



Freestanding Dual Fuel Range

**Estufa Autoestable de Dos Combustibles
Cuisinière à combustion jumelée amovible**

Use and Care Manual

Guide d'utilisation et d'entretien

Manual de uso y cuidado

for Models: HDS252U, HDS255U, HDS256U

PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE PROCEEDING.

IMPORTANT: Save these instructions.

INSTALLER: Please leave these instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference.

Household Appliances

BOSCH

A Special Message to Our Customers

Dear Bosch Range Owner:

Thank you and congratulations on the purchase of your Bosch Range. Whether you are an expert chef or an aspiring cook, we know that your new range will exceed your expectations. Decades of knowledge and experience are built into this range making it among the highest quality, most versatile and most efficient available.

We ask that you read this manual thoroughly before using your new range. Please pay particular attention to the safety precautions printed at the front of this book and the numerous safety hints and cautions placed throughout. Also, be sure to familiarize yourself with the proper operation of the range and its cleaning and maintenance procedures. Adherence to these instructions and procedures will assure that you realize the full potential of your new Bosch range as well as maintain it for years of dependable use.

Thank you and good cooking,

BSH Home Appliances Corporation



WARNING

When used in accordance with its intended purposes and properly cared for, your new Bosch range has been designed to be a safe, reliable appliance. Read all instructions carefully before using this range. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. Do not operate the oven or cooktop controls if the glass is broken. Food splatter or cleaning solution may penetrate a broken control panel and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately should your glass control panel become broken. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity.

Exposure to these substances can be minimized by:

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

Table of Contents

Important Safety Instructions	1
Getting Familiar with Your Range	4
Setting Up Your Range	
Setting and Changing the Clock	6
Setting the Functions	7
Accessing and Using the Select Functions Menu	7
Volume	8
Change Temperature	8
Temperature Format	8
Time Format	8
Lock Keys	8
Language Option	8
Clock Display	9
Oven Temperature Offset	9
Demo Mode	9
Reset Defaults	9
Sabbath Feature	9
The Cooktop	
Cooktop Features	10
Cooktop Operation	11
The Oven	
Oven Modes and Features	12
Oven Modes and Features - Bake and Convection Bake	13
Oven Modes and Features - Broil and Convection Broil	14
Oven Modes and Features - Convection Roast	15
Oven Modes and Features - Dehydrate	16
Selecting the Oven Mode	17
Using the Timer (s)	18
Using Timed Cook	19
Using the Probe	20
The Warming Drawer	21
Care and Cleaning	
Cooktop	23
Oven	24
Self Help, Maintenance, Etc.	
Cookware Selection Guide	27
Maintenance	
Removing the Oven Door	28
Replacing the Oven Light	28
Self Help	29
Customer Service and Warranty	32



Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

APPLIANCE SAFETY

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details. Have the installer show you where the gas shut-off valve is.
- This is a high-tech appliance. Service should only be performed by an authorized service technician who has undergone training for this specific type of unit. Unauthorized service technicians may not be familiar with the sophisticated workings of this appliance, and may therefore cause damage to the unit or create a hazard. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended by an authorized service technician.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Do not use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in this appliance. This type of range is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, **DROP AND ROLL IMMEDIATELY** to extinguish flames.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance or to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP.
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT.
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKAGED WITH RANGE.

SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS.



CAUTION

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



WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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



PERSONAL SAFETY WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- In the event of a grease fire, **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the elements. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- Do not use water, including wet dishcloths or towels, on grease fires. A violent steam explosion may result.
- **SMOTHER FLAMES** from other types of food fires with baking soda. **NEVER** use water on cooking fires.
- **NEVER PICK UP A FLAMING PAN.** You may be burned.
- **ALWAYS** have a working **SMOKE DETECTOR** near the kitchen.
- **LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON** when flambéing food.
- **Use an extinguisher ONLY IF:**
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.

This range is intended for residential use only. It is not approved for outdoor use.



Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

COOKTOP SAFETY

- When using the cooktop, **DO NOT TOUCH THE HOT COOKING AREA OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.** Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns. Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with a cooking area until it has cooled.
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. Heat oil slowly on no more than a low-medium setting, to avoid bubbling and splatter. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- Never leave the cooktop unattended. Boilovers can cause smoke and possibly damage the cooktop.
- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Other than the use of metal pans, only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, or other glazed utensils are suitable for cooktop use. Other types of utensils may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners or the edge of the cooktop.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.

SELF-CLEANING SAFETY

- Confirm that the door locks and will not open once the door lock icon appears. If the door does not lock, touch OFF and do not run Self-Clean. Phone 800/944-2904 for service.
- **Note:** During a normal Self Clean cycle, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self clean temperatures. In a Delayed Self-Clean cycle, the door locks immediately.
- Do not clean the oven gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the oven gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Before self-cleaning the oven, **remove the broiler pan, oven racks, oven probe and other utensils and wipe out excess soft spillage.**

REGARDING PET BIRDS:

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

OVEN SAFETY

To reduce the risk of fire:

- Do not store flammable materials in on or near the oven.
- Do not use water or a wet rag or towel on a grease fire. Smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type (ABC) extinguisher.
- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.
- Do not use the oven's cavity for the storage of any item, especially anything that is combustible, toxic, or flammable
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn off oven and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- Do not block any vent openings.
- Never use the oven to warm or heat a room. This can damage the oven parts.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, or sit on any part of the oven, nor to hang on the oven door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the range, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- Have the installer show the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

WARMING DRAWER SAFETY

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons:

- Do not use the warming drawer for storage. Flammable or combustible material may ignite, and toxic material could produce toxic vapors or explode.
- Exercise caution when opening the drawer-standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape, keeping your face clear of the opening and making sure there are no children or pets near the unit. Only after the release of hot air and/or steam should you proceed to access the warming drawer. Unless needed for cooking or cleaning purposes, keep drawer shut, and do not leave the drawer open unattended.
- Do not place food in unopened containers in the warming drawer. Pressure could build up and cause containers to burst.



Important Safety Instructions

ADDITIONAL PRECAUTIONS FOR GAS-POWERED APPLIANCES:

- If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position and this must be done by a qualified service technician. See Warning, page. 1
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or door. Do not attempt to use the cooktop until the gas has had time to dissipate. Wait at least five minutes before using the range.
- Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.
- If the range is near a window, be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners. They could catch on fire.
- When using the cooktop, do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.
- Never leave the cooktop unattended when using high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See warning, page 1.
- Avoid high flame settings with a pan larger than the grate or with one that spans more than one burner, for prolonged periods of time. That can result in poor combustion that results in harmful by-products.
- For proper lighting performance of the burners, keep the ignitor ports clean. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic ignitors click.
- After a spill or boilover, turn off the burner and allow cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.
- Be sure all cooktop controls are turned off and the cooktop is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The sprayed chemicals could ignite or cause hot metal parts to corrode.
- Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect. Clean after each use.
- Do not allow flames to spread around or over the rim of pan that contains grease. A grease fire could be ignited.
- Always place pan on burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which burner. When cooking is complete, turn the burner off before removing the pan.

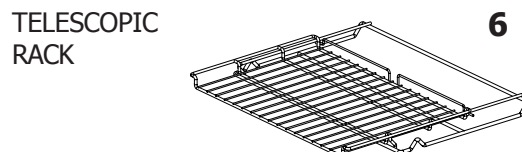
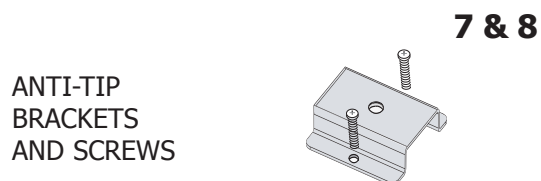
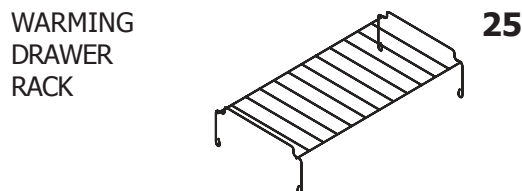
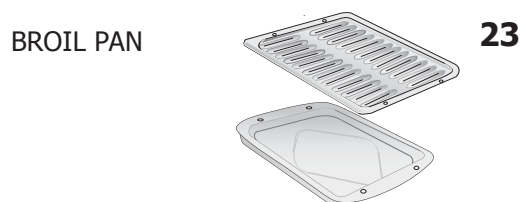
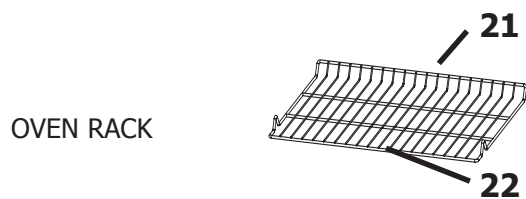
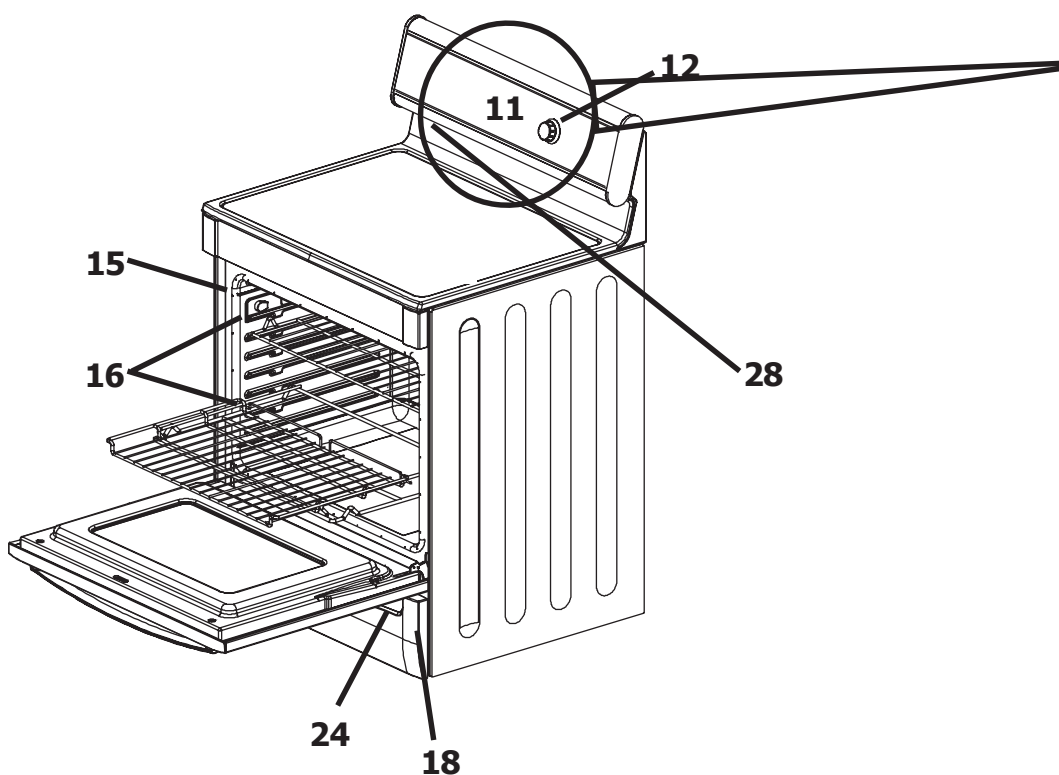
RANGE SAFETY

- In order to prevent possible burn injury while using the appliance, tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves. Avoid reaching or leaning over the appliance. Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals.
- The burners may be hot even though they are not on. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
- Do not touch burners or interior surfaces of oven during operation.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the burners or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- The trim on the sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Exercise caution when opening the door-standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape, keeping your face clear of the oven opening and making sure there are no children or pets near the unit. Only after the release of hot air and/or steam should you proceed with your cooking. Unless needed for cooking or cleaning purposes, keep doors shut, and do not leave open doors unattended.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating elements.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Keep the oven free from grease build up.
- Do not place food directly on oven bottom.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.
- To avoid electric shock, do not operate the oven without the light bulb cover in place.

Getting Familiar with Your Range

Parts Included with Your Dual Fuel Range:

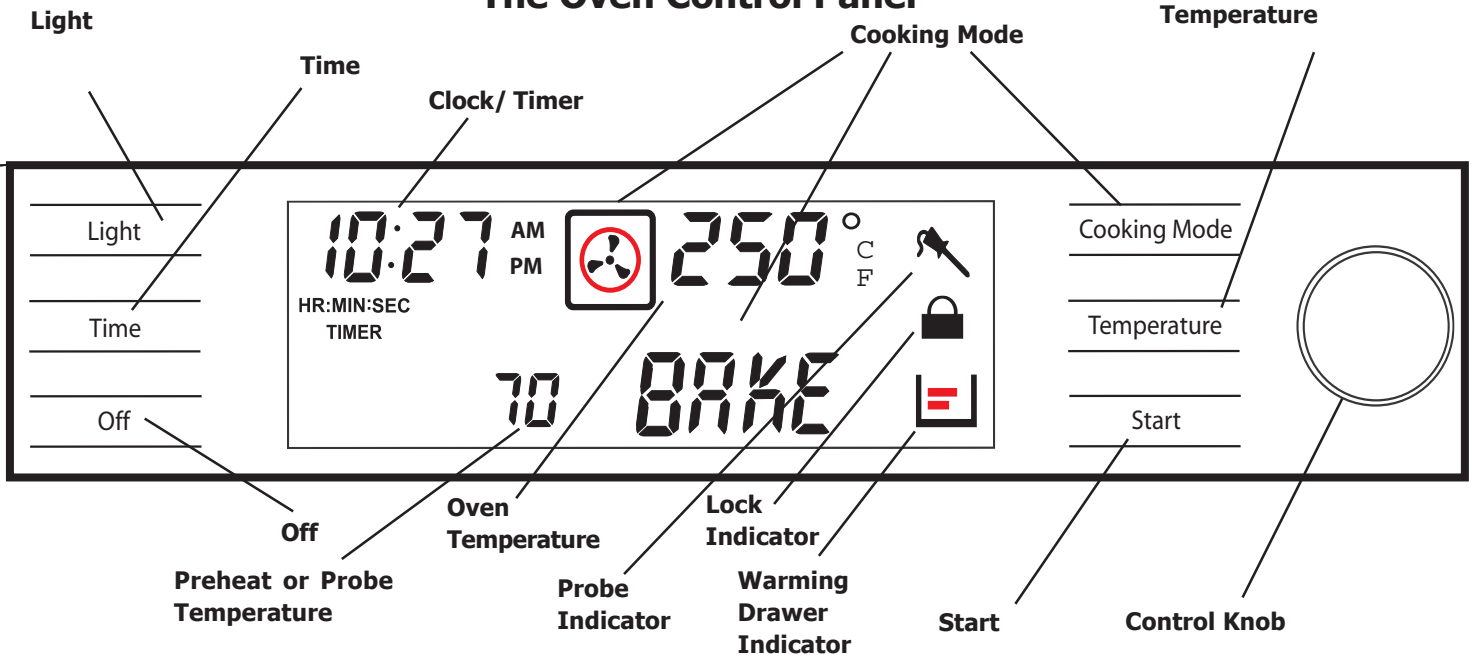
1. Use & Care Manual
2. Installation Instructions
3. AHAM Anti-Tip Brochure
4. Bosch Cookbook
5. Probe
6. Telescopic Rack
7. Anti-Tip Bracket
8. Screws for Anti-Tip Bracket
9. Registration Card
10. Incandescent Lights (not visible)
11. Oven Control
12. Panel and Knob
13. Broil Element (not visible)
14. Convection Fan and Element (not visible)
15. Probe Receptacle
16. Rack Positions
17. Oven Gasket
18. Model & Serial # Plate
19. Bake Element (not visible)
20. Door Lock (not visible)
21. Oven Rack Back
22. Oven Rack Front
23. Broiler Pan
24. Warming Drawer
25. Warming Drawer Rack
26. Burner Grates (2)
27. Burner Caps (4)
28. Oven Vent



Actual parts are larger than depicted in above graphics.

Getting Familiar with Your Range

The Oven Control Panel



Display Window Features

CLOCK—Shows the time of day with a 12-hour or 24-hour clock option.

COOKING MODE - Touch pad to display cooking mode.

COOKING OR TIMED MODE— Shows the number of hours and minutes the oven will be “on.” Cooking mode icon is also displayed when cooking mode is selected.

CONTROL KNOB - Used to set the clock and timers, select cooking mode and temperature. Turn clockwise to increase and turn counterclockwise to decrease.

LIGHT - Touch pad to turn oven light on or off.

DOOR LOCK INDICATOR - Icon is displayed during the self-clean mode when the door is locked. DO NOT attempt to open the door until the lock symbol is no longer present.

OFF - Touch pad to turn off oven and/ or warming drawer.

OVEN TEMPERATURE - Shows the oven temperature selected.

PREHEAT - Displays temperature of oven during preheat mode. Also displays internal temperature of meat when probe is in use.

PROBE INDICATOR - Indicates the probe is installed in oven. The internal temperature of the meat is displayed in place of the preheat temperature.

START - Touch pad to complete an entry.

TEMPERATURE - Touch pad to select cooking temperature.

TIME - Touch pad to set time of day and/or timer.

TIMER – There are two timers- TIMER 1 AND TIMER 2; Each counts down the time in hours and minutes. With less than 60 minutes remaining, the timer also displays seconds.

WARMING DRAWER INDICATOR - Icon displays when warming drawer is in use. Indicates warming drawer setting.

Other Indicators and Features

BEEP - Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. A beep also signals the end of a program or an oven error.

DEFAULT SETTINGS - The cooking modes automatically select the default temperature. These can be changed when a different one is needed.

FLASHING SYMBOL OR NUMBER - Signals an incomplete setting and calls for another step or START to be touched.

F NUMBER CODES - These codes are displayed if there is a problem with the range.

CONVECTION FAN - The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened except when in the dehydrate mode. The convection fan will also run during the preheat time for specific modes and during the self-clean mode.

Setting Up Your Range

Setting the Clock (after power to the range has been off)

- Always set the clock after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock defaults to 12:00 am.
- The time of day is displayed in hours and minutes.
- The clock time will appear during all oven operations except when the timer or a timed cooking operation is running.
- The oven is preset to a 12-hour clock and indicates AM or PM.

Note: To switch to a 24 hr. clock, see the "Select Function" section, page 7.

1. **CLOCK** will be displayed and the hour digits will flash.

Turn knob to select hour and AM or PM. Turning to the right increases by 1 hour increments; turning to the left decreases by 1 hour increments.



2. **Touch TIME.** **CLOCK** will still be displayed and the minute digits will flash.

3. **Turn knob.** Set minutes.

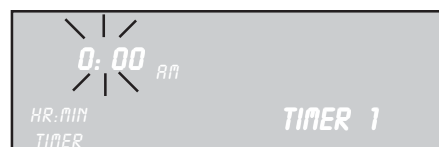
4. **Touch TIME** and the clock is now set.

BEEP REMINDER

If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set clock time. Push **OFF**.

Changing the Clock Time

1. **Touch Time.** **TIMER 1** will flash in display.
2. **Turn knob** to select **CLOCK**.
3. **Touch TIME** again and hour digits will flash.
4. **Turn knob** to change hours.
5. **Touch TIME** again and minute digits will flash.
6. **Turn knob** clockwise or counter-clockwise to change minutes.
7. **Touch TIME** again and the clock is set.



Helpful Hint

To cancel the **TIME** selection when setting the clock, touch **OFF** at any time while in the clock mode.

Setting Up Your Range

SELECT FUNCTIONS is the section of the menu where you can set or change the following features on your range:



VOLUME (decrease or increase loudness of control beeps)



TEMPERATURE FORMAT (switch temperature scale to Fahrenheit or Celsius)



TIME FORMAT (12 hr or 24 hr)



LOCKKEYS (oven control pad lockout)



LANGUAGE OPTION (for display; select English, Spanish, or French)



CLOCK DISPLAY (yes or no)



OVEN TEMPERATURE OFFSET (used to calibrate the oven temperature)



DEMO MODE (used by appliance stores)



RESET DEFAULTS (change *all* function settings back to original factory settings)



SABBATH FEATURE (for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath)

NOTE: In the event of a power failure, the functions return to the factory settings and will need to be reset.

Accessing and Using the Select Functions Menu

To access the SELECT FUNCTIONS menu, **touch and hold COOKING MODE** pad for five (5) seconds.

SELECT FUNCTION is displayed.

1. **Turn knob** to desired feature.
2. **Press START** to choose any function, and turn knob to choose any sub-functions.
3. After selecting feature(s), **touch OFF** to save settings.

TIPS on Using Functions

- There will be a slight delay before each message (or feature) can be seen in the display.
- Turn knob slowly, and wait approximately one second for display to show next feature.
- To move through the feature menu, slowly turn the knob clockwise one click after each feature appears.

BEEPS

To indicate when a mode is done, 3 consecutive beeps will sound.

Setting Up Your Range



BEEP VOLUME

- The volume of the control beep can be changed from **LOW** (softest) to **HIGH** (loudest).
- The control default for beep volume is **Medium**.

Changing the beep volume

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise slowly until **VOLUME** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** to select volume level Low, Medium or High.
5. **Touch START**.



CHANGE TEMPERATURE

- The oven has been preset to the Fahrenheit temperature scale.
- The feature allows you to switch between Fahrenheit and Celsius temperature.

Changing the Temperature Scale

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise slowly until **SELECT TEMP F-C** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** to select Fahrenheit (F) or Celsius (C).
5. **Touch START** to accept new selection.



TIME FORMAT

- The clock can be set to a 12-hr or 24-hr format.
- The default for clock format is 12-hr.

Changing the TIME FORMAT

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise slowly until **TIME FORMAT** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** to select 12 hr or 24 hr format.
5. **Touch START** to accept new selection.



LOCK KEYS

- The keypad can be locked for safety purposes.
- This feature can be used to prevent changes to the oven function.

Locking or Unlocking the Oven Control Panel

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
 2. **Turn knob** clockwise slowly until **LOCK KEYS** is flashing.
 3. **Touch START. KEY PAD LOCKED** is displayed. The display will beep if a key is pressed to indicate that the keypad is locked.
 4. **To unlock** keypads, touch **COOKING MODE** and hold for 5 seconds. Display will read **UNLOCKING PAD**.
 5. When unlocked, the clock will again appear in the display.
- Note:** This function **DOES NOT** lock the oven door.

ABC LANGUAGE DISPLAY

- Language choices are English, Spanish, and French.
- English is the default language.

Changing the Language Display

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise slowly until **LANGUAGE OPTION** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** clockwise to select language.
5. **Touch START** to accept a language change.

NOTE

The **SELECT FUNCTION** menu is displayed in English only, regardless of language selected.

Setting Up Your Range



CLOCK DISPLAY (ON or OFF)

- Clock time display can be turned off.
- The default display is on.

Turning the Clock Display ON or OFF

1. Access **SELECT FUNCTION** Menu.
2. Turn knob clockwise slowly until **CLOCK DISPLAY** is displayed.
3. Touch **START**.
4. Turn knob once and **ON** or **OFF** will appear in display.
5. Touch **START** to accept new selection.



OVEN TEMPERATURE OFFSET

- Allows the adjustment of the oven temperature if food is consistently too brown or too light.

Changing the Oven Temp Offset

1. Access **SELECT FUNCTION** Menu.
2. Turn knob clockwise slowly until **OVEN TEMP OFFSET** is displayed.
3. Touch **START**. 0° F is displayed.
4. Turn the knob to the right to increase temperature +25°F and to the left to decrease -25° temperature.
5. Touch **START** to accept a temperature change.

DEMO

DEMO MODE

The demo mode is for appliance store use only.



RESET DEFAULTS

- This feature is used to change all the "Select Functions" settings back to the original factory settings (or defaults).

Resetting the factory settings.

1. Access **SELECT FUNCTIONS** Menu.
2. Turn knob clockwise slowly until **RESET DEFAULTS** is displayed.
3. Touch **START**. Display reads **SELECT FUNCTION**.



SABBATH FEATURE

- The oven will bake for 48 hours before automatically turning off.
- Oven or warming drawer cannot be operating to set the Sabbath Feature.

Setting the Sabbath Feature

1. Access **SELECT FUNCTIONS** Menu.
2. Turn knob clockwise until **SABBATH OPTION** appears.
3. Touch **START**. **BAKE** will show in display and temperature will flash.
4. Turn knob to set oven temperature.
5. Turn oven light **on** if desired (touch **LIGHT**).

Note: The light cannot be changed after this point. It will stay on or off, as selected, during the entire Sabbath mode.

6. Touch **START**. Oven starts after 5 seconds.

Note: The probe **CANNOT** be used during the Sabbath mode.

While baking in Sabbath mode, the display will show **SABBATH** and the **BAKE** icon will be displayed. The clock will be off and no temperature will show in the display.

During the Sabbath mode, only the off key will operate. **Press OFF at any time during the Sabbath mode to end the mode and turn off the oven.**

At end of 48 hours, the oven will turn **OFF** automatically and the display will show **SABBATH END**. Touch **OFF** to return to time of day.

Cooktop Features

Before Using the Cooktop

- Remove all packing materials and labels from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Sealed Gas Burners

Your new cooktop has sealed gas burners and removable burner caps. There are no burner parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust. Your cooktop has four (4) different burner cap sizes. Match the pan size to the burner size.

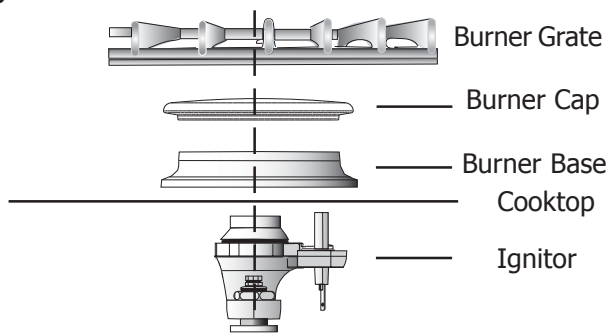


WARNING: To prevent flare-ups do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

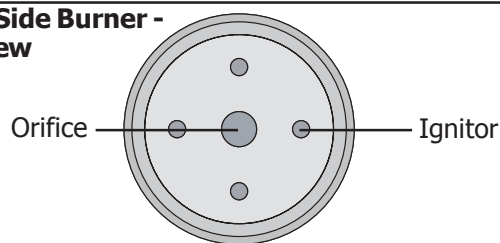
Burner Output by Fuel Type (BTU/hr)

	Left Front	Left Rear	Right Front	Right Rear
Natural Gas	9100	12500	15000	5500
Propane	7500	11000	15000	5000

Right Side Burner - Side View



Right Side Burner - Top View

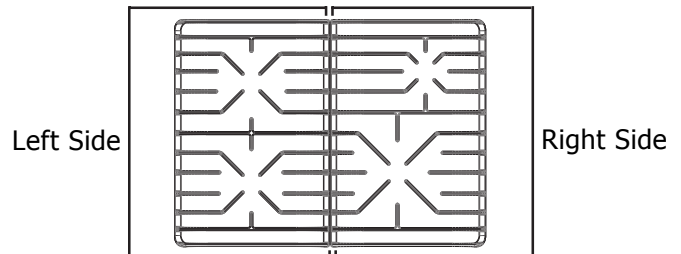


Burner Caps

The burner cap is porcelainized steel. Make sure the burner cap is completely seated into the burner base before attempting to light the burner. If the burner cap is not placed correctly, the burner may not light or the flame may not burn completely or correctly.

Burner Grates

Your cooktop has two grates: one for the left side of the cooktop and one for the right side of the cooktop. Position them as shown in the figure below. Do not operate the burner without a pan on the grate.





WARNING: To prevent flare-ups all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

Use this chart as a guide for heat settings:

Uses	Heat Settings
Bringing water to a boil	High
Pan frying, sauteing, browning meat, deep fat frying	Medium High
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	Medium
Finish cooking covered foods, steaming	Medium Low
Melting butter and chocolate	Low
Tomato sauces, soups, stews, keeping foods warm	Sim (Simmer)

A range of heat settings are listed because the actual setting depends on:

- 1) size, type and quality of pan (See "Cookware Selection Guide", page 27).
- 2) type, quantity and temperature of the food
- 3) burner used
- 4) the cook's preference.

CAUTION: To prevent possible damage to the pan or range, the flame should not extend beyond the edge of the pan.

Cooktop Operation

Burner Control Knobs



The burner controls have an infinite number of heat settings with no fixed positions.

To **LIGHT**: Select the appropriate control knob, push in and turn counterclockwise to the flame symbol. The ignitor will click.

To **SET FLAME SIZE**: After lighting, turn counterclockwise to the desired flame size.

Turn **OFF** by turning the control knob clockwise to OFF.

A plastic bezel is located under each control knob.

To remove knob, spring and bezel: Place knob in the OFF position. Pull straight out and off. Spring and bezel will be loose and can be pulled straight off after the knob is removed.

To replace knob, spring and bezel: Place spring and knob on top of bezel being careful to line up center holes. Push down on knob so that spring is tense. With knob in off position, place center hole around shaft on range and push bezel, spring and knob in toward range. Release knob.

Electronic Ignition

The cooktop uses electronic igniters to light the burners. There is no pilot light. Each burner has its own igniter. For best results, center the pan over the burner before ignition.

The ignitor should be clean and dry for proper operation.

- Avoid getting water or food on the igniter.
- If the igniter is wet or soiled, it may spark without igniting the burner.

Note: If the burner does not light within 4 seconds, turn the burner off. Check to see that the cap is positioned correctly on the burner base and the igniter is clean and dry. If a burner still fails to ignite, see *Self Help - Cooktop*, page 29.

Typical Flame Characteristics

For natural gas use, the burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or fluttering. It should burn completely around the burner cap. For Propane (LP) use, some yellow tips are normal.

Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner cap to make sure port holes are not obstructed. If the ports are clogged, see *Cleaning the Cooktop*, page 23.

Note: An audible "pop" may be heard when the burner is turned off manually. The "popping" may be louder with LP gas than with natural gas. This is normal.

Refer to the Cooking Guide (previous page) for flame settings.

Power Failure

In the event of a power failure, the burners can be ignited manually. Hold a match at the ports and turn the control knob to the HI position. Wait until the flame is burning all the way around the burner before adjusting the flame to the desired height.



CAUTION: All igniters spark when any single burner is turned ON. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Burner Performance

For best cooking results, observe the following burner characteristics:

PowerSim™ Burner (Right Front): The PowerSim™ burner is the most versatile of the burners. The cap retains heat longer than normal burner caps and prohibits the flame from touching the cookware. This results in a gentle, more predictable, heat. It can be set low enough to simmer sauces without scorching. However, the flame can also be set high enough to stir-fry and boil quickly. The large size of the burner cap allows the burner to accommodate large pots, so it is also well suited to cooking large quantities of food.

Right Rear: The right rear burner is the smallest burner. It is well suited for delicate cooking such as melting chocolate and butter.

Oven Modes and Features

Oven Racks

Your oven has three racks: 2 flat and one telescopic. They are designed with a stop so they will stop before coming completely out and not tilt.

Caution: To avoid possible burns, place oven racks in desired positions before turning the oven on. Always use oven mitts when the oven is warm.

Removing from oven: Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Replacing in oven: Grasp rack firmly on both sides. Tilt rack up to allow stop into rack holder. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

Telescopic Rack: The telescopic rack allows for easier access to cooking food. To use, pull out top section first. When stop is reached, pull out bottom section until stop is reached. **To remove telescopic rack,** with top section in closed position, grasp entire rack (both sections) firmly on both sides. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Rack Position (see graphic at right for further details)

RACK 6 (highest position) – Use for melting cheese and broiling thin foods.

RACK 5 – Use for broiling most meats and toasting bread.

RACK 4 – Use for broiling thicker meats.

RACK 3 – Use for most baked goods when baking on one rack, such as on a cookie sheet or baking pan, cakes, frozen convenience foods, biscuits, brownies, muffins.

RACK 2 – Used for pies, casseroles, breads, bundt or pound cakes, small roasts or poultry.

RACK 1 (lowest position) – Use for angel food cake, large roasts, turkey.

Multiple Rack Cooking:

When using multiple racks, follow the placement recommendations below.

Two rack: For cakes, use rack positions 2 and 5.

Three rack: (for convection bake): Use positions 1, 3 and 6.

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. To allow for best baking results, place cakes on back of upper rack and front of lower rack (see graphic at right).

Preheating

Preheat the oven if the recipe recommends it.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. When using the probe preheating is not recommended. Setting a higher temperature does not shorten preheat time. Place oven racks in proper position before preheating. A beep will confirm that the oven is preheated and the selected oven temperature will be displayed.

Baking Pans

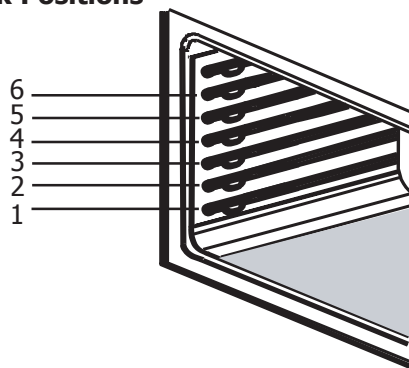
Glass baking dishes absorb heat, therefore, reduce oven temperature 25° F when baking in glass.

Shiny, smooth metal reflects heat resulting in lighter, more delicate browning.

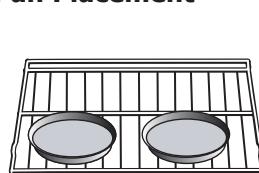
Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in browner, crisper crust. Some manufacturers recommended reducing temperature 25° F when using this type of pan. Follow manufacturer recommendations. Use dark pan for pies.

Insulated baking pans may increase the length of the recommended baking time.

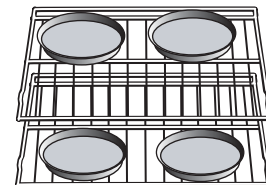
Rack Positions



Pan Placement



One Rack



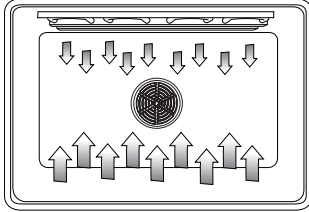
Two Racks

Oven Modes - Bake and Convection Bake



BAKE, PROOF and WARM

Baking is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower element cycle to maintain the oven temperature:



The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. It can also be used to roast meats.

In the **Warming** mode, the oven uses the upper and lower element to maintain a low temperature to keep food at serving temperature.

- Use the Warming setting on the oven to keep foods hot until ready to serve.
- The Warming mode temperatures are 140° - 220° F. The default temperature is 170° F.
- Foods that need to be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

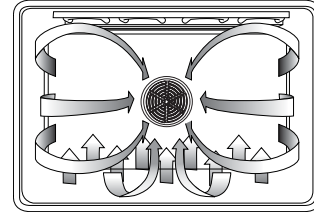
In the **Proofing** mode, the oven will use the upper and lower element to maintain a low temperature to proof bread. Proofing is the rising of a yeast dough.

- The Proofing mode temperatures are 85° to 110° F. The default temperature is 100° F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- **Keep the door closed** and use the oven light to check the rising of the dough.



CONVECTION BAKE

Convection Baking is similar to Baking. In this case, heat comes from the lower heating element and a third element behind the backwall. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan:



The Convection Bake mode is well-suited for baking large quantities of food on multiple racks. It can be used to prepare cookies, pies, cupcakes, pastries, breads, snack foods and appetizers among other items.

The benefits of Convection Baking include:

- Slight decrease in cooking time
- Three rack cooking (more even browning)
- Higher Volume (yeast items rise higher)
- Cook more items at once

For Best Results:

- Reduce recipe temperature by 25° F. Refer to the Convection Baking chart for examples.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- Center baking pans side to side on the oven rack.

Convection Bake Chart

Food Item	Rack Position	Temp.* (preheated oven) (F°)	Convection Bake Time ** (min)
Cake			
Cupcakes	3	325	17 - 19
Bundt Cake	2	325	37 - 43
Angel Food	1	325	35 - 39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	45 - 55
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	68 - 78
Cookies			
Sugar	3	325 - 350	6 - 11
Chocolate Chip	3	325 - 350	8 - 13
Brownies	3	325	29 - 36
Breads			
Yeast bread, loaf, 9x5	2	350	18 - 22
Yeast rolls	3	350 - 375	12 - 15
Quick Bread, loaf, 8x4	2	325 - 350	45 - 55
Biscuits	3	350 - 375	11 - 15
Muffins	3	400	15 - 19
Pizza			
Frozen	3	375 - 425	23 - 26
Fresh	3	400 - 425	12 - 15

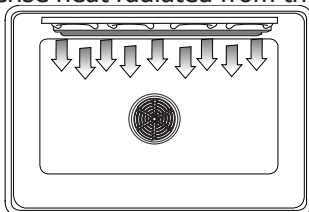
*The convection bake temperature is 25°F less than recommended on packages or recipes. The temperature in this chart has been reduced 25°F.

**This chart is a guide. Actual times depend on the mixes or recipes baked. Follow recipe or package directions and reduce temperature appropriately.

Oven Modes - Broil and Convection Broil

BROIL

Broiling uses intense heat radiated from the upper element:



The Broil mode is best suited to cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles.

The benefits of Broiling include:

- Fast and efficient cooking
- Cooking without the addition of fats or liquids
- Browning as the food cooks

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes
- Steaks and Chops should be at least 3/4" thick
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking
- Use the broil pan and grid included with your range
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering
- Turn meats once halfway through the recommended cooking time (see Broil Chart for examples).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

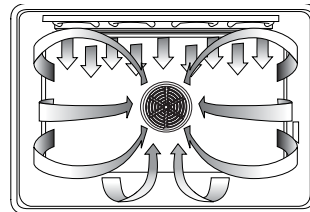
ALWAYS BROIL WITH THE DOOR CLOSED

Broil Chart

Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min)*	Time Side 2 (min)*
Beef					
Steak (3/4" - 1")	5	High*	145	7-8	6-7
Medium Rare	5	High	160	8-9	6-9
Medium	5	High	170	9-11	7-10
Well					
Hamburgers (3/4"-1")	4	High	160	9-11	8-10
Well					
Poultry					
Breast (bone-in)	4	Low*	170	18-20	18-19
Pork					
Pork Chops (1")	4	High	160	9-10	8-9
Sausage - fresh	3	High	160	8-10	7-9
Ham Slice (1/2")	5	High	160	3-4	2-3
Seafood					
Fish Filets, 1"	4	Low	Cook until opaque & flakes easily with fork	6-7	DO NOT TURN
Buttered					
Lamb					
Chops (1")					
Medium Rare	5	High	145	5-7	6-7
Medium	5	High	160	8-9	6-8
Well	5	High	170	9-11	8-9
Bread					
Garlic Bread, 1" slices	5	High		2-4	

CONVECTION BROIL

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



The Convection Broil mode is well suited for cooking thicker, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is typically not recommended for browning breads, casseroles and other foods.

The benefits of Convection Broiling, in addition to the benefits of standard broiling, include:

- Faster cooking than standard Broiling

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes
- Meats should be at least 1 1/2" thick
- Turn meats once halfway through the cooking time (See Convection Broil Chart for examples)
- Use the broil pan and grid included with your range
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering
- Salt after cooking

ALWAYS CONVECTION BROIL WITH THE DOOR CLOSED

Convection Broil Chart

Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min)*	Time Side 2 (min)*
Beef					
Steak (1-1/2" or more)					
Medium Rare	4	High*	145	8-9	7-8
Medium	4	High	160	10-11	9-10
Well	4	High	170	12-13	11-12
Hamburgers (more than 1")					
Well	4	High	160	9-11	7-9
Poultry					
Chicken Quarters	4	High	180 (thigh) 170 (breast)	12-15	9-11
Pork					
Pork Chops (1 1/4" or more)	4	High	160	8-10	7-9
Sausage - fresh	4	High	160	6-7	4-5

Broiling and Convection broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

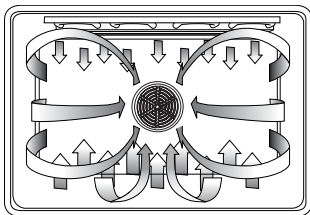
Note: The only heat setting for the Convection Broil setting is High.

Oven Modes -Convection Roast



CONVECTION ROAST

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



The Convection Roast mode is well suited to preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roasting, include:

- As much as 25% faster cooking than standard Roasting/Baking
- Rich, golden browning

For Best Results:

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early as roasting time may decrease by as much as 25%. Refer to Convection Roast Chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the range for roasting. A low-sided, uncovered pan can also be used.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the browned area to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing from the oven

Convection Roast Chart

Meats	Weight (lb)	Oven Temp. (°F)	Roasting Time* (min per lb)	Internal Temp. (°F)
Beef				
Rib Roast	4 - 6	325	25-32 28-32	145 (med/rare) 160 (medium)
Rib Eye Roast, (boneless)	4 - 6	325	24-32 27-32	145 (med/rare) 160 (medium)
Rump, Eye, Tip, sirloin (boneless)	3 - 6	325	25-30 28-32	145 (med/rare) 160 (medium)
Tenderloin Roast	2 - 3	425	15-25	145 (med/rare)
Pork				
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350	15-25	160
Shoulder	3 - 6	350	20-30	160
Poultry				
Chicken - whole	3 - 4	375	14-20	180
Turkey, unstuffed**	12-15	325	10-14	180
Turkey, unstuffed**	16-20	325	9-13	180
Turkey, unstuffed**	21-25	325	6-10	180
Turkey Breast	3 - 8	325	20-25	170
Cornish Hen	1 - 1 ½	350	45-75 (total time)	180
Lamb				
Half Leg	3 - 4	325	30-35 25-30	160 (medium) 170 (well)
Whole Leg	6 - 8	325	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)

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

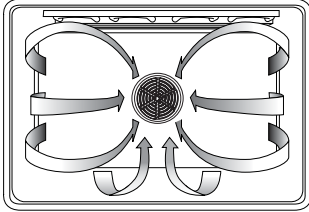
**Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

Oven Modes - Dehydrate



DEHYDRATE

Dehydrate dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.



Dehydrating is used to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature (100° F - 160° F) while circulating the heated air to slowly remove moisture.

For Best Results:

- Dry most fruits and vegetables at 140° F. Dry herbs at 100° F. (Refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple racks can be used simultaneously. Contact your Bosch dealer for drying racks.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

The door must be open during the Dehydrate mode.

Prop the door open at least 1" by placing an object (i.e.; wooden spoon) in the upper corner between the door and the side panel. Be careful that the object does not touch the oven gasket.

Dehydrate Chart

Food	Preparation	Approximate Drying Time*(hrs)	Test for Doneness
Fruit			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water; ¼" slices	11-15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water; ¼" slices	10-15	Soft, pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10-15	Pliable, leathery, chewy
Orange Peels and slices	¼" slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2-4 Slices: 12-16	Orange peel: dry and brittle. Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9-13 Fresh: 8-12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½ " thick, skin (outside) down on rack	12-17	Dry, brittle
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces	16-20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices	7-12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" thick, drain well.	16-23	Dry, brick red color
Herbs			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 100°F 3-5 hrs	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 100°F 3-5 hrs	Crisp and brittle

* Oven will stay on for 48 hours before shutting off automatically

Selecting the Oven Mode

Setting the Cooking Mode

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **BAKE** will flash in the display.
If no further setting is made within 5 seconds, control will beep and flash. If this occurs, **press START**.
3. To change the cooking mode, **turn knob**.
4. **Push START.**
The selected mode will appear in the display, along with the default temperature for that mode, which will be blinking.
5. To select a different temperature, **turn knob** to the right or left (in 5° increments) to desired temperature.
6. **Touch START.** If **START** is not touched, oven will automatically turn on in 5 seconds.
7. The display alternates between the cooking mode and preheat.
The preheated temperature is also displayed, starting at 100°F. The actual temperature increases until set temperature is reached, at which point the **oven will beep**.
8. To change temperature during cooking, **touch Temperature. Turn the knob** to select new Temperature and **press START**.
9. Once cooking has been completed, **touch OFF** to turn off oven.

Note: After the oven has been turned off, HOT appears in the display where the cooking mode was. This is to indicate that the oven is off but still hot. When the oven temperature drops below 176° F, HOT is no longer seen in the display.



HELPFUL TIP

To back out of a current mode, push **OFF**.

Selecting **OFF** when not in a setting up mode will stop oven function.

Oven Operation Time

The oven will automatically shut off after 12 hours (24 hours if the time format is set for 24 hour in the **SELECT FUNCTION** section).

Oven Vent

The oven vent is located below the display above the rear left cooktop burner.

It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect on the backguard and cooktop.

This area may become hot when the oven is in use.

Do not block the vent as it is important for air circulation.

Using the Timer/s

Setting the Timer/s

1. **Touch TIME** and **TIMER 1** will be displayed.



2. **Turn counterclockwise** and **TIMER 2** will be displayed. **Select TIMER 1** or **2**, then **push TIME**. **SET TIMER 1 (2)** appears in display. Minutes flash.



3. **Turn knob to the right** to increase by 1 minute increments or left to decrease by 1 minute increments. Continue to **turn knob** until desired minutes are displayed.

If setting only minutes, **press START**. Otherwise, continue to **step 4**.

4. **Touch TIME** again and the hours will flash.



5. **Turn knob to the right** to increase by 1 hour increments or left to decrease by 1 hour increments until desired hours are displayed.
6. **Touch TIME** again. The **TIMER** is now set. If **TIME** or **START** is not touched, display will beep and timer will flash.

Changing the Timer/s

1. **Touch Time**. **TIMER 1** will appear in display. Select either **TIMER 1** or **2**.



2. **Push TIME**. **RESET TIMER 1 (2)** appears in the display. Minute digits flash.
3. **Turn knob** clockwise or counter-clockwise to change minutes.
4. **Touch TIME** again and hour digits will flash.
5. **Turn knob** clockwise or counter-clockwise to change hours.
6. **Touch TIME** and new time is set.

Clearing the Timer/s

1. **Touch TIME** once. **TIMER 1** flashes.
2. **Turn knob** to select **CLEAR TIMER 1(2)**.
3. **Touch TIME**.
4. If **TIME** pad is not touched, range will beep and display will continue flashing.



When the specified time has elapsed, the control beeps. **TIMER 1 (2) END** flashes in the display.

1. **Touch TIME** to return to main screen.

TIP

Turn the knob to display the time of day or further information about the oven mode when the timers are in use.

CANCELLING

If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set time. Push **OFF** to exit the **TIMER** mode.

Selecting **OFF** when not in a setting mode will stop oven function.

Using Timed Cook

The **TIMED COOK** feature sets the oven to a cooking mode for a set period of time and then turns it off. The **TIMED COOK** feature is available for each of the following oven modes: Bake, Convection Bake and Convection Roast.

Be sure that the time-of-day clock displays the correct time before beginning. See "Changing the Clock Time" to adjust the time.

Setting a Timed Mode

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **BAKE** will be displayed. To select a different cooking mode, turn the knob.
3. **Touch START.**
4. **Turn knob** to select desired temperature.
5. **Touch TIME.** **TIMED BAKE** appears in the display.
6. **Touch TIME.** **SET BAKE TIME** appears in the display and minutes flash. **Set minutes.** **Touch TIME.**
7. Hours Flash. **Set hours.** **Touch START.**
Note: time required for the oven to reach temperature must be included in the set cooking time.
8. **TIMED BAKE** appears in display and the oven begins to preheat.

After cooking is complete, display flashes **TIME COOK END** and reminder beeps will sound.

Delaying the Start of a Timed Mode

1. Follow steps **1** through **5** above.
2. **Turn knob** until **DELAYED BAKE** appears in display.
3. **Touch Time.** **SET BAKE TIME** appears in the display and minutes flash. **Set minutes.** **Touch TIME.**
4. Hours Flash. **Set hours.** **Touch TIME.**
5. **SET BAKE END** appears in the display. **Touch TIME.**
6. Use knob to **enter the time of day the oven will stop cooking or turn off:**
Set hours. **Touch TIME.**
Set minutes. **Touch TIME.**
The clock automatically calculates the time of day at which the cooking mode starts and stops. The displayed cooking time counts down by the minute.
7. At the end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off. Display will show **TIME COOK END** and the oven will beep.

Note: Remove food from oven immediately after cycle has finished to prevent overcooking. Food left in the oven will continue to cook even after the cycle is complete.

To check the cooking time and stop time after a delay has been set, **touch TIME.** **Turn knob to BAKE END or BAKE TIME.** **Touch TIME.**



NOTE

At the end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off. The Display will show the mode and **END.**



NOTE

Delayed cooking is **not recommended** for foods that need to rise (i.e.; cookies, cakes, breads, souffles, etc.)

Using the Probe

- The probe can be used to determine the internal doneness or the "END" temperature of many foods, especially meats and poultry.
- The temperature range for the probe is 135°F to 200°F (57°C to 93°C).
- Preheating the oven is not recommended when using the probe. A hot oven will impair your ability to easily connect the probe to the receptacle and into the meat.
- Oven temperature can be set for 100°F up to 450°F (38°C up to 232°C).
- **To change only the oven temperature, touch TEMPERATURE. OVEN TEMP** will flash in the display. **Turn the knob** to desired temperature and **press START** twice.
- **To change the probe temperature, touch TEMPERATURE.** The oven temperature will flash. **Press START** and the **PROBE TEMP** will flash. **Turn the knob** to desired temperature and **press START** again.

INSERTING THE PROBE

Insert the probe tip into the food item.

- For meats, insert the probe tip into the thickest part and do not touch bone, fat, or gristle.
- For large poultry products and turkeys, insert the probe in the thickest part of the inner thigh.
- For other foods, such as a meatloaf, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the food.

USING THE PROBE

1. Prepare meat and place in roasting pan (or on rack in roasting pan as recipe specifies). Insert the probe into the meat (See "Inserting the Probe", above).
2. Make sure the probe is not touching gristle, fat, bone, the roast rack or the pan.
3. Place roasting pan with meat in cold oven on recommended oven rack. **Plug probe into the probe receptacle.** The probe symbol will appear in display.

Note: The probe temperature can only be set when the probe is installed in the oven.

4. **Touch COOKING MODE** and **select BAKE, CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST.** The default oven temperature will appear.
 5. **Turn knob** to change temperature if necessary.
 6. **Touch START.**
 7. **Turn knob** to set the probe temperature (desired end temperature of the food).
 8. **Touch START.**
- The chosen oven temperature and mode are displayed to the right of the time.
 - The probe temperature is displayed in the center to the left of the cooking mode. It increases in 5°F increments until the chosen temperature is reached.
 - The oven is preheated when the beep signals once.
 - When the set probe temperature is reached, **END** appears in display and oven turns off. **Touch OFF** to clear display.
 - If probe is removed before touching OFF, **REINSERT PROBE** is displayed. If this happens, **touch OFF.**

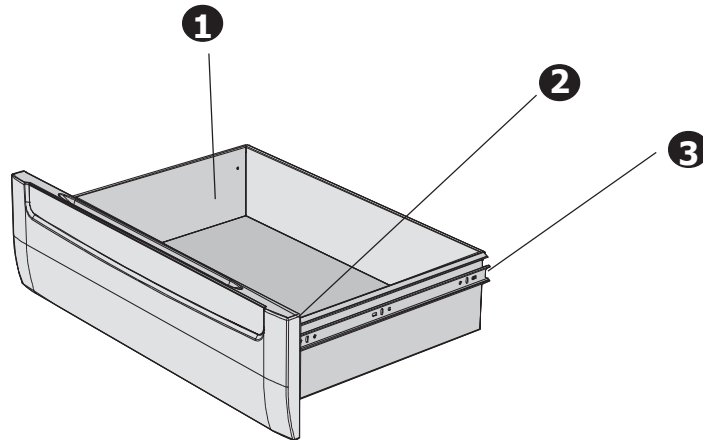
PROBE USE TIPS

- The oven is well insulated and the retained heat will continue to cook the meat after the oven has shut off. For this reason, remove the meat from the oven as soon as the control beeps.
- Since meat continues to cook after being removed from the oven, set the internal (probe) temperature 5 - 10 degrees below the desired final internal temperature. Allow "standing time" (10 - 20 minutes) before carving the meat.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing. Use a potholder to remove since the probe becomes hot.
- Remove the probe from the oven when it is not being used.
- The probe cannot be used with frozen meats. For best results, completely thaw meats before using the probe.

Note: Always remove probe from oven when cooking is complete. The probe symbol will remain in the display until the probe is removed. Do not leave probe attachment in oven during self-clean. Oven will not self-clean with the probe installed in the oven.

The Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food other than crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.



Parts Key:

1. Stainless Steel
Drawer Interior
2. Gasket
3. Rail Lock

Packaged Inside Drawer:

- Reversible Rack

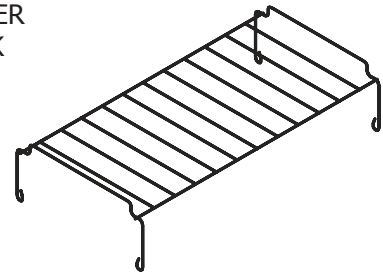
Usable Space and Utensil Sizes

Drawer Interior:
25"W x 17"D x 5" H

Utensil sizes:

- 2 - 9 x 13" Pyrex 3-quart dishes,
side by side.
- 2 - 9 1/2 x 15" Pyrex 4-quart
dishes, side by side.
- 4 - 10 1/2" plates, single or stacked
- 3 - 11" plates, single or stacked
- Large 14" pizza, in box.

WARMING
DRAWER
RACK



The warming drawer has three settings: Low, Medium and High. The icons below are seen in the display when the corresponding setting is selected:



See the Warming Drawer Chart (next page) for recommended settings.

Using Your Warming Drawer

Using Your Warming Drawer

Food should be at serving temperature (above 140° F) before being placed in the warming drawer.

The warming drawer can be used with or without a rack.

- Preheat with rack in place if using that arrangement. It fits side to side.
- Preheat empty serving dish while preheating drawer.
- Add cooked, hot food in cooking utensil or heat-safe serving dishes.
- Food may be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food.

Warming drawer settings are Low, Medium, and High. Refer to the chart at right for recommended settings. To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place item needing the highest setting toward the side of the drawer and item needing less heat on the rack or in the center of the drawer bottom.

Setting the Temperature

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **Turn knob** to select **WARMING DRAWER.**
3. **Push START.**

Turning Off and/ or Cancelling

1. **Press OFF.**
2. **Turn knob** to **CANCEL WARMING DRAWER.**
3. **Press OFF.**

Warming Empty Serving Bowls and Plates

- Use only heat-safe dishes.
- May use reversible rack, in low position to raise utensil from direct contact with bottom of drawer.
- Warm on setting appropriate for utensil.
- Check dish temperature during warming period.
- Place empty plates or dishes in a cold warming drawer. Do not preheat.

Crisping Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on Low.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Preheating

- For best results, always preheat warming drawer when warming food.
- Preheat times are as follows:
Low: 10 minutes
Medium: 15 minutes
High: 20 minutes

Warming Drawer Guide

Food	Temp-erature	Covered/Uncovered
Bacon	Hi	Uncovered
Beef, medium and well done	Med	Covered
Beef, rare	Low	Covered
Bread, Hard Rolls	Med	Uncovered
Bread, Soft Rolls, Coffee Cakes	Med	Covered
Buscuits	Med	Covered
Casseroles	Med	Covered
Eggs	Med	Covered
Fish, Seafood	Med	Covered
Fried Foods	Hi	Uncovered
Gravy, Cream Sauces	Med	Covered
Ham	Med	Covered
Pancakes	Hi	Covered
Pies, One Crust	Med	Covered
Pies, Two Crusts	Med	Uncovered
Pizza	Hi	Covered
Pork	Med	Covered
Potatoes, Baked	Hi	Covered
Potatoes, Mashed	Med	Covered
Poultry, Roasted	Med	Covered
Vegetables	Med	Covered
Plates	Low	Uncovered
Plate of Food	Med	Covered

CAUTION:

Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

DO NOT LINE DRAWER WITH ALUMINUM FOIL.

Cleaning the Cooktop

Daily Cleaning Techniques

The entire range can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying.

Note: The cleaners recommended in this manual indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

CAUTION:

- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.
- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

Cooktop Care Chart

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner Base/ Aluminum	• Detergent and hot water; rinse and dry. • Abrasive cleansers: Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	• Clean ports with a stiff nylon bristle toothbrush to clean port openings. • Do not scratch or gouge the port openings. • Do not use a toothpick that may break off.
Burner Cap and exterior finish Porcelain Enamel	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Nonabrasive cleansers: Fantastic®, Formula 409®. • Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid cleaners: Soft Scrub®. • Reassemble. Make sure that the cap is seated on the base.	• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. • Never use oven cleaners, caustic cleaning agents or abrasive cleaning agents on exterior of range.
Control Knobs and Bezels / Plastic	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately. • To remove knobs, place in off position and pull straight out.	• Do not soak knobs. • Do not force knobs onto valve shaft. • Do not use abrasive scrubbers or cleansers, such as BonAmi®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish.
Exterior Finish / Stainless Steel	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.	• Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.
Grates / Porcelain Enamel on Cast Iron	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters / crazing / chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.
Igniters / Ceramic	• Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick.	• Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.

Care and Cleaning - Oven



Self Cleaning the Oven

Bosch ovens feature a self-cleaning function that eliminates the manual labor involved with cleaning your oven. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature to burn away food soil and grease.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- In a normal Self-Clean mode, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self clean temperatures. The door lock symbol will appear in the display at this point.

The door will not lock at the start of the cycle.

- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- The preset length of cleaning time is 4 hours. The range can also be set to clean for 3 or 5 hours.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat returns to a safe temperature after cleaning, the automatic door lock will release and the door can be opened.

Preparing the Oven for Self Clean

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove oven racks. If oven racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 inches inside the frame with detergent and hot water. Do not clean or rub the gasket on the oven. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven light is turned off and the light bulbs and lens covers are in place. **Do not operate oven without lightbulb and cover in place.**

Do not use commercial oven cleaners on the self-clean oven or any part; They will damage the finish or part.



WARNING

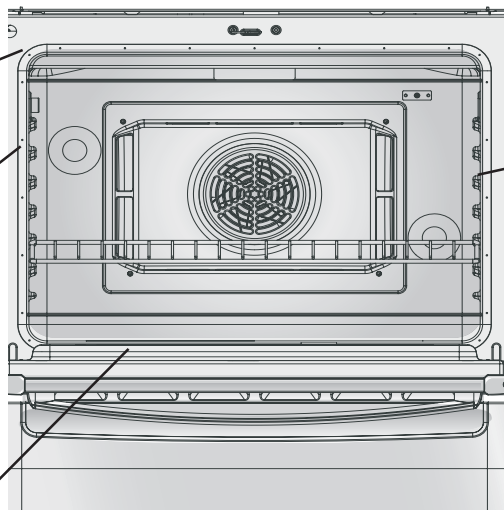
To avoid a burn hazard, keep the oven gasket flexible, not hard.

DO hand clean frame area outside gasket

DO NOT hand clean gasket

DO hand clean door area outside gasket

DO hand clean 1-1/2" from rack guides to front of oven cavity.



Care and Cleaning - Oven

Setting the Self-Clean Mode

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **Rotate knob** until **SELF CLEAN** mode appears. **Press START.**
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, **turn knob** to change number of hours. Otherwise, continue to **step 4.**
4. **Touch START.** **SELF CLEAN** flashes. **Press START.**
5. **REMOVE RACKS** appears in the display as a reminder to remove oven racks.
6. **Touch START** again to begin the self clean.

Note: In a normal Self-Clean mode, the door does not lock at the beginning of the cycle; however, it does lock prior to reaching the high self clean temperatures. The door lock symbol will appear in the display at this point.

Delaying the Start of the Self-Clean

Note: The time of day must be correctly set for this option to work properly. See section "Setting the Clock" in "Setting Up Your Range", Page 5.

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **Rotate knob** until **SELF CLEAN** mode appears. **Press START.**
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, **turn knob** to change number of hours. Otherwise, continue to **step 4.**
4. **Touch START.**
5. **Rotate knob** until **DELAYED CLEAN** mode appears. **Press START.**
6. **SELF CLEAN END** appears in the display.
7. **Turn knob** to enter the time of day you want the self-clean to end: **Set hours, touch time, set minutes.**
8. **Touch START.** The display will remind you to remove oven racks.
9. **Touch START.** The display shows **DELAYED CLEAN.** The self-clean will automatically start at the appropriate time.

Note: In the **Delayed Self Clean** mode, the door latch is automatically activated at the **beginning of the cycle.** The door lock symbol will appear in the display at this point.

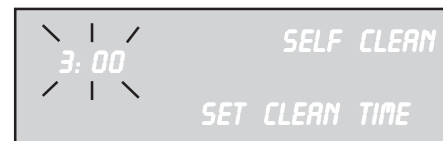
NOTE

The oven lights do not operate in the Self Clean mode.



WARNING

If door does not lock, press **Cancel** and do not self-clean; phone 800/944-2904 for service.



After Self-Cleaning:

1. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off. **SELF CLEAN END** appears in the display. **Press OFF** to clear.
Note: To cancel or stop while the mode is operating, **touch OFF.** The door will not unlock until the oven reaches a safe temperature.
2. The self-clean mode may produce ash which will settle in the oven. If this happens, remove ash with a damp cloth before using the oven.
3. Wipe rack edges with cooking oil to allow for proper glide. Wipe off excess.

Care and Cleaning - Oven

After self-cleaning, the entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

- Always use the mildest cleaner that will remove the soil.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.

The cleaners listed in this manual indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

PART	CLEANING METHOD
Racks (Oven, Warming Drawer)	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with cleansing powder or soap filled pads as directed. If oven racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. <u>Avoid using powdered cleansers, steel wool pads and oven cleaners.</u>
Porcelain	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a <u>dry</u> towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use soap filled pads. It is normal for porcelain to craze (fine lines) with age due to exposure from heat and food soil.
Stainless Steel	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry. Or, wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Probe	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not soak or clean in dishwasher.
Plastic & Control Panel	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Drawers (Warming)	When cool, wash with hot soapy water, rinse and dry.

Cookware Selection Guide

For best results, choose cookware with the following characteristics:

- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low-to-medium settings.
- Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

DO NOT USE pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.

Match Pan Diameter to Flame Size

- The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.
- Oversize pans that span two burners are placed on the left side, front to rear (not side to side).



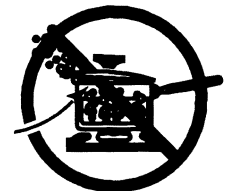
Use Balanced Pans

- Pans must sit level on the cooktop grate without rocking.
- Center pan over burner.



Use a Lid That Fits Properly

- A well-fitting lid helps shorten the cooking time.



- Use a **wok** with a flat bottom.
- For **simmering stews and soups**, use right front burner. For melting chocolate, use the burner in the right rear position.
- **Canners and pressure cookers** must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners/cookers).

Removing the Door

WARNING

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

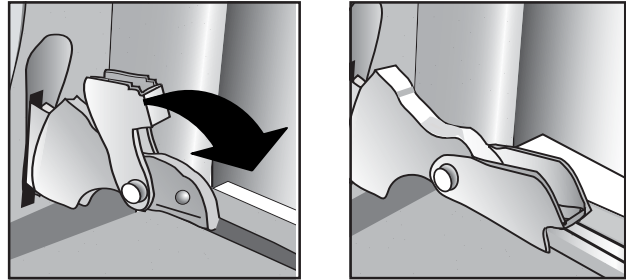


Figure A

1. Be sure to read the above **WARNING** before attempting to remove oven door.
2. Open the door completely.
3. Flip lever on hinge toward you. (see Figure A).
4. Close the door to approximately halfway open.
5. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. Hold firmly, the door is heavy (See Figure B).
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

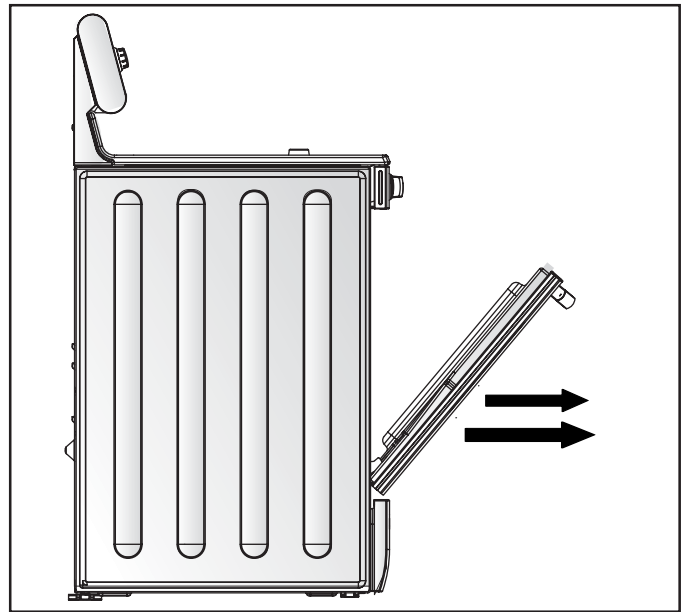


Figure B

Replacing the Oven Door

- The door can be replaced by reversing the above procedure.
- After moving the hinge brackets back down into position, be sure to close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.
- Door should be straight, not crooked.

Replacing an Oven Light

1. Read **WARNING** at right.
 2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
 3. Remove the lens by unscrewing it.
 4. Remove the light bulb from its socket by unscrewing it.
 5. Replace the bulb with a new one. Use a 40Watt approved appliance bulb. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
 6. Screw the lens back on.
 7. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).
- Your range has two oven lights.
 - Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place.



WARNING

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

Self Help - Cooktop

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
Burners click continuously.	Knob(s) are in the "light" position.	Turn knob(s) to "OFF" position or to desired flame setting.
Surface burners do not light.	Gas is turned off.	Make sure the gas shut-off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off.
	Unit is not hooked up to gas supply.	Call gas company.
	Plug is not completely inserted into outlet.	Incorrect house wiring. Check the power supply. Verify that the unit is grounded with the correct polarity. Make sure the unit is plugged in.
	Circuit breaker is tripped.	Check circuit breaker and reset if necessary. Check and/or replace fuse.
	Burner ports are clogged.	With the cooktop turned off and cool, remove burner caps. Use a stiff nylon bristle toothbrush to push debris through burner ports.
	Misaligned burner cap.	Verify that burner caps are properly positioned over burners.
	Ignitor is wet, damaged or dirty.	Check ignitor for moisture. If wet, allow to air dry before using. Check for burned-on food or grease. See cleaning recommendations, page 23. Burner will not light if ignitor is wet, damaged or dirty.
Uneven or too high flame, burner is hard to light.	Burner ports are clogged.	With the cooktop turned off and cool, remove burner caps. Use a stiff nylon bristle toothbrush to dislodge debris.
	Misaligned burner cap.	Verify that burner caps are properly positioned over burners.
	Burner cap is wet.	Turn off burner, cool and dry burner cap and burner base thoroughly.
Uneven flame - LP/ bottled gas users.	LP conversion not completed properly.	Call service.

Self Help - Oven

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
The oven mode or temperature does not appear in the display.	The knob was turned too rapidly.	Turn the knob slowly when selecting a mode or temperature. Review manual instructions when setting the clock, the timer or self-clean.
The oven door is locked and will not release after self-clean cycle.	Oven is too hot.	The oven door is designed to remain locked after a self-clean cycle until a safe temperature is reached.
The oven door is locked and will not release, even after cooling.	Oven door latch needs to be reset.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five (5) minutes. Turn the oven back on. The oven latch will be reset and the door will open.
Oven is not heating.	Oven temperature is not selected.	Verify that correct temperature has been selected.
	Oven is not receiving proper electrical power.	Verify that the circuit breaker and/ or fuse box are working properly. Verify hat plug is completely inserted into outlet.
Oven does not cook evenly, food is undercooked or food is overcooked.	Incorrect rack position used.	Refer to recipe, package directions or cooking charts for proper rack position.
	Oven calibration is incorrect.	Adjust oven calibration (See "Oven Temperature Offset", page 9).
	Using convection bake mode.	Always reduce temperature by 25° F when using convection bake mode.
Oven light does not come on.	Bulb is loose, broken or burned out.	Verify that bulb is correctly installed. Replace broken or burned out bulb. Note: touching the bulb with fingers may cause it to burn out.
	The oven light will not light during the self-clean mode.	This is normal. See Self-Cleaning section.
	The oven light cannot be changed once the Sabbath mode has started.	This is normal. See Sabbath Mode section.
Oven light will not turn off.	Oven door is not closing properly.	Check for obstructions between door and range. Check for bent hinges.
	The oven light cannot be changed once the Sabbath mode has started.	This is normal. See Sabbath Mode section.
Clock and/ or Timer are not working properly.	Electical power to range has been interrupted.	Check electrical connections. Reset clock after power is restored. See "Setting the Clock Time", page 6.
	Clock is set incorrectly.	Reset clock time. See "Changing the Clock Time", page 6.

Self Help - Oven (Cont'd)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
Oven does not self-clean properly.	Oven was not properly prepared for the self-clean process.	• Allow oven to cool before starting self-clean mode. • Wipe out loose soils or heavy spillover. • If oven is badly soiled, set self-clean mode for five (5) hours. • See section "Preparing the Oven for Self-Clean", page 24.
Porcelain chips.	Oven racks were incorrectly removed.	Always tilt racks up when removing. Do not force racks. Tip: Apply vegetable oil to rack edges and wipe with a paper towel after cleaning to ease glide.
"F" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code.	Press OFF to clear display. Reset oven if necessary. If fault code remains, turn oven off and call for service.
There is a strong odor when a new oven is turned on.	This is normal.	The odor will disappear after a few uses. Operating the self-clean mode will also help to "burn off" the smell more quickly.

General Range Troubleshooting Tips:

1. Verify that gas shut-off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off.
2. Verify that the burner caps are positioned and the burner ports are not clogged. Clear ports with a stiff nylon bristle toothbrush if clogged.
3. Verify that the igniters are clean and dry.
4. Verify that there is no draft in the room.
5. Check the power supply. It should be properly grounded with the correct polarity. Verify that the unit is plugged in and the circuit breaker is not tripped.

Note: When the electrical power connection has been activated at the first power up or after an outage, the igniters may spark once or twice even though all burner knobs are in the off position.

If the cooktop is still not operating properly, please contact your dealer or call BSH Customer Service at 800-944-2904.

Replacement Parts

Replacement parts are available through your Bosch dealer. Contact Bosch Service for a dealer near you: 800-944-2904 or www.boschappliances.com

Statement of Limited Warranty

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Dual Fuel Freestanding Range ("Range") sold to you, the first using purchaser, provided that the Range was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term "Date of Installation" shall refer to the earlier of the date the Range is installed or ten (10) business days after the date the Range is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard Limited Warranty

BSH warrants that its Range is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Range that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH's option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other Conditions of the Limited Warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Range in other than its normal and customary manner (commercial use of the Range shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Range on which the serial numbers have been altered, defaced or removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. THE FOREGOING REPRESENTS THE TOTAL EXTENT OF BSH'S RESPONSIBILITY AND LIABILITY WITH REGARD TO THE PRODUCT. IN NO EVENT WHATSOEVER SHALL BSH BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION CONSEQUENTIAL, PUNITIVE, INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, OR DIRECT DAMAGES, OR FOR ANY ACTS OR OMISSIONS OF THIRD PARTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THOSE OF A DEALER, TRANSPORTER, INSTALLER, OR SERVICER. BSH MAKES NO OTHER WARRANTY, AND SHALL NOT BE DEEMED TO HAVE MADE ANY OTHER WARRANTY, EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED FOR HEREIN, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR WARRANTY OF MERCHANTABILITY. IN ANY EVENT, ANY WARRANTY IMPOSED AT LAW SHALL NOT BE EFFECTIVE FOR ANY PERIOD OF TIME LONGER THAN THE APPLICABLE PERIOD EXPRESSED HEREIN. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for the Range, you should contact the nearest BSH authorized service center or the BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

NOTICE TO CALIFORNIA OWNERS

If your Range needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Range. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Range repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of the Range.

Un message spécial à nos clients

Au propriétaire de cuisinière Bosch,
Merci et félicitations pour votre choix et votre achat d'une cuisinière Bosch. Que vous soyez un cuisinier professionnel ou un débutant, nous croyons que la cuisinière Bosch saura répondre à vos attentes. Des années de connaissance et d'expérience sont intégrées dans la fabrication de cet appareil, pour une qualité et une efficacité sans pareilles.

Nous vous demandons également de lire entièrement ce guide avant d'utiliser cette nouvelle cuisinière. Portez une attention particulière aux instructions de sécurité situées à l'avant de ce guide ainsi qu'aux nombreux avertissements et conseils. De plus, assurez-vous de vous familiariser avec le fonctionnement approprié de la cuisinière ainsi qu'aux marches à suivre pour l'entretien et le nettoyage. En observant ces instructions et marches à suivre, vous pourrez tirer pleinement avantage de cette cuisinière

Merci et bonne cuisson,

BSH Home Appliances Corporation



AVERTISSEMENT

Lorsqu'utilisée conformément selon l'usage auquel il est destiné, cette nouvelle cuisinière Bosch de façon sécuritaire et efficace. Lire toutes les instructions attentivement avant de l'utiliser. Ces précautions permettront de réduire le risque de brûlures, d'incendie, de choc électrique et de blessures. Ne pas faire fonctionner le four ou les contrôles de la surface de cuisson si le verre est brisé. Les éclaboussures ou les produits de nettoyage peuvent pénétrer un panneau de contrôle brisé et causer un risque de choc électrique. Communiquer avec un technicien qualifié immédiatement. Au moment d'utiliser un électroménager, les précautions de base doivent être observées, incluant ce qui suit aux pages suivantes.

NOTICE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

Le règlement «California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act» exige du gouverneur de la Californie de publier une liste des substances connues de l'état pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou autres problèmes et exige que les commerces avisent les consommateurs de l'exposition potentielle à de telles substances.

Le brûlage de combustible de cuisson à gaz et l'élimination des saletés pendant l'autonettoyage peuvent générer de petites quantités de monoxyde de carbone. burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide.

L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage.

La Californie indique que le formaldéhyde est une cause potentielle du cancer et le monoxyde de carbone une cause potentielle d'intoxication.

L'exposition peut en être minimisé en :

1. Assurant une bonne ventilation en cuisinant au gaz
2. Assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après un nettoyage du four autonettoyant.
3. Faisant fonctionner cet appareil conformément aux instructions de ce guide.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes	1
Se familiariser avec l'appareil	4
Mise en oeuvre	
Réglage de la pendule	6
Réglages des fonctions	7
Accès et utilisation du menu fonctions	7
Volume	8
Réglage de la température	8
Format température	8
Format heure	8
Touches de verrouillage	8
Option langue	8
Affichage pendule	9
Décalage température du four	9
Mode démonstration	9
Remise par défaut	9
Caractéristique Sabbath	9
La surface de cuisson	
Caractéristiques	10
Fonctionnement	11
Le four	
Modes et caractéristiques	12
Modes et caractéristiques - Cuisson et cuisson par convection	13
Modes et caractéristiques - Gril et gril par convection	14
Modes et caractéristiques - Rôtissage par convection	15
Modes et caractéristiques - Déshydratation	16
Sélection du mode	17
Utilisation de la(les) minuterie(s)	18
Utilisation de la cuisson minutée	19
Utilisation de la sonde	20
Le tiroir réchaud	21
Entretien et nettoyage	
Surface de cuisson	23
Four	24
Aide, entretien, etc.	
Guide de sélection de batterie de cuisine	27
Entretien	
Retrait de la porte du four	28
Remplacement de l'ampoule du four	28
Aide.	29
Service à la clientèle et garantie	32



Instructions de sécurité importantes

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

- Cet appareil doit être installé adéquatement et mis à la terre par un technicien qualifié. Consulter les instructions d'installation. Demander à l'installateur de montrer où se situe la soupape d'arrêt.
- Ceci est un appareil de haute technologie. Le service doit être effectué par un technicien de service autorisé ayant eu une formation appropriée pour ce type d'appareil. Les personnes offrant un service non autorisé peuvent ne pas être familières avec ce type de produit et causer des dommages pouvant entraîner des risques. Communiquer avec le centre de service le plus près pour vérification, réparation ou réglage.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce de la cuisinière à moins d'indication spécifique par un centre de service autorisé.
- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé tant qu'il n'a pas été vérifié par un centre de service autorisé.
- Utiliser cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné décrit dans ce guide. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs de produits non alimentaires inflammables dans cet appareil. Ce type de cuisinière est spécifiquement conçue pour chauffer et cuire les aliments et non pour une utilisation en laboratoire ou industrielle. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage endommageront l'appareil et peuvent causer des blessures.
- Dans le cas où les vêtements ou les cheveux d'une personne prennent feu, **SE LAISSER TOMBER ET ROULER IMMÉDIATEMENT** pour éteindre les flammes.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil à moins d'une surveillance accrue par un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent pas s'asseoir, ni se tenir debout sur une pièce ou jouer à proximité de cet appareil s'il n'est pas utilisé.



AVERTISSEMENT

- Toute cuisinière peut basculer
- Il peut en résulter des blessures aux personnes.
- Installer un dispositif anti-bascule fourni avec l'appareil

VOIR INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.



ATTENTION

Des articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans la cuisinière, dans les armoires au-dessus de l'appareil ni sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur la cuisinière pour aller chercher ces objets et se blesser sérieusement.



AVERTISSEMENT

Si l'information de ce guide n'est pas observée, il peut y avoir un risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

- Ne pas ranger ni utiliser des matériaux combustibles, de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas allumer d'appareil.
 - Ne pas toucher aux interrupteurs électriques
 - Ne pas utiliser le téléphone dans l'édifice
 - Immédiatement téléphoner au fournisseur de gaz chez un voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si l'on ne peut communiquer avec le fournisseur de gaz, téléphoner au service d'incendie.

L'installation et le service doivent être assurés par un installateur qualifié, une agence de service autorisée ou le fournisseur en gaz.



SÉCURITÉ PERSONNELLE AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure dans le cas d'un feu de graisse, observer ce qui suit :

- Dans le cas d'un feu de graisse, **ÉTOUFFER LES FLAMMES** avec un couvercle étanche, une plaque à biscuits ou autres plateaux en métal, puis fermer les éléments. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE D'INCENDIE.**
- Ne pas utiliser d'eau, incluant un chiffon ou serviette mouillée sur un feu de graisse. Il peut en résulter une violente explosion de vapeur.
- **ÉTOUFFER LES FLAMMES** d'autres types de feu d'aliment avec du bicarbonate de soude. **NE JAMAIS** utiliser d'eau sur un feu de cuisson.
- **NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE EN FEU.** Risque de brûlure.
- **TOUJOURS** avoir un **DÉTECTEUR DE FUMÉE** près de la cuisine.
- **LAISSER LA HOTTE FONCTIONNER** pour flamber des aliments.
- **Utiliser un extincteur SEULEMENT SI :**
 - L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait s'en servir.
 - Le feu est petit et contenu dans l'espace où il a commencé.
 - Le service des incendies a été appelé.
 - L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

Cette cuisinière est destinée à un usage résidentiel seulement. Elle n'est pas approuvée pour un usage extérieur.



Instructions de sécurité importantes

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

SÉCURITÉ - SURFACE DE CUISSON

- Au moment d'utiliser l'appareil, **NE PAS TOUCHER AUX ZONES CHAUDES OU LA ZONE ENVIRONNANTE**. Les zones adjacentes aux brûleurs peuvent être très chaudes et causer des brûlures. Ne pas laisser vêtements, tire-plats ou autre matériau inflammable entrer en contact avec la zone de cuisson tant qu'elle n'a pas refroidie.
- Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Chauffer l'huile lentement à un réglage bas-moyen, pour éviter l'ébullition ou le déversement. L'huile chaude peut causer des blessures très graves.
- Ne jamais déplacer une casserole d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.
- Ne jamais laisser sans surveillance. Les déversements peuvent causer de la fumée et endommager la surface de cuisson.
- Tenir la poignée de la casserole pour l'empêcher de bouger lorsque l'on brasse ou tourne des aliments.
- Autres que les casseroles en métal, certains types de verre, céramique à l'épreuve de la chaleur ou autres ustensiles vitrifiés peuvent être utilisés avec la surface de cuisson. Les autres types peuvent se briser avec les changements soudains de température. Utiliser seulement les réglages bas ou moyen selon les directives du fabricant.
- Faire attention aux courants d'air comme ceux du ventilateur ou des événements à air forcé afin de ne pas souffler des matériaux inflammables vers les flammes ou pousser les flammes hors du bord de la casserole.
- Toujours positionner les poignées vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas la zone de travail, qu'elles soient au-dessus du brûleur, etc.
- Ne jamais laisser les vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs chauds ni les grilles.
- Ne pas nettoyer la surface de cuisson tant qu'elle est encore chaude. Certains produits produisent des vapeurs toxiques lorsque appliqués sur une surface chaude.
- Utiliser des tire-plats secs. Mouillés ou humides, ils peuvent causer des brûlures par vapeur.

SÉCURITÉ - AUTONETTOYAGE

- S'assurer que la porte se verrouille et qu'elle ne s'ouvre pas lorsque l'icone verrouillage figure. Si tel est le cas, presser OFF et ne pas actionner l'autonettoyage. Téléphoner au 800.944.2904 pour le service.
- **Remarque :** pendant un cycle d'autonettoyage normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle; toutefois elle se verrouille avant d'atteindre la température de nettoyage. En mode différé, la porte se verrouille immédiatement.
- Ne pas nettoyer le joint du four. Il est essentiel qu'il soit étanche. Il ne faut pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Nettoyer seulement les pièces indiquées dans le guide.
- Avant l'autonettoyage, **enlever la rôti-soire, les grilles, la sonde et autres ustensiles et essuyer l'excès.**

OISEAUX DOMESTIQUES :

Les oiseaux sont dotés d'un système respiratoire sensibles. Les éloigner de la cuisine et autres pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations dégagées sont nocives aux oiseaux. D'autres vapeurs comme celle de la margarine ou de l'huile surchauffée peuvent être nocives.

SÉCURITÉ - FOUR

Pour réduire le risque d'incendie :

- Ne pas ranger de matériaux inflammables dans ou près du four.
- Ne pas utiliser d'eau ou de chiffon mouillé sur un feu de graisse. Éteindre le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur (ABC) type mousse ou chimique sec.
- Avoir un extincteur approprié à proximité, visible et facilement accessible.
- Ne pas utiliser la cavité du four pour ranger des articles, surtout ceux qui sont combustibles, toxiques ou inflammables.
- Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laisser la porte fermer. Fermer le four et débrancher au coupe-circuit.
- Ne pas obstruer les ouvertures d'évent.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci peut endommager les pièces du four.
- Ne jamais porter des vêtements amples ou pendant pendant l'utilisation de l'appareil. Faire attention au moment d'aller chercher des articles rangés au-dessus de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec la surface chaude et ainsi causer des brûlures sévères.
- Ne pas laisser personne monter, se tenir debout, se pencher sur ou s'asseoir sur le four, ni se pendre sur la port, le tiroir réchaud ou le tiroir. Cela peut endommager la cuisinière, elle peut basculer et causer des blessures sérieuses.
- Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Le noter à des fins de référence.

SÉCURITÉ - TIROIR RÉCHAUD

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures :

- Ne pas utiliser le tiroir réchaud à des fins de rangement. Les matériaux inflammables ou combustibles peuvent s'enflammer et les matériaux toxiques peuvent produire des vapeurs toxiques ou exploser.
- Faire très attention en ouvrant le tiroir réchaud; se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser sortir l'air chaud et/ou la vapeur. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer que ni enfant ni animaux sont à proximité. Après avoir laissé l'air chaud sortir, ouvrir complètement. À moins d'utilisation pour la cuisson ou le réchaud, laisser le tiroir fermer. Ne pas laisser le tiroir ouvert sans surveillance.
- Ne pas placer des aliments dans un contenant fermé dans le tiroir réchaud. La pression accumulée peut faire exploser le contenant.



Instructions de sécurité importantes

PRÉCAUTIONS ADDITIONNELLES POUR APPAREILS À GAZ :

- S'il y a une odeur de gaz, l'installateur n'a pas fait un travail adéquat pour vérifier les fuites. Si les connexions ne sont pas parfaitement scellées, il peut y avoir une petite fuite, donc une odeur. Il ne faut pas trouver la fuite par soi-même. Certaines fuites ne peuvent être trouvées que si le contrôle du brûleur est à ON et cela doit être effectué par un technicien de service qualifié. Voir «Avertissement» à la page 1.
- Dans le cas où le brûleur s'éteint et que le gaz s'échappe, ouvrir une fenêtre ou la porte. Ne pas tenter d'utiliser la surface de cuisson tant que le gaz n'est pas entièrement dissipé. Attendre au moins 5 minutes avant d'utiliser de nouveau la cuisinière.
- Ne pas suspendre des articles sur l'appareil ou placer des objets contre le four. Certains tissus sont inflammables et peuvent s'enflammer.
- Si la cuisinière est près d'une fenêtre, s'assurer que les rideaux ne volent pas près ou au-dessus des brûleurs. Ils peuvent s'enflammer.
- En utilisant la surface de cuisson, ne pas toucher aux grilles de brûleurs et à la zone environnante. Les zones adjacentes aux brûleurs deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance si les réglages élevés sont utilisés. Les déversements peuvent causer de la fumée et la graisse peut s'enflammer. De plus si la flamme du brûleur est étouffée, du gaz peut s'échapper dans la pièce. Voir avertissement à la page 1.
- Éviter les réglages de flamme élevés avec une casserole plus grande que la grille ou dont la superficie est supérieure à un brûleur pendant de longue période. Ceci peut causer une mauvaise combustion et des sous produits nocifs.
- Pour un allumage approprié des brûleurs, les orifices de l'allumeur doivent être propres. Il est nécessaire de les nettoyer lorsqu'il y a eu déversement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur électronique a fait son clic.
- Après un déversement, fermer le brûleur et laisser la surface de cuisson refroidir. Nettoyer autour du brûleur et des orifices. Après le nettoyage, vérifier le bon fonctionnement.
- S'assurer que tous les contrôles sont fermés et que la surface de cuisson est froide avant d'utiliser un nettoyant en aérosol sur ou autour de la surface. Les produits chimiques vaporisés peuvent s'enflammer ou faire corroder les pièces en métal chaude.
- La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant d'y toucher. Éviter que les dépôts de graisse ne s'accumulent. Nettoyer après usage.
- Ne pas laisser les flammes envelopper ou dépasser le bord de la casserole contenant de la graisse. Un incendie peut s'enclencher.
- Toujours placer la casserole sur le brûleur avant de l'allumer. S'assurer de tourner le bouton approprié pour le brûleur. Lorsque la cuisson est terminée, mettre le brûleur hors circuit avant d'enlever la casserole.

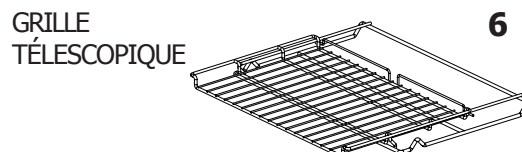
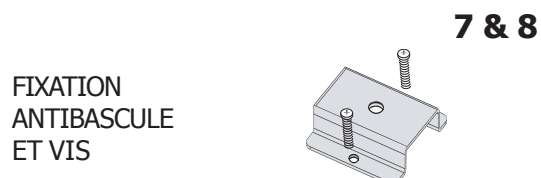
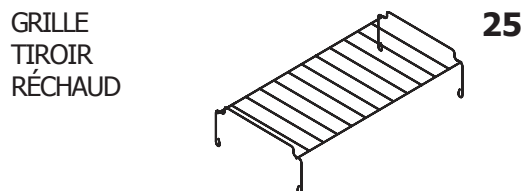
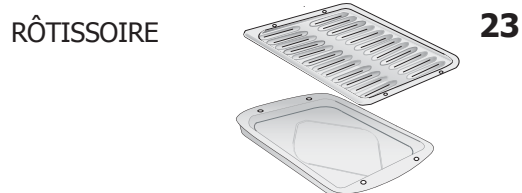
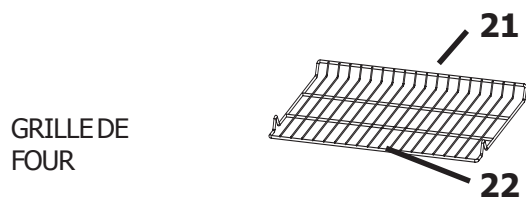
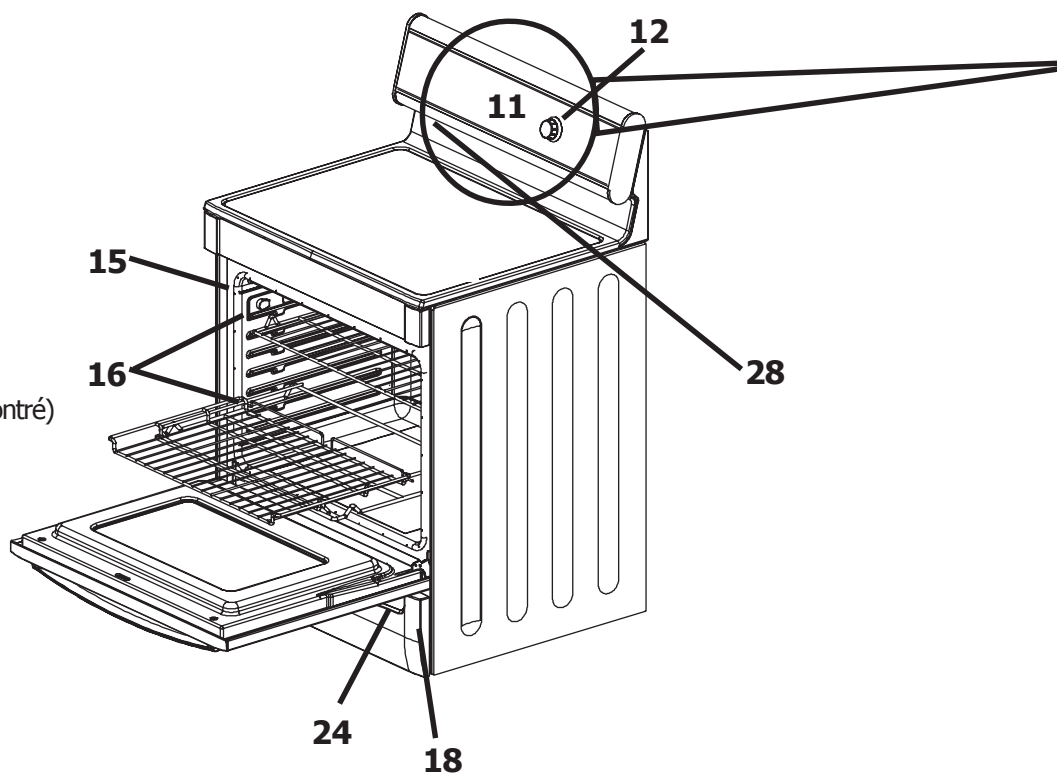
SÉCURITÉ - CUISINIÈRE

- Afin d'éviter les brûlures pendant l'utilisation de cet appareil, les cheveux longs doivent être attachés. Ne pas porter des vêtements amples ou pendants comme des cravates, foulards, bijoux, etc. Éviter de passer par dessus l'appareil. Faire attention certains vêtements et vaporisateurs pour les cheveux contiennent des produits chimiques inflammables.
- Les brûleurs peuvent être très chauds même s'ils ne sont pas allumés. Les surfaces intérieures du four deviennent très chaudes et causer des brûlures.
- Ne pas toucher aux brûleurs ou les surfaces intérieures pendant le fonctionnement.
- Pendant et après usage, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidis.
- La garniture sur les côtés de la porte du four peut devenir très chaude et causer des brûlures.
- Faire attention au moment d'ouvrir la porte, se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser sortir l'air chaud et/ou la vapeur. À moins d'utilisation pour la cuisson, laisser fermer. Ne pas laisser ouvert sans surveillance.
- Ne pas placer des aliments dans un contenant fermé. La pression accumulée peut faire exploser le contenant.
- Toujours placer les grilles à la position désirée pendant que le four est encore froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, attention à ce que les moufles n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Utiliser seulement des tire-plats secs. Humides ou mouillés sur une surface chaude, ils peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne pas toucher aux éléments. Ne pas utiliser de serviette ou autre chiffon.
- Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.
- Ne pas placer les aliments directement dans le fond du four.
- Au moment d'utiliser des rôtissoires ou des sacs à cuisson, suivre les instructions du fabricant.
- Ne pas utiliser de papier aluminium pour doubler le fond du four, sauf si suggéré dans ce guide. Une mauvaise utilisation du papier aluminium peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas faire fonctionner le four si le couvercle de l'ampoule n'est pas en place.

Se familiariser avec la cuisinière

Pièces comprises avec la cuisinière à combustion jumelée

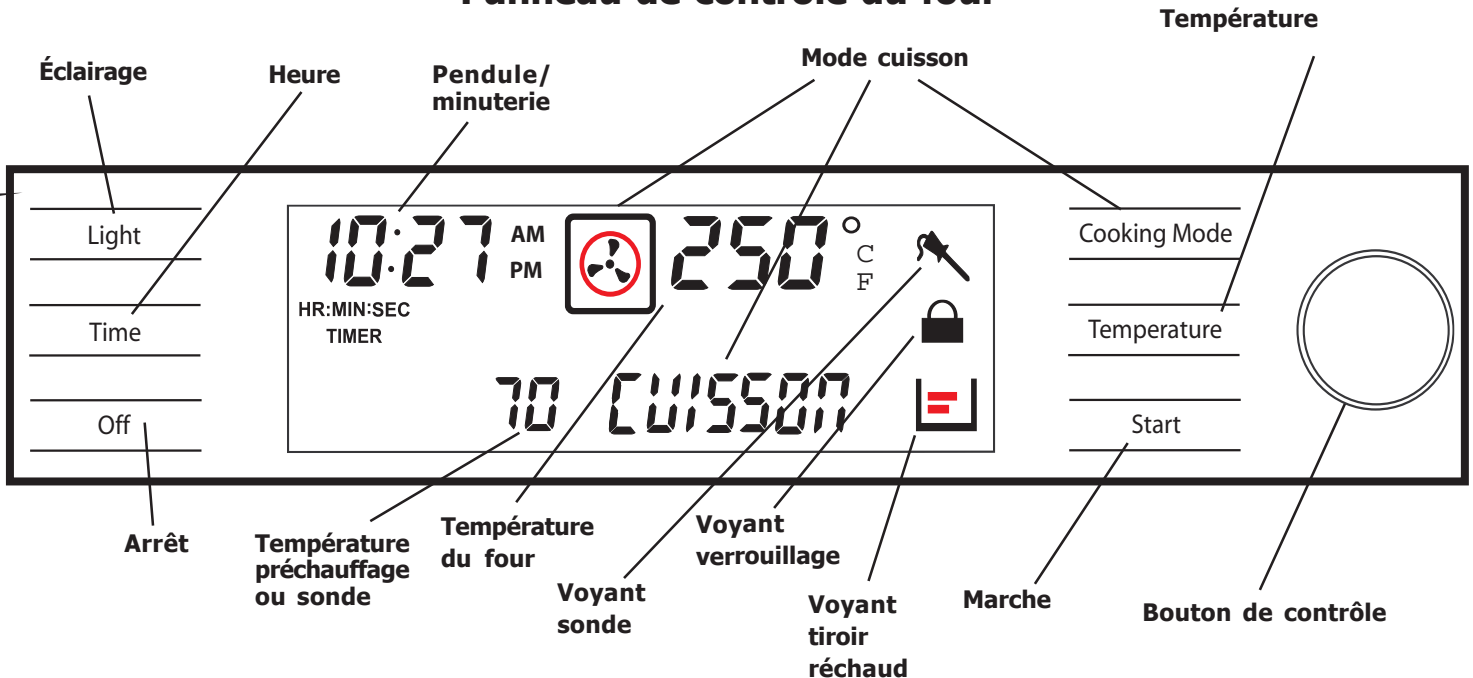
1. Guide d'utilisation et d'entretien
2. Instructions d'installation
3. Brochure AHAM Antibasculer
4. Livre de recettes Bosch
5. Sonde
6. Grille télescopique
7. Fixation antibasculer
8. Vis pour fixation antibasculer
9. Carte d'enregistrement
10. Ampoule incandescente (non montrée)
11. Contrôle du four
12. Panneau et bouton
13. Élément gril (non montré)
14. Élément et ventilateur convection (non montré)
15. Prise pour sonde
16. Positions pour grille
17. Joint de porte
18. Plaquesignalétique
19. Élément cuisson (non montré)
20. Verrouillage de porte (non montré)
21. Arrière grille de four
22. Devant grille de four
23. Rôtissoire
24. Tiroir réchaud
25. Grille tiroir réchaud
26. Grilles de brûleur (2)
27. Capuchons de brûleur (4)
28. Évent de four



Les pièces réelles sont plus grandes qu'illustrées ci-dessus.

Se familiariser avec la cuisinière

Panneau de contrôle du four



Caractéristique de l'affichage

PENDULE – indique l'heure avec option 12 ou 24 h.

MODE CUISSON - Presser pour afficher le mode cuisson.

MODE CUISSON OU MINUTÉ – montre le nombre d'heures et minutes que le four est en circuit. L'icone mode cuisson figure aussi lorsque le mode cuisson est choisi.

BOUTON DE CONTRÔLE - utiliser pour régler la pendule et les minuteries, choisir le mode de cuisson et la température. Toner dans le sens horaire pour augmenter en contre horaire pour diminuer.

ÉCLAIRAGE - presser pour mettre la lumière du four en circuit ou hors circuit.

VOYANT VERROUILLAGE PORTE - l'icone figure pendant le mode autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE PAS tenter d'ouvrir la porte si le voyant est allumé.

ARRÊT - presser pour mettre four et/ou le tiroir réchaud hors circuit.

TEMPÉRATURE DU FOUR - montre la température choisie.

PRÉCHAUFFAGE - affiche la température du four pendant le préchauffage ainsi que la température interne de la viande si la sonde est utilisée.

VOYANT SONDE - indique que la sonde est en place. La température interne de la viande figure à la place de la température de préchauffage.

MARCHE - presser pour compléter une entrée.

TEMPÉRATURE - presser pour choisir une température.

HEURE - presser pour régler l'heure et/ou la minuterie.

MINUTERIE – 2 minuteries - MINUTERIE 1 et MINUTERIE 2; chacune compte à rebours en heure et minutes. Avec moins de 60 minutes, la minuterie affiche aussi les secondes.

VOYANT TIROIR RÉCHAUD - l'icone figure lorsque le tiroir réchaud est utilisé. Indique le réglage.

Autres voyants et caractéristiques

BIP - indique que plus d'information doit être entrée ou confirme une entrée. Le bip signale la fin d'un programme ou une erreur du four.

RÉGLAGES PAR DÉFAUT - les modes de cuisson sélectionnent automatiquement la température par défaut. Elle peut être modifiée si une température différente est nécessaire.

SYMBOLE OU CHIFFRE CLIGNOTANT - signale un réglage incomplet et demande une autre étape ou la pression de la touche MARCHE.

CODES NOMBRE F - ces codes sont affichés s'il y a un problème avec la cuisinière.

VENTILATEUR CONVECTION - fonctionne pendant le mode convection. Lorsque le four est à ce mode, le ventilateur se met automatiquement hors circuit si la porte est ouverte sauf en mode déshydratation. Le ventilateur fonctionne aussi pendant le temps de préchauffage pour des modes spécifiques et pendant le mode autonettoyage.

Mise en oeuvre

Réglage de la pendule (si alimentation hors circuit à la cuisinière)

- Toujours régler la pendule après l'installation ou une panne de courant. Lorsque le courant est rétabli, la pendule affiche par défaut 12:00 am.
- L'heure du jour figure en heure et en minutes.
- L'heure figure pendant toutes les fonctions du four sauf lorsque la minuterie ou qu'une fonction minutée est actionnée.
- Le four est pré-réglé à 12 h et indique AM ou PM.

Remarque : pour passer en mode 24 h, voir Sélection de fonction à la page 7.

1. **PENDULE** figure et les chiffres de l'heure clignotent.

Tourner le bouton pour sélectionner AM ou PM. Tourner à droite pour augmenter en tranches de 1 heure; à gauche pour diminuer en tranches de 1 heure.

2. **Presser HEURE.** **PENDULE** figure encore et les minutes clignotent.
3. **Tourner le bouton.** Régler les minutes.
4. **Presser HEURE,** la pendule est maintenant réglée.



RAPPEL ALARME

Si la fonction n'est pas complétée, le four émet un bip périodiquement afin de régler l'heure. Presser **ARRÊT**.

Changer l'heure

1. **Presser heure.** **MINUTERIE 1** clignote à l'affichage.
2. **Tourner le bouton** pour sélectionner **PENDULE**.
3. **Presser HEURE** de nouveau. L'heure clignote.
4. **Tourner le bouton** pour changer l'heure.
5. **Presser HEURE** encore, les minutes clignotent.
6. **Tourner le bouton** dans le sens horaire ou contre horaire pour changer les minutes.
7. **Presser HEURE** encore, la pendule est réglée.



Conseil

Pour annuler la sélection **HEURE** pendant le réglage de la pendule, presser **ARRÊT** en tout temps pendant le mode pendule.

Mise en oeuvre

SÉLECTION DE FONCTIONS est la section du menu où l'on peut régler ou changer les caractéristiques suivantes :



VOLUME (augmente ou diminue le niveau sonore du bip)



FORMAT TEMPÉRATURE (pour passer de Fahrenheit à Celsius)



FORMAT HEURE (12h ou 24h)



TOUCHES VERROUILLAGE (verrouillage)



OPTION LANGUE (pour l'affichage ; anglais, espagnol ou français)



AFFICHAGE PENDULE (oui ou non)



DÉCALAGE TEMPÉRATURE DU FOUR (utiliser pour calibrer la température du four)

DEMO MODE DÉMO (utilisé par les marchands)



REMISE PAR DÉFAUT (change *tous* les réglages de fonction aux réglages en usine)



SABBAT (pour les religions qui exigent le «sanstravail»)

REMARQUE : dans le cas d'une panne de courant, les fonctions reviennent aux réglages en usine. Il faut les régler de nouveau.

Accès et utilisation du menu de sélection de fonctions

Pour accéder au menu **SÉLECTION DE FONCTIONS**, **presser et maintenir la touche MODE CUISSON** pendant 5 secondes.

SÉLECTION DE FONCTION figure.

1. **Tourner le bouton** à la fonction désirée.
2. **Presser MARCHÉ** pour choisir une fonction, et tourner le bouton pour choisir une fonction secondaire.
3. Après avoir choisi la(les) caractéristique(s), **presser ARRÊT** pour sauvegarder les réglages.

Conseils

- Il y a un léger délai avant que chaque message (ou caractéristique) ne figure à l'affichage.
- Tourner le bouton lentement et attendre environ une seconde pour que l'affichage montre la caractéristique suivante.
- Pour se déplacer dans le menu, tourner lentement le bouton dans le sens horaire un clic après que chaque caractéristique s'affiche.

ALARME

Lorsqu'un mode est terminé, 3 bips consécutifs retentissent.



SONNERIE DU VOLUME

- Le volume de l'alarme peut être modifié de **FAIBLE** à **ÉLEVÉ**.
- Le contrôle par défaut est **moyen**.

Modifier le niveau sonore

- Accéder au menu **SÉLECTION DE FONCTIONS**.
- Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que **VOLUME** figure.
- Presser **MARCHE**.
- Tourner le bouton pour sélectionner le niveau bas, moyen ou élevé.
- Presser **MARCHE**.



CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE

- Le four a un échelle de température Fahrenheit préétablie.
- La caractéristique permet d'alterner entre la température en Fahrenheit et Celsius.

Changement de l'échelle de température

- Accéder au menu **SÉLECTION DE FONCTIONS**.
- Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que **SÉLECTION TEMP F-C** figure.
- Presser **MARCHE**.
- Tourner le bouton pour sélectionner Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
- Presser **MARCHE** pour accepter la sélection.



FORMAT HEURE

- La pendule peut être réglée au format 12 h ou 24 h.
- Le réglage par défaut est 12 h.

Changement du FORMAT HEURE

- Accéder au menu **SÉLECTION DE FONCTIONS**.
- Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que **FORMAT HEURE** figure.
- Presser **MARCHE**.
- Tourner le bouton pour sélectionner 12 h ou 24 h.
- Presser **MARCHE** pour accepter la sélection.



TOUCHES VERROUILLAGE

- Le clavier peut être verrouillé à des fins de sécurité.
- Cette caractéristique peut être utilisée pour éviter le changement de fonction du four.

Verrouillage ou déverrouillage du panneau de contrôle du four

- Accéder au menu **SÉLECTION DE FONCTIONS**.
- Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que **TOUCHES VERROUILLAGE** clignotent.
- Presser **MARCHE. CLAVIER VERROUILLÉ** figure. L'affichage fait un bip si une touche est pressée pour indiquer que le clavier est verrouillé.
- Pour déverrouiller, presser **MODE CUISSON** et maintenir pendant 5 secondes. L'affichage indique **TOUCHES DÉVERROUILLÉES**.
- Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau à l'affichage.

Remarque : Cette fonction **NE VERROUILLE PAS** la porte du four.

ABC AFFICHAGE DE LANGUE

- Les langues sont anglais, espagnol et français.
- La langue par défaut est l'anglais.

Changement de l'affichage de langue

- Accéder au menu **SÉLECTION DE FONCTIONS**.
- Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que **OPTION LANGUE** figure.
- Presser **MARCHE**.
- Tourner le bouton pour sélectionner la langue.
- Presser **MARCHE** pour accepter la sélection.

REMARQUE

Le menu **SÉLECTION DE FONCTIONS** figure en anglais seulement, quelle que soit la langue sélectionnée.



AFFICHAGE PENDULE (MARCHE ou ARRÊT)

- L'affichage de la pendule peut être mis hors circuit.
- L'affichage par défaut est marche.

Mise en ou hors circuit de la pendule

1. **Accéder au menu SÉLECTION DE FONCTIONS.**
2. **Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que AFFICHAGE PENDULE figure.**
3. **Presser MARCHE.**
4. **Tourner le bouton** une fois et **MARCHE** ou **ARRÊT** figure à l'affichage.
5. **Presser MARCHE** pour accepter la sélection.



DÉCALAGE TEMPÉRATURE DU FOUR

- Permet le réglage de la température du four si les aliments sont trop brunis ou trop pâles.

Changement du décalage de température

1. **Accéder au menu SÉLECTION DE FONCTIONS.**
2. **Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que DÉCALAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR figure.**
3. **Presser MARCHE.** 0 °F figure.
4. **Tourner le bouton** vers la droite pour augmenter de +25 °F et vers la gauche pour diminuer de -25 °F.
5. **Presser MARCHE** pour accepter la sélection.

DEMO MODE DÉMONSTRATION

Ce mode est utilisé par les marchands seulement.



REMISE PAR DÉFAUT

- Cette caractéristique est utilisée pour changer «toutes les fonctions» et les remettre à leurs réglages d'origine en usine.

Remise aux réglages en usine

1. **Accéder au menu SÉLECTION DE FONCTIONS.**
2. **Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que REMISE PAR DÉFAUT figure.**
3. **Presser MARCHE.** L'affichage indique **SÉLECTION DE FONCTION.**



SABBAT

- Le four cuira pendant 48 h avant de se mettre automatiquement hors circuit.
- Le four ou le tiroir réchaud ne peut pas fonctionner afin de régler cette caractéristique.

Réglage de cette caractéristique

1. **Accéder au menu SÉLECTION DE FONCTIONS.**
2. **Tourner le bouton lentement jusqu'à ce que OPTION SABBAT figure.**
3. **Presser MARCHE.** CUISSON figure à l'affichage et la température clignote.
4. **Tourner le bouton** pour régler la température du four.
5. **Mettre l'éclairage du four en circuit**, si désiré (presser **ÉCLAIRAGE**).

Remarque : l'éclairage ne peut être modifié à partir de maintenant. Il demeure en ou hors circuit pendant tout le Sabbat.

6. Presser **MARCHE.** Le four se met en circuit après 5 secondes.

Remarque : la sonde probe **NE PEUT PAS** être utilisée pendant ce mode.

Pendant la cuisson à ce mode, l'affichage indique SABBAT et l'icone **CUISSON** s'affiche. La pendule est hors circuit et il n'y a pas de température à l'affichage.

Pendant ce mode, seule la touche arrêt est fonctionnelle. **Presser ARRÊT en tout temps pendant le mode Sabbat pour mettre fin au mode et mettre le four hors circuit.**

À la fin des 48 heures, le four se met automatiquement **hors circuit** et l'affichage indique **FIN SABBAT**. Presser **ARRÊT** pour que l'heure en cours s'affiche.

Caractéristiques de la surface de cuisson

Avant d'utiliser la surface de cuisson

- Retirer tout matériel d'emballage et étiquettes de la surface de cuisson.
- Pendant qu'elle est froide, l'essuyer avec une éponge humide et assécher.
- Pour de résultats de cuisson optimum, cela dépend des batterie appropriée choisie et utilisée.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le guide d'Utilisation et d'entretien avant d'utiliser.

Brûleurs à gaz scellés

Ce nouvel appareil est doté de brûleurs à gaz scellés et de capuchons amovibles. Il n'y a pas de pièce de brûleur sous la surface de cuisson à nettoyer, démonter ou régler. Il y a quatre (4) capuchons de format différent. Faire correspondre la casserole à la dimension du brûleur.

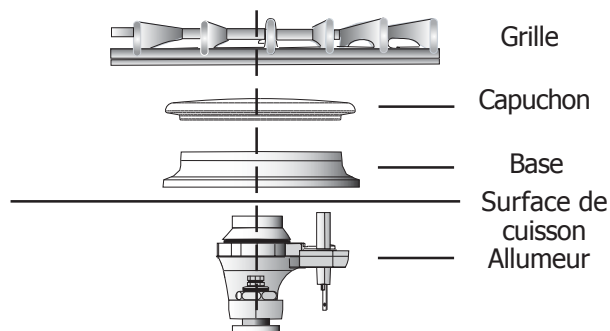


AVERTISSEMENT : pour éviter le flambage, ne pas utiliser la surface de cuisson sans ses capuchons de brûleur et les grilles bien en place.

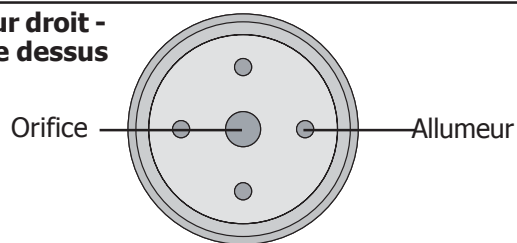
Puissance par type de gaz (BTu/h)

	Avant gauche	Arr. gauche	Avant droit	Arr. droit
Gaz naturel	9100	12500	15000	5500
Propane	7500	11000	15000	5000

Brûleur droit - vue latérale



Brûleur droit - vue de dessus



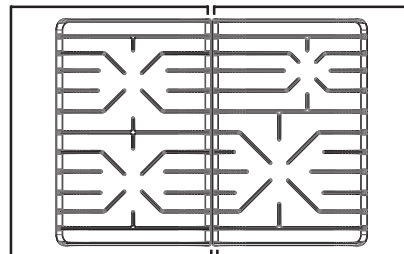
Capuchons

Le capuchon est en acier porcelaine. S'assurer que le capuchon repose complètement sur la base du brûleur avant d'allumer le brûleur. Si le capuchon est mal installé, le brûleur peut ne pas s'allumer ou la flamme peut ne pas brûler entièrement ou incorrectement.

Grilles de brûleurs

Il y a deux grilles : une pour le côté gauche de la surface de cuisson et l'autre pour le côté droit. Positionner comme illustré. Ne pas actionner le brûleur sans une casserole sur la grille.

Gauche



Droite



AVERTISSEMENT : pour éviter le flambage, toutes les grilles doivent être adéquatement positionnées chaque fois que la surface de cuisson est utilisée. Chacun des pieds doit être placé dans l'encavure correspondante dans la surface de cuisson. Ne pas utiliser la grille si un pied en caoutchouc est manquant ou endommagé.

Utiliser ce tableau comme guide pour les réglages de chauffage :

Utilisation	Réglages
Eau à ébullition	Élevé
Friture, sauté, brunir la viande,	Moyen élevé
Friture, oeufs, crêpes, mijoter	Moyen
Terminer la cuisson d'aliments couverts, cuire à l'étuvée	Moyen bas
Faire fondre le chocolat et le beurre	Bas
Sauces tomates, soupes, ragoût, garder chaud	mijoter

Une gamme de réglages est donnée car le réglage réel dépend de :

- 1) dimension, type et qualité de la casserole (voir «Guide de sélection de casseroles», page 27).
- 2) type, quantité et température des aliments
- 3) brûleur utilisé
- 4) goût du cuisinier.

ATTENTION : pour éviter tout dommage possible à la casserole ou la cuisinière, la flamme ne doit pas dépasser le bord de la casserole.

Fonctionnement de la surface de cuisson

Boutons de contrôle des brûleur



Les contrôles de brûleur sont dotés d'un nombre infini de réglages sans position fixe.

Pour ALLUMER : choisir le bouton approprié, pousser et tourner dans le sens horaire jusqu'au symbole de flamme. L'allumeur fait un clic.

Pour RÉGLER LA FLAMME : après l'allumage, tourner dans le sens contre horaire pour la flamme désirée.

Fermer en tournant dans le sens horaire jusqu'à ARRÊT.

Une plaque en plastique est située sous chaque bouton.

Pour enlever le bouton, ressort et plaque : placer le bouton en position ARRÊT, tirer droit. Le ressort et la plaque se relâchent et peuvent être enlevés une fois le bouton retiré.

Pour replacer le bouton, ressort et plaque : placer le bouton et le ressort sur la plaque en alignant les trous. Pousser sur le bouton afin que le ressort soit tendu. Le bouton en position arrêt, pousser la plaque, le ressort et le bouton vers la cuisinière. Relâcher le bouton.

Allumage électronique

Un allumage électronique allume les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur est doté de son allumeur. Pour de meilleurs résultats, centrer la casserole sur le brûleur avant l'allumage.

L'allumeur doit être propre et sec pour un bon fonctionnement.

- Éviter l'eau ou les aliments sur l'allumeur.
- Si l'allumeur est mouillé ou sale, il peut faire une étincelle sans allumer le brûleur.

Remarque : si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, le fermer. Vérifier si le capuchon est bien positionné sur la base du brûleur et que l'allumeur est propre et sec. Si un brûleur ne s'allume pas, voir *Aide - surface de cuisson, page 29*.

Caractéristiques d'une flamme typique

Pour le gaz naturel, la flamme doit être bleue et stable sans pointe jaune, de bruit excessif ni de vacillation. Elle doit brûler complètement autour du capuchon du brûleur. Pour le gaz propane (LP), une certaine pointe jaune est normale.

Des particules étrangères dans la canalisation de gaz peut causer une flamme orangée pendant l'utilisation initiale. Cela devrait disparaître avec l'usage. Vérifier le capuchon du brûleur afin de s'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si tel est le cas, voir *Nettoyage de la surface de cuisson, page 23*.

Remarque : Il peut y avoir un bruit lorsque le brûleur est fermé manuellement. Ce bruit peut être plus fort avec le gaz LP qu'avec le gaz naturel. Ceci est normal.

Consulter le guide de cuisson (page précédente) pour les réglages de la flamme. to the Cooking Guide (previous page) for flame settings.

Panne de courant

Dans le cas d'une panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Maintenir l'allumette près des orifices et tourner le bouton de contrôle en position élevée.



ATTENTION : Tous les allumeurs font une étincelle lorsqu'un brûleur est mis en circuit. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est utilisée.

Rendement du brûleur

Pour de meilleurs résultats de cuisson, observer les caractéristiques de brûleur suivantes.

Brûleur PowerSim^{MC} (avant droit) : Ce brûleur est le plus pratique. Le capuchon conserve la chaleur plus longtemps qu'un capuchon normal et empêche la flamme de toucher à la casserole. Résultat, une chaleur plus délicate et plus pratique. Il peut être suffisamment bas pour mijoter des sauces, toutefois, la flamme peut aussi être réglée en position élevée pour frire et amener à ébullition rapidement. La grande dimension du capuchon permet d'utiliser de grande casserole pour les grandes quantités d'aliments.

Arrière droit : Il s'agit du plus petit brûleur. Idéal pour la cuisson délicate comme faire fondre du chocolat ou du beurre.

Modes four et caractéristiques

Grilles du four

Le four a trois grilles : 2 plates et une télescopique. Elles sont conçues avec une butée afin de ne pas sortir complètement et ne pas incliner.

Attention : pour éviter les brûlures possible, placer les grilles en position lorsque le four est froid. Toujours utiliser des moufles pour le four si ce dernier est chaud.

Retrait du four : saisir fermement les deux côtés et tirer. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer.

Replacer dans le four : saisir fermement les deux côtés. Incliner vers le haut pour que les butées se placent dans le porte-grille. Remettre en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite et plate, non croche.

Grille télescopique : cette grille permet un accès facile aux aliments. Pour utiliser, tirer d'abord la section supérieure. Lorsque la butée est atteinte, tirer la section inférieure s'arrête.

Retrait de la grille télescopique, la section supérieure en position refermée, saisir les deux sections fermement par les côtés. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer.

Position de grille (voir graphique à droite)

GRILLE 6 (plus haute position) – pour faire fondre le fromage et griller des aliments fins.

GRILLE 5 – pour griller la plupart des viandes et le pain.

GRILLE 4 – pour griller de la viande plus épaisse.

GRILLE 3 – pour la plupart des aliments avec cuisson sur une grille comme avec une tôle à biscuits, gâteaux, aliments surgelés, brownies, muffins.

GRILLE 2 – pour tartes, casseroles, pains, gâteau bundt, quatre-quarts, petit rôti, volaille.

GRILLE 1 (plus basse position) – pour gâteau des anges, gros rôti, dinde.

Cuisson à multi grille :

Au moment d'utiliser plusieurs grille, suivre l'emplacement recommandé ci-dessous.

Deux grilles : pour gâteaux, utiliser positions 2 et 5.

Trois grilles : (cuisson à convection): positions 1, 3 et 6.

Positionnement des moules

Les résultats sont meilleurs si les moules sont placés au centre du four. Si l'on a plus d'un moule sur la grille, laisser au moins de 1 à 1 1/2 po d'espace. Pour un gâteau à 4 étages en même temps, mettre les moules sur deux grilles, mais non directement au-dessus des uns des autres. Placer les moules à l'arrière de la grille supérieure et à l'avant de la grille inférieure (voir graphique à droite).

Préchauffage

Préchauffer le four si la recette le recommande.

Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats pour les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et le pain. Le préchauffage n'est pas recommandé si la sonde est utilisée. Une température plus haute ne raccourcit pas le temps de préchauffage. Placer les grilles à la bonne position avant de préchauffer. Un bip confirme que le four est préchauffé et la température sélectionnée est affichée.

Moules

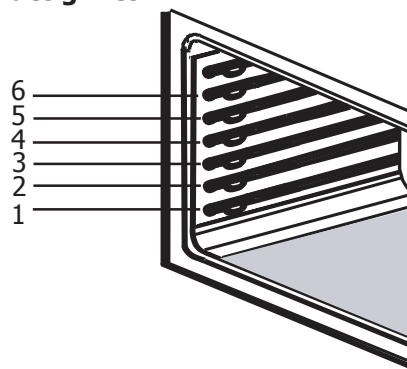
Les plats en verre absorbent la chaleur, par conséquent réduire la température de 25 °F.

Le métal lisse brillant réfléchit la chaleur pour un brunissage plus clair, moins prononcé.

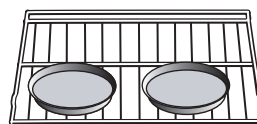
Des moules mats, foncés absorbent la chaleur pour un brunissage plus foncé et croustillant. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F pour ce type de moules. Suivre les recommandations du fabricant. Utiliser des moules foncés pour les tartes.

Les moules isolés augmentent la longueur du temps de cuisson recommandé.

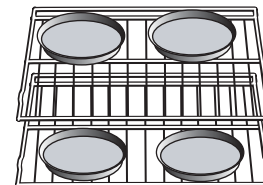
Position des grilles



Positionnement



Une grille



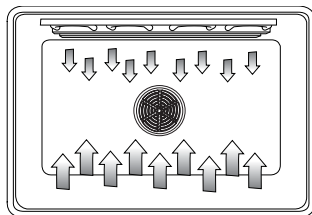
Deux grilles

Modes four - Mode cuisson et convection



CUISSON, LEVAGE et RÉCHAUD

La cuisson est cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur font des cycles pour maintenir la température du four.



Utiliser pour préparer une variété d'aliments, pâtisseries, casseroles, etc. Utiliser aussi pour rôtir les viandes.

En mode **réchaud**, le four utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température basse et garder les aliments chauds.

- Utiliser pour conserver les aliments chauds jusqu'au service.
- Les températures du mode réchaud sont 140 °F à 220 °F. La température par défaut est 170 °F.
- Les aliments qui doivent rester humides doivent être couverts avec un couvercle ou du papier aluminium.

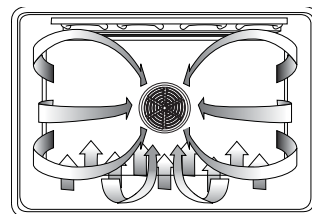
En mode **levage**, le four utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température basse pour lever le pain ou la pâte.

- Les températures du mode levage sont 85 °F à 110 °F. La température par défaut est 100 °F.
- Couvrir de façon lâche le bol ou le moule et utiliser une des grilles pour accommoder le contenant.
- **Laisser la porte fermer** et utiliser l'éclairage du four pour vérifier le levage de la pâte.



CUISSON À CONVECTION

La cuisson à convection est semblable à la cuisson ordinaire. Dans ce cas, la chaleur provient de l'élément chauffant inférieur et du troisième élément derrière la paroi arrière. La principale différence est que la chaleur circule dans tout le four par le ventilateur.



Le mode cuisson à convection est idéal pour la cuisson en grande quantité d'aliments sur plusieurs grilles. Idéal pour préparer biscuits, tartes, petits gâteaux, pâtisseries, pain, et autres.

Les avantages de la cuisson à convection :

- Légère diminution du temps de cuisson
- Cuisson sur trois grilles (brunissage plus uniforme)
- Volume plus élevé (levage plus haut)
- Cuisson de plusieurs aliments à la fois

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de la recette de 25 °F. Voir le tableau de cuisson à convection pour des exemples.
- Placer les aliments dans un plat peu profond, non couvert comme une tôle à biscuits sans côtés.
- Centrer les moules côte à côte sur la grille.

Tableau de cuisson par convection

Aliments	Position Grille	Température* (four préchauffé) (F°)	Temps de convection** (min)
Gâteau			
Petits gâteaux	3	325	17 - 19
Gâteau Bundt	2	325	37 - 43
Gâteau des anges	1	325	35 - 39
Aliments			
Tartes			
2 croûtes fraîche, 9 po	2	350 - 400	45 - 55
2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	350	68 - 78
Biscuits			
Sucrés	3	325 - 350	6 - 11
Brisures de chocolat	3	325 - 350	8 - 13
Brownies	3	325	29 - 36
Pains			
À la levure, miche, 9x5	2	350	18 - 22
Petits à la levure	3	350 - 375	12 - 15
Miche rapide, 8x4	2	325 - 350	45 - 55
Biscuits	3	350 - 375	11 - 15
Muffins	3	400	15 - 19
Pizza			
Surgelée	3	375 - 425	23 - 26
Fraîche	3	400 - 425	12 - 15

*La température de cuisson à convection est 25 °F moins que recommandée sur les emballages et dans les recettes. La température dans le tableau a été réduite de 25 °F.

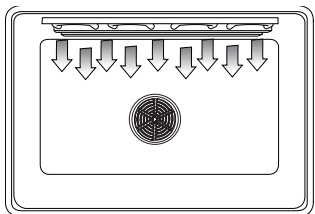
**Ce tableau est un guide. Les temps réels dépendent des mélanges et des recettes. Suivre les directives sur l'emballage et réduire la température de façon appropriée.

Modes four - Gril et gril à convection



GRIL

Le gril utilise une chaleur intense radiée depuis l'élément supérieur.



Le mode gril est idéal pour la cuisson de minces et tendres coupes de viande (1 po ou moins), volaille et poisson. Utiliser aussi pour brunir le pain et les casseroles.

Les avantages :

- Cuisson rapide et efficace
 - Cuisson sans ajouter de gras ou de liquide
 - Brunissage des aliments pendant la cuisson
- Pour de meilleurs résultats :
- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes
 - Steaks et côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po d'épaisseur.
 - Badigeonner le poisson et la volaille avec du beurre ou de l'huile pour empêcher de coller.
 - Utiliser la rôtissoire et la grille comprise avec l'appareil.
 - Ne pas couvrir la grille de rôtissoire avec du papier aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et l'huile de la surface de cuisson pour empêcher la fumée et les éclaboussures.
 - Tourner la viande à mi-chemin du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril).
 - Pour brunir des casseroles, utiliser seulement des plats en céramique vitrifiée ou en métal comme Corningware®.
 - Ne jamais utiliser du verre à l'épreuve de la chaleur comme Pyrex®; il ne peut tolérer la température élevée.

TOUJOURS GRILLER AVEC LA PORTE FERMÉE

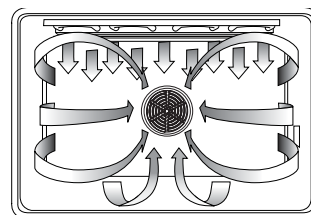
Tableau de gril

Aliment et épaisseur	Position gril	Réglage gril	Température interne (°F)	Temps côté 1 (min)*	Temps côté 2 (min)*
Boeuf					
Steak (3/4 à 1 po)					
Moyen saignant	5	High*	145	7-8	6-7
Moyen	5	High	160	8-9	6-9
Bien cuit	5	High	170	9-11	7-10
Hamburger (3/4 à 1 po)					
Bien cuit	4	High	160	9-11	8-10
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	Low	170	18-20	18-19
Porc					
Côtelette (1 po)	4	High	160	9-10	8-9
Saucisse - fraîche	3	High	160	8-10	7-9
Tranche, jambon (1/2 po)	5	High	160	3-4	2-3
Fruits de mer					
Poisson, filet, 1 po	4	Low	Cuire jusqu'à opacité et se brisant à la fourchette	6-7	Pas le virage
Agneau					
Côtelette (1 po)					
Moyen saignant	5	High	145	5-7	6-7
Moyen	5	High	160	8-9	6-8
Bien cuit	5	High	170	9-11	8-9
Pain					
Pain à l'ail, tranche, 1 po	5	High		2-4	



GRIL À CONVECTION

Le gril à convection est semblable au gril. Il combine l'intense chaleur de l'élément supérieur et la circulation d'air par le ventilateur à convection.



Ce mode est idéal pour cuire la viande épaisse, tendre, la volaille et le poisson. N'est pas recommandé pour brunir le pain, les casseroles et autres aliments.

Les avantages, en plus de ceux du gril standard, comprennent :

- Cuisson plus rapide que le gril standard.

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes
- La viande doit être de 1 1/2 po d'épaisseur
- Tourner la viande une fois à mi-chemin du temps de cuisson (voir tableau de gril à convection)
- Utiliser la rôtissoire et la grille comprises avec la cuisinière
- Ne pas couvrir la rôtissoire avec du papier aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et l'huile de la surface de cuisson pour empêcher la fumée et les éclaboussures
- Saler après la cuisson

TOUJOURS GRILLER À CONVECTION AVEC LA PORTE FERMÉE

Tableau de gril à convection

Aliment et épaisseur	Position gril	Broil Setting	Température interne (°F)	Temps côté 1 (min)*	Temps côté 2 (min)*
Boeuf					
Steak (1 1/2 po ou plus)					
Moyen saignant	4	High*	145	8-9	7-8
Moyen	4	High	160	10-11	9-10
Bien cuit	4	High	170	12-13	11-12
Hamburger (plus de 1 po)					
Bien cuit	4	High	160	9-11	7-9
Volaille					
Cartiers de poulet	4	High	180 (cuisse) 170 (poitrine)	12-15	9-11
Porc					
Côtelette (1 1/4 po ou plus)	4	High	160	8-10	7-9
Saucisse - fraîche	4	High	160	6-7	4-5

*Les temps de gril et de gril par convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement. Les temps sont en fonction de la cuisson avec un élément gril préchauffé.

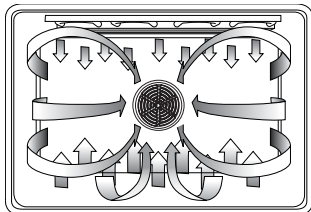
Remarque : le seul réglage pour le gril par convection est élevé.

Modes four - Rôtissage à convection



RÔTISSAGE À CONVECTION

Le rôtissage à convection utilise la chaleur depuis les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule par le ventilateur à convection.



Ce mode est idéal pour préparer de tendres coupes de viande et de volaille.

Les avantages comprennent :

- Une cuisson de plus de 25 % plus rapide que le rôtissage/ cuisson standard
- Brunissage doré

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la même température que celle indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson plus tôt puisque le temps de cuisson peut être diminué d'environ 25 %. Voir le tableau de rôtissage à convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sac à cuisson.
- Utiliser la rôtissoire et la grille fournie avec la cuisinière pour le rôtissage ou un plat bas non couvert.
- Utiliser la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la viande.
- Si la viande est brunie à point, mais pas tout à fait cuite, une petite bande de papier aluminium peut être placée sur les zones brunies pour empêcher de trop brunir.
- Laisser la viande reposer dans le papier aluminium de 10 à 15 minutes après l'avoir retiré du four.

Tableau de rôtissage à convection

Viandes	Poids (lb)	Température four (°F)	Temps de rôtiss.* (min par lb)	Température interne (°F)
Boeuf				
Côte de boeuf	4 - 6	325	25-32 28-32	145 (méd/ saignant) 160 (médium)
Rôti sans os	4 - 6	325	24-32 27-32	145 (méd/ saignant) 160 (médium)
Surlonge sans os, oeil, pointe	3 - 6	325	25-30 28-32	145 (méd/ saignant) 160 (médium)
Rôti de filet	2 - 3	425	15-25	145 (méd./ saignant)
Porc				
Rôti (sans os ou avec os)	5 - 8	350	15-25	160
Épaule	3 - 6	350	20-30	160
Volaille				
Poulet - entier	3 - 4	375	14-20	180
Dinde non farcie**	12-15	325	10-14	180
Dinde non farcie**	16-20	325	9-13	180
Dinde non farcie**	21-25	325	6-10	180
Dinde, poitrine	3 - 8	325	20-25	170
Poulet de Cornouailles	1 - 1 ½	350	45-75 min. temp total	180
Agneau				
Demi-patte	3 - 4	325	30-35 25-30	160 (médium) 170 (bien)
Patte entière	6 - 8	325	25-30 30-35	160 (médium) 170 (bien)

*Les temps de rôtissage sont approximatifs et peuvent varier selon le forme de la viande.

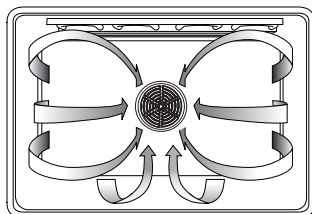
**La dinde farcie requiert du temps de rôtissage additionnel. La température minimale sécuritaire pour la volaille farcie est de 165 °F.

Modes four - Déshydratation



DÉSHYDRATATION

La déshydratation assèche avec la chaleur du troisième élément derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four par le ventilateur à convection.



Ce mode utilise pour assécher et/ou conserver les aliments comme les fruits, les légumes et les fines herbes. Ce mode maintient une température basse optimale (100 °F à 160 °F) tout en faisant circuler l'air chaud pour enlever lentement l'humidité.

Pour de meilleurs résultats :

- Sécher la plupart des fruits et légumes à 140 ° F, fines herbes à 100 °F. (Voir le tableau de déshydratation).
- Les temps de séchage varient selon l'humidité et le contenu en sucre de l'aliment, de la grosseur, de la quantité et de l'humidité dans l'air. Vérifier au temps minimum de séchage.
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps. Communiquer avec le marchand Bosch pour les grilles de séchage.
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un livre sur la conservation des aliments ou autres pour plus de détails.

La porte doit être ouverte pendant le mode déshydratation. Laisser la porte ouverte d'environ 1 po en plaçant un objet (ex. : cuillère en bois) dans le coin supérieur de la porte et du panneau latéral. Faire attention à ne pas toucher le joint de la porte.

Tableau de déshydratation

Aliment	Préparation	Temps de séchage approx. (h)	Vérifier la cuisson
Fruit Pommes	Tremper dans ¼ t. de jus de citron et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légèrement pliables
Banane	déposée dans 1/4 t de jus de citron et 2 t d'eau, tranche 1/4 po	10-15	souple et pliable
Cerises	Laver, sécher à la serviette. Cerises fraîches, enlever noyau	10-15	Pliables, tannés, moelleux
Pelures et tranches d'orange	Tranches ¼ po ; partie de la pelure pelée mince	Pelures : 2-4 Tranches : 12-16	Pelure : séchée, effritable Tranches : peau sèche et effritables, fruit légèrement humide
Ananas en tranches	Sécher à la serviette	Conserve : 9-13 Frais : 8-12	Mous et pliables
Fraises	Laver, sécher à la serviette. Tranches ½ po extérieur sur grille	12-17	Séchées, effritables
Légumes Poivrons	Laver, sécher à la serviette. Retirer membrane couper grossièrement en morceaux 1 po	16-20	Tannés avec humidité à l'intérieur
Champignons	Laver, sécher à la serviette. Couper la queue, tranches 1/8 po	7-12	Durs, tannés et secs
Tomates	Laver, sécher à la serviette. Tranches minces 1/8 po, bien égoutter	16-23	Sèches, couleur rouge brique
Herbes Orégan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et assécher avec essuie-tout	Sécher à 100 °F 3 à 5h	Croustillants et effritables
Basilic	Utiliser les feuilles de 3 à 4 po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher.	Sécher à 100 °F 3 à 5h	Croustillant et effritables

* Le four demeure en circuit pendant 48 heures avant de se fermer automatiquement.

Sélection du mode four

Réglage du mode four

1. **Presser MODE CUISSON.**
2. **CUIRE** clignote à l'affichage.
Si aucun autre réglage est effectué dans un délai de 5 secondes, le contrôle fait un bip et clignote. Si cela se produit, **presser MARCHÉ.**
3. Pour changer le mode de cuisson, **tourner le bouton.**
4. **Presser MARCHÉ.**
Le mode choisi figure à l'affichage, ainsi que la température par défaut pour ce mode, lequel clignote.
5. Pour choisir une température différente, **tourner le bouton** vers la gauche ou la droite (en tranches de 5°) jusqu'à la température désirée.
6. **Presser MARCHÉ**, sinon le four se met en circuit automatiquement dans un délai de 5 secondes.
7. L'affichage alterne entre le mode de cuisson et le préchauffage.
La température préchauffée est aussi affichée, commençant à 100 °F. La température réelle augmente jusqu'à ce qu'elle atteigne son point réglé, à ce moment le **four fait un bip.**
8. Pour changer la température pendant la cuisson, **presser température. Tourner le bouton** pour choisir une nouvelle température et **presser MARCHÉ.**
9. Une fois la cuisson terminée, **presser ARRÊT** pour mettre le four hors circuit.

Remarque : une fois le four hors circuit, CHAUD figure à l'affichage où le mode cuisson était. Ceci pour indiquer que le four est encore très chaud. Lorsque la température baisse en dessous de 176 °F, CHAUD disparaît de l'affichage.

Temps de fonctionnement du four

Le four se met automatiquement hors circuit après 12 heures (24 h si ce format a été sélectionné à la section **SÉLECTION DE FONCTIONS**).

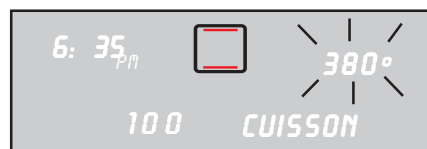
Évent du four

L'évent du four est situé en dessous de l'affichage, au-dessus du brûleur arrière gauche.

Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent et que de la condensation se forme sur le dossier et la surface de cuisson.

Cette zone peut devenir très chaude lorsque le four fonctionne.

Ne pas obstruer l'évent car la circulation d'air est importante.



CONSEIL

Pour sortir d'un mode en cours, presser **ARRÊT**.

En choisissant **ARRÊT** si l'on n'est pas en mode de réglage, cela arrête la fonction du four.

Utilisation de la(les) minuterie(s)

Réglage de la(les) minuterie(s)

1. **Presser MINUTERIE** et **MINUTERIE 1** s'affiche.



2. **Tourner dans le sens contre horaire** et **MINUTERIE 2** s'affiche. **Choisir MINUTERIE 1** ou **2**, puis, **presser HEURE. RÉGLER MINUTERIE 1 (2)** figure à l'affichage. Les minutes clignotent. Minutes flash.



3. **Tourner le bouton à droite** pour augmenter ou à gauche pour diminuer en tranches de 1 minute. Continuer de **tourner le bouton** jusqu'à ce que les minutes désirées s'affichent.

Si l'on règle seulement les minutes, **presser MARCHÉ**. Autrement, passer à l'étape 4.

4. **Presser HEURE** de nouveau et les heures clignotent.



5. **Tourner le bouton à droite knob to the right** pour augmenter ou à gauche pour diminuer en tranches de 1 heure. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche.
6. **Presser HEURE** de nouveau. La **minuterie** est réglée. Si **HEURE** ou **MARCHÉ** n'est pas pressé, l'affichage fait un bip et la minuterie clignote.

Changer la(les) minuterie(s)

1. **Presser HEURE. MINUTERIE 1** figure à l'affichage. Choisir **MINUTERIE 1** ou **2**.



2. **Presser HEURE. REMISE MINUTERIE 1 (2)** figure à l'affichage. Les minutes clignotent.
3. **Tourner le bouton** sans le sens horaire ou contre horaire pour changer les minutes.
4. **Presser HEURE** de nouveau et l'heure clignote.
5. **Tourner le bouton** sans le sens horaire ou contre horaire pour changer les heures.
6. **Presser HEURE** et une nouvelle heure est réglée.

Effacer la(les) minuterie(s)

1. **Presser HEURE** une fois. **MINUTERIE 1** clignote.
2. **Tourner le bouton** pour choisir **EFFACE MINUTERIE 1 (2)**.
3. **Presser HEURE**.
4. Si la touche **HEURE** n'est pas pressée, l'appareil fait un bip et l'affichage continue de clignoter.



Lorsque le temps spécifié est écoulé, le contrôle fait un bip. **MINUTERIE 1 (2) FIN** clignote à l'affichage.

1. **Presser HEURE** pour revenir à l'écran principal.

CONSEIL

Tourner le bouton pour afficher l'heure ou plus d'information concernant le mode four lorsque les minuteries sont utilisées.

ANNULATION

Si la fonction n'est pas complétée, le four émet un bip périodiquement à des fins de rappel de régler l'heure. Presser **ARRÊT** pour sortir du mode minuterie.

En choisissant **ARRÊT** si non en mode réglage, arrête le four.

Utilisation de la cuisson minutée

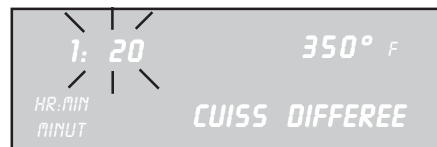
La caractéristique de **CUISSON MINUTÉE** règle le four à un mode de cuisson pour une durée donnée, puis se met hors circuit. Cette fonction est disponible pour chacun des modes suivants : cuisson, cuisson à convection et rôtissage à convection.

S'assurer que l'heure en cours figure avant de commencer. Voir Changer l'heure de la pendule pour régler l'heure.

Réglage du mode minuté

1. **Presser MODE CUISSON.**
 2. **CUISSON** figure. Pour choisir un mode de cuisson différent, tourner le bouton.
 3. **Presser MARCHÉ.**
 4. **Tourner le bouton** pour choisir la température désirée.
 5. **Presser HEURE. CUISSON MINUTÉE** figure.
 6. **Presser HEURE. TEMPS DE CUISSON RÉGLÉ** figure et les minutes clignotent. **Régler les minutes. Presser HEURE.**
 7. Heure clignote. **Régler les heures. Presser MARCHÉ.**
- Remarque : le temps requis pour que le four atteigne la température requise doit être compris dans le réglage du temps de cuisson.*
8. **CUISSON MINUTÉE** figure à l'affichage et le four préchauffe.

Une fois la cuisson terminée, **CUISSON MINUTÉE FIN** clignote à l'affichage et un bip retentit.

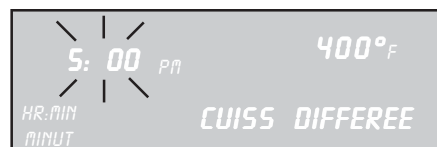


REMARQUE

À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met automatiquement hors circuit. L'affichage indique le mode et **FIN**.

Retarder la mise en marche du mode minuté

1. Suivre les étapes **1 à 5** ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que **CUISSON DIFFÉRÉE** figure.
3. **Presser HEURE. RÉGLER TEMPS CUISSON** figure et les minutes clignotent. **Régler les minutes. Presser HEURE.**
4. L'heure clignote. **Régler les heures. Presser HEURE.**
5. **RÉGLER FIN CUISSON** figure. **Presser HEURE.**
6. Utiliser le bouton pour **entrer l'heure à laquelle le four arrête la cuisson ou se met hors circuit : Régler les heures. Presser HEURE. Régler les minutes. Presser HEURE.**
La pendule calcule automatiquement le temps auquel le mode cuisson commence et arrête. Le temps de cuisson affiché compte à rebours par minute.
7. À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met automatiquement hors circuit. L'affichage indique **FIN TEMPS CUISSON** et le four fait un bip.



REMARQUE

La cuisson différée **n'est pas recommandée** pour les aliments qui doivent lever comme biscuits, gâteaux, pain, soufflé, etc.)

Remarque : retirer l'aliment du four immédiatement après le cycle pour éviter la surcuisson. Les aliments laissés dans le four continuent de cuire une fois le cycle complété.

Pour vérifier le temps de cuisson et l'heure d'arrêt une fois un temps différé réglé, **presser HEURE. Tourner le bouton jusqu'à FIN CUISSON ou TEMPS CUISSON. Presser HEURE.**

Utilisation de la sonde

- La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne ou la température finale de plusieurs aliments, dont la viande et la volaille.
- La gamme de température pour la sonde est de 135 °F à 200 °F (57 °C à 93 °C).
- Le préchauffage n'est pas recommandé avec l'utilisation de la sonde. Un four chaud ne permettra pas de bien brancher la sonde sur la prise et dans la viande.
- La température du four peut être réglée de 100 °F jusqu'à 450 °F (38 °C jusqu'à 232 °C).
- **Pour changer la température du four, presser TEMPÉRATURE. TEMPÉRATURE DU FOUR** clignote à l'affichage. **Tourner le bouton** à la température désirée et **presser MARCHÉ** deux fois.
- **Pour changer la température de la sonde, presser TEMPÉRATURE.** La température du four clignote. **Presser MARCHÉ.** La température de la sonde clignote. Tourner le bouton jusqu'à la température désirée et **presser MARCHÉ** de nouveau.

INSERTION DE LA SONDE

Insérer la pointe de la sonde dans l'aliment.

- Viande : insérer la pointe de la sonde dans la partie épaisse et ne pas toucher à un os, au gras ou au cartilage.
- Pour la dinde, insérer la sonde dans la partie épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Pour d'autres aliments comme un pain de viande, la sonde doit être placée au centre de la partie la plus épaisse.

UTILISATION DE LA SONDE

1. Préparer la viande et la placer dans la rôtissoire (ou sur un support dans la rôtissoire selon la recette). Insérer la sonde dans la viande (voir Insertion de la sonde, plus haut).
2. S'assurer que la sonde ne touche pas au cartilage, gras, os, grille ou rôtissoire.
3. Placer la rôtissoire avec la viande dans un four froid sur la grille recommandée. **Brancher la sonde sur la prise.** Le symbole de la sonde s'affiche.

Remarque : la température de la sonde ne peut être réglée que lorsque la sonde est installée dans le four.

4. **Presser MODE CUISSON** et sélectionner **CUISSON, CUISSON À CONVECTION** ou **RÔTISSEMENT À CONVECTION.** La température par défaut figure.
5. **Tourner le bouton** pour modifier la température, si nécessaire.
6. **Presser MARCHÉ.**
7. **Tourner le bouton** pour régler la température de la sonde (fin de température désirée de l'aliment).
8. **Presser MARCHÉ.**
 - La température du four choisie et le mode figure à l'affichage à la droite de l'heure.
 - La température de la sonde figure à l'affichage au centre gauche du mode de cuisson. Elle augmente en tranches de 5 °F jusqu'à ce que la température soit atteinte.
 - Le four est préchauffé lorsqu'il y a un bip.
 - Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, FIN figure à l'affichage et le four se met hors circuit. **Presser ARRÊT.**
 - Si la sonde est enlevée avant d'avoir pressé ARRÊT, **RÉINSÉRER LA SONDRE** figure. Si cela se produit, **presser ARRÊT.**

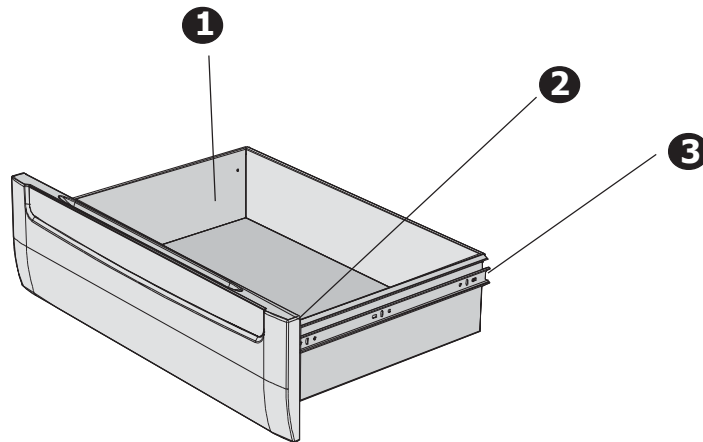
CONSEILS D'UTILISATION DE LA SONDE

- Le four est bien isolé et conserve la chaleur pour continuer à cuire la viande une fois hors circuit. Pour cette raison, retirer la viande du four dès que le signal retentit.
- Puisque la viande continue de cuire une fois retirée du four, régler la température (sonde) interne de 5 à 10 degrés au-dessous de la température finale désirée. Laisser reposer (10 à 20 minutes) avant de dépecer la viande.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour insérer et retirer. Utiliser un tire-plat pour enlever la sonde puisqu'elle devient chaude.
- Retirer la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- La sonde ne peut être utilisée avec des aliments surgelés. Décongeler entièrement la viande avant d'utiliser la sonde.

Remarque : toujours retirer la sonde du four lorsque la cuisson est terminée. Le symbole demeure affiché tant que la sonde n'est pas enlevée. Ne pas laisser la sonde dans le four pendant l'autonettoyage. Le four ne s'autonettoie pas si la sonde est dans le four.

Tiroir réchaud

Cet accessoire garde chaud les aliments cuits à une température de service. Toujours commencer avec des aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles, des céréales sèches, assiettes ou plats.



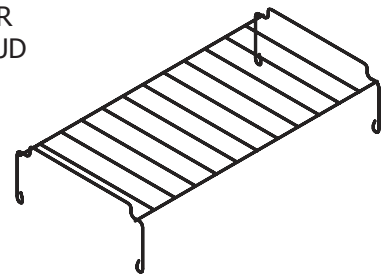
Pièces clés :

1. Intérieur du tiroir en acier inoxydable
2. Joint
3. Verrouillage de rail

Emballé à l'intérieur du tiroir:

- Grille réversible

GRILLE DU
TIROIR
RÉCHAUD



Espace utilisable et dimensions

Intérieur du tiroir :

25 x 17 x 5 po (L x H x P)

Dimensions d'ustensiles :

- 2 plats 9 x 13 po Pyrex de 3 pintes, côte à côte.
- 2 plats 9 1/2 x 15 po Pyrex 4 pintes côte à côte.
- 4 assiettes 10 1/2 po, simples ou empilées
- 3 assiettes 11 po, simples ou empilées
- Grande pizza 14 po dans une boîte

Le tiroir est doté de trois réglages : bas, moyen et élevé. Les icônes ci-dessous figurent lorsque le réglage correspondant est sélectionné.



Voir le tableau à la page suivante pour les réglages recommandés.

Utilisation du tiroir réchaud

Utilisation du tiroir réchaud

Les aliments doivent être à une température de service (au-dessus de 140 °F) avant d'être placés dans le tiroir, qui peut être utilisé avec ou sans grille.

- Préchauffer avec la grille en place, si elle est utilisée. Elle s'ajuste d'un côté à l'autre.
- Préchauffer les assiettes de service vides pendant le préchauffage du tiroir.
- Ajouter les aliments chauds cuits dans un plat de service résistant à la chaleur.
- Les aliments peuvent être gardés chaud dans le contenant de cuisson ou transféré dans un plat de service.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour couvrir les aliments.

Les réglages du tiroir sont bas, moyen et élevé. Voir le tableau à droite pour les réglages recommandés. Pour garder différents aliments, régler la température de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé. Placer cet aliment vers le côté du tiroir et les aliments qui ont besoin de moins de chaleur sur la grille ou au centre dans le fond du tiroir.

Réglage de la température

1. **Presser MODE CUISSON.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir **TIROIR RÉCHAUD.**
3. **Presser MARCHE.**

Fermer et/ou annuler

1. **Presser ARRÊT.**
2. **Tourner le bouton** pour **ANNULER TIROIR RÉCHAUD.**
3. **Presser ARRÊT.**

Réchauffer des plats ou assiettes vides

- Utiliser seulement des plats résistants à la chaleur.
- Utiliser la grille réversible, position élevée ou basse, pour éviter le contact direct du plat avec le fond du tiroir.
- Réchauffer au réglage approprié pour le plat.
- Vérifier la température du plat pendant le préchauffage.
- Placer les plats ou assiettes vides dans le tiroir réchaud froid. Ne pas préchauffer.

Articles croustillants ramollis

- Placer l'aliment dans une assiette ou un plat peu profond.
- Préchauffer à bas.
- Vérifier après 45 minutes. Ajouter du temps au besoin.

Préchauffage

- Pour de meilleurs résultats, toujours préchauffer le tiroir réchaud pour réchauffer des aliments.
- Temps de préchauffage :
 - BA**s : 10 minutes
 - Moyen** : 15 minutes
 - Élevé** : 20 minutes

Guide du tiroir réchaud

Aliment	Temp.	Couvert/ non couvert
Bacon	Hi	Non couvert
Boeuf, médium et bien cuit	Med	Couvert
Boeuf, saignant	Low	Couvert
Pain, croûte dur	Med	Non couvert
Pain croûté souple, petits gâteaux	Med	Couvert
Biscuits	Med	Couvert
Casseroles	Med	Couvert
Oeufs	Med	Couvert
Poisson, fruits de mer	Med	Couvert
Aliments frits	HI	Non couvert
Sauces, crème	Med	Couvert
Jambon	Med	Couvert
Pancake	Hi	Couvert
Tartes, une croûte	Med	Couvert
Tartes, deux croûtes	Med	Non couvert
Pizza	Hi	Couvert
Porc	Med	Couvert
Pommes de terre, cuites	Hi	Couvert
Pommes de terre, purée	Med	Couvert
Volaille, rôtie	Med	Couvert
Légumes	Med	Couvert
Assiette	Low	Non couvert
Assiette avec aliments	Med	Couvert

ATTENTION:

Les contenants en plastique ou les pellicules plastique peuvent fondre si en contact direct avec le tiroir ou un plat chaud. S'ils fondent, ils peuvent être impossible à enlever.

NE PAS DOUBLER LE TIROIR AVEC DU PAPIER ALUMINIUM.

Nettoyage de la surface de cuisson

Entretien quotidien

Toute la cuisinière peut être nettoyée de façon sécuritaire avec une éponge savonneuse, puis rincer et assécher.

Remarque : Les nettoyeurs recommandés dans ce guide indiquent le type et ne constituent pas l'endossement d'une marque particulière. Utiliser les produits selon les directives données sur l'emballage.

ATTENTION:

- Avant de nettoyer, s'assurer que tous les brûleurs sont hors circuit et que les grilles sont froides.
- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux. Utiliser des chiffons, éponges ou essuie-tout propre et doux.
- Frotter le fini de l'acier inoxydable dans la direction du grain. Assécher pour éviter les marques d'eau.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles dans le four autonettoyant.
- Après le nettoyage, remettre toutes les pièces dans leur position d'origine avant d'utiliser l'appareil.

Tableau d'entretien

Pièces/matériau surface de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappel important
Base brûleur/ Aluminium	• Détergent et eau chaude; rincer, assécher • nettoyant abrasif : Brillo® ou S.O.S.®, rincer et assécher.	• Nettoyer les orifices avec une brosse à dents en nylon rigide • Ne pas égratigner ni déformer les orifices. • Ne pas utiliser de cure-dents qui peuvent se briser.
Capuchon brûleur et fini extérieur Porcelaine émaillée	• Eau chaude savonneuse; rincer, assécher • Nettoyeurs non abrasifs: Fantastic®, Formula 409®. • Moyennement abrasif: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • En liquide: Soft Scrub®. • Réassembler. S'assurer que le capuchon repose bien sur la base	• Déversements acides ou sucrés détériorent la porcelaine émaillée. Enlever immédiatement. • Ne pas utiliser d'éponge ou de serviette mouillées sur la porcelaine. • Ne pas faire tremper les capuchons de brûleurs. • Ne pas frotter fort avec un nettoyant abrasif. • Ne pas utiliser de nettoyant pour four, abrasif ou autres semblables sur l'extérieur de la cuisinière.
Boutons de contrôle, plaque indicatrice / Plastique	• Eau chaude savonneuse; rincer et assécher immédiatement. • Pour enlever les boutons, mettre en position arrêt et tirer.	• Ne pas faire tremper les boutons. • Ne pas forcer les boutons sur la tige. • Ne pas utiliser de tampon à récurer ou nettoyeurs comme BonAmi®, Ajax® ou Comet®. Ils peuvent endommager le fini de façon permanente.
Finis extérieurs / Acier inoxydable	• Non abrasif: eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Poli: Stainless Steel Magic® pour protéger le fini des taches, rehausse l'apparence. • Tache d'eau calcaire: vinaigre blanc • Légèrement abrasif: liquide pour acier inoxydable Kleen King®, Cameo® aluminium et acier inoxydable, Bon Ami®. • Décoloration par la chaleur: Bar Keepers Friend®.	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches et des marques en autant que la surface soit gardée propre et protégée. • Ne jamais laisser les taches ou le sel sur l'acier inoxydable pendant une longue période. • Frotter légèrement dans la direction des lignes. • Le chlore ou composés dans certains produits sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant d'utiliser.
Grilles/ Porcelaine émaillée sur fonte	• Non abrasif: eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®.	• Les grilles sont lourdes, faire attention pour lever. Placer sur une surface protégée. • Soufflures, craquelures, éclats, sont normaux à cause des températures extrêmes sur la grille et des changements rapides de température. • Déversements acides ou sucrés détériorent la porcelaine émaillée. Enlever immédiatement. • Abrasifs utilisés souvent ou vigoureusement peuvent endommager l'émail
Allumeurs/ Céramique	• Essuyer délicatement avec un coton-tige avec eau, ammoniac ou Formula 409®. • Gratter délicatement avec un cure-dents.	• Éviter l'excès d'eau sur l'allumeur. S'il est mouillé il empêche le brûleur de s'allumer. • Enlever toute charpie après le nettoyage.



Autonettoyage du four

Les fours Bosch sont dotés de la fonction autonettoyage qui élimine la main-d'œuvre du nettoyage. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée pour brûler tout aliment et graisse.

- Il peut y avoir de la fumée et/ou des flammes occasionnelles pendant le cycle, selon le contenu et de la quantité de saleté dans le four. Si une flamme persiste, fermer le four et laisser refroidir avant d'ouvrir la porte pour enlever l'excès de saleté.
- En mode autonettoyage normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle. Toutefois, elle se verrouille avant que la température de nettoyage ne soit atteinte. Le symbole de verrouillage de porte figure.

La porte ne se verrouille pas au début du cycle.

- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour éliminer les odeurs qui s'estomperont avec l'usage.
- Le temps préréglé pour le nettoyage est 4 heures et peut être réglé de 3 à 5 heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin du temps de nettoyage.
- Lorsque la chaleur du four revient à une température sécuritaire après le nettoyage, la porte se déverrouille automatiquement et elle peut être ouverte.

Préparation pour l'autonettoyage

1. Retirer tout accessoire, casserole et autre.
2. Retirer les grilles du four, sinon elles perdront de façon permanente leur fini et auront un fini foncé mat. Voir le tableau d'entretien.
3. Essuyer tout déversement mou et graisse avec des essuie-tout. L'excès de graisse cause des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage.
4. Revoir l'illustration ci-dessous. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant d'actionner le cycle. Utiliser une éponge savonneuse ou un tampon en plastique ou S.O.S.®. Nettoyer à la main le bord de la porte du four, le cadre avant et jusqu'à 1 1/2 po à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne pas nettoyer ni frotter le joint du four. Rincer toutes les zones et assécher.
5. S'assurer que l'éclairage du four est hors circuit et que les couvercles sont en place. **Ne pas faire fonctionner si l'ampoule et le couvercle ne sont pas en place.**

Ne pas utiliser de nettoyants pour four de type commercial dans le four ou sur les pièces. Ils endommageront le fini ou la pièce.



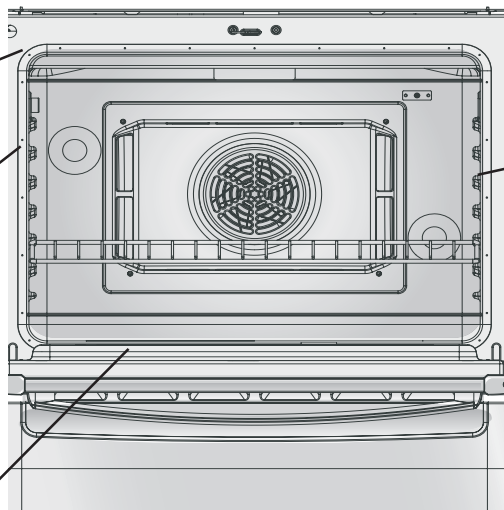
AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de brûlures, le joint du four doit être flexible et non rigide.

NETTOYER
à la main le
cadre à
l'extérieur
du joint.

NE PAS
nettoyer
à la main le
joint.

NETTOYER
à la main le
cadre
extérieur du
joint.



NETTOYER à la
main à
1-1/2 po des
guide de grille
vers le devant
de la cavité du
four

Réglage du mode autonettoyage

1. **Presser MODE CUISSON.**
2. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que le mode **AUTONETTOYAGE** figure. **Presser MARCHÉ.**
3. Le temps par défaut est 4 heures. Pour changer la durée, tourner le bouton pour changer les heures, sinon passer à l'étape 4.
4. **Presser MARCHÉ. AUTONETTOYAGE** clignote. **Presser MARCHÉ.**
5. **ENLEVER GRILLE** figure à l'affichage à des fins de rappel d'enlever les grilles du four.
6. **Presser MARCHÉ** de nouveau pour actionner l'autonettoyage.

Remarque : au mode normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle, toutefois, elle se verrouille avant d'atteindre une température très élevée pour l'autonettoyage. Le symbole de porte verrouillée figure à l'affichage.

Autonettoyage différé

Remarque : l'heure en cours doit être réglée afin que cette option fonctionne adéquatement. Voir «Réglage de la pendule» à la page 5.

1. **Presser MODE CUISSON.**
2. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que le mode **AUTONETTOYAGE** figure. **Presser MARCHÉ.**
3. Le temps par défaut est 4 heures. Pour changer la durée, tourner le bouton pour changer les heures, sinon passer à l'étape 4.
4. **Presser MARCHÉ.**
5. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que le mode **NETTOYAGE DIFFÉRÉ** figure. **Presser MARCHÉ.**
6. **FIN AUTONETTOYAGE** figure à l'affichage.
7. **Tourner le bouton** pour entrer l'heure du jour à laquelle doit se terminer l'autonettoyage. Régler l'heure, presser heure, régler les minutes.
8. **Presser MARCHÉ.** L'affichage indique d'enlever les grilles.
9. **Presser MARCHÉ.** L'affichage indique **NETTOYAGE DIFFÉRÉ.** L'autonettoyage commence automatiquement à l'heure appropriée.

Remarque : à ce mode, la porte se verrouille automatiquement au **début du cycle.** Le symbole de porte verrouillée figure à l'affichage.

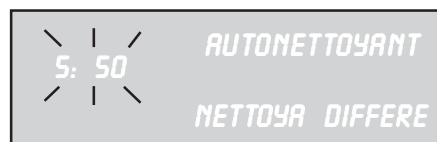
REMARQUE

L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le mode autonettoyage.



Avertissement

Si la porte ne se verrouille pas, presser **annulation**, ne pas autonettoyer; téléphoner au 800.944.2904 pour le service.



Après l'autonettoyage:

1. À la fin du temps de nettoyage programmé, le four se met automatiquement hors circuit. **FIN AUTONETTOYAGE** figure à l'affichage. **Presser ARRÊT** pour effacer.
Remarque : pour annuler ou arrêter pendant le mode, **presser ARRÊT.** La porte ne se déverrouille pas tant que la température n'est pas sécuritaire.
2. Le mode autonettoyage peut produire des cendres dans le four, il suffit d'essuyer avec un chiffon humide avant d'utiliser le four de nouveau.
3. Essuyer les bords de grille avec de l'huile à cuisson pour qu'elles glissent mieux. Essuyer l'excès.

Entretien et nettoyage - Four

Après l'autonettoyage, tout le four peut être nettoyé de façon sécuritaire avec une éponge savonneuse, rincer et assécher. S'il y a des taches tenaces, suivre les recommandations ci-dessous.

- Toujours utiliser le produit le plus doux pour enlever la tache.
- Frotter les finis métalliques dans le sens du grain.
- Utiliser des chiffons, éponges ou essuie-tout propres et doux.
- Bien rincer avec peu d'eau afin qu'elle ne s'égoutte pas dans les fentes de la porte.
- Assécher pour éviter les marques d'eau.

Les nettoyeurs recommandés dans ce guide indiquent le type et ne constituent pas l'endossement d'une marque particulière. Utiliser les produits selon les directives données sur l'emballage.

PIÈCES	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grille (four, tiroir réchaud)	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher. Ou frotter avec un tampon à récurer doux savonneux tel qu'il est indiqué. Si les grilles du four sont nettoyées dans le four pendant le mode autonettoyage, elles prendront leur fini brillant. Si cela se produit, essuyer les bord avec une petite quantité d'huile végétale, puis essuyer l'excès.
Fibre de verre Joint	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un nettoyeur à vitres. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisse et les taches tenaces.
Peinte	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter d'utiliser des nettoyeurs en poudre, laine d'acier et nettoyeurs pour le four.
Porcelaine	Essuyer immédiatement tout déversement acide comme jus de fruit, lait, tomate avec un chiffon sec. NE pas utiliser une éponge ou serviette mouillée sur la porcelaine chaude. Lorsque refroidi, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser avec soin un tampon savonneux. Il est normal que la porcelaine craquèle (fines lignes) avec le temps à cause de la chaleur et des taches.
Acier inoxydable	Toujours essuyer dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et assécher. Ou, essuyer avec du Fantastik® ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches d'eau avec un chiffon imbibé légèrement de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever la décoloration.
Sonde	Nettoyer la sonde à la main avec du détergent et de l'eau chaude. Rincer et assécher. Ne pas faire tremper ni laver au lave-vaisselle.
Plastique et bouton de contrôle	Lorsque refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.
Tiroir réchaud	Lorsque refroidi, laver avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et assécher.

Guide de sélection de batterie

Pour de meilleurs résultats, choisir une batterie ayant les caractéristiques suivantes :

- Casserole à fond en aluminium ou cuivre conduisant uniformément la chaleur.
 - Casseroles en acier, si non combiné à d'autres métaux, peuvent cuire de façon non uniforme.
 - Casseroles en fonte émaillée absorbent la chaleur lentement et cuisent plus uniformément à des réglages bas à moyen.
 - Casseroles à fond plat, lourd assurent chaleur uniforme et stabilité.
- NE PAS UTILISER des casseroles minces, voilées ou endommagées car elles chauffent de façon non uniforme.

Faire correspondre le diamètre de la casserole à celui de la flamme

- La flamme doit être de la même dimension que le fond de la casserole ou un peu plus petite. Ne pas utiliser de petites casseroles avec des réglages élevés, car la flamme peut lécher les côtés de la casserole.
- Des casseroles trop grandes, pendant deux brûleurs sont placées du côté gauche, avant vers arrière (non de côté à côté).



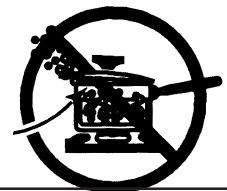
Utiliser des casseroles équilibrées

- Les casseroles doivent être de niveau sur la grille sans balloter.
- Centrer la casserole sur le brûleur.



Utiliser un couvercle adéquat

- Un couvercle bien ajusté aide à réduire le temps de cuisson.



- Utiliser un **wok** à fond plat.
- Pour faire **mijoter des ragoûts et des soupes**, utiliser le brûleur avant droit. Pour fondre le chocolat, utiliser le brûleur arrière droit.
- **Appareils à conserves et autocuiseurs** doivent avoir les mêmes exigences que décrites ci-dessus. Après avoir amené à ébullition, utiliser le réglage le plus bas possible pour maintenir le bouillonnement ou la pression (pour autocuiseur).

Retrait de la porte



AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation a été coupée avant de retirer la porte. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre, manipuler avec soin pour éviter le bris.
- Saisir les côtés de la porte. Ne pas prendre par la poignée, cela peut causer des dommages ou des blessures.
- Si l'on ne prend pas la porte fermement et adéquatement, cela peut causer des dommages ou des blessures.

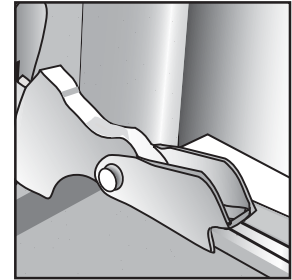
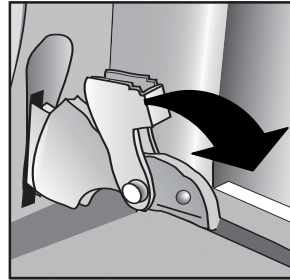


Figure A

1. S'assurer de lire **L'AVERTISSEMENT** ci-dessus avant d'enlever la porte.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Retourner la charnière vers soi (figure A).
4. Fermer la porte à environ mi-chemin.
5. Maintenir la porte fermement par les côtés avec les deux mains, tirer la porte hors des fentes de charnières. Maintenir fermement, la porte est lourde (figure B).
6. Placer la porte dans un endroit stable pour la nettoyer.

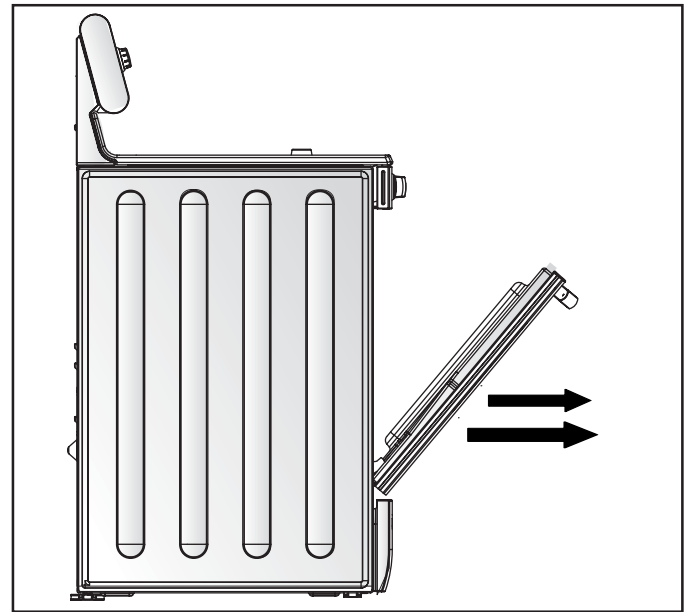


Figure B

Remettre la porte du four

- Remettre la porte en inversant la marche à suivre ci-dessus.
- Après avoir remis les fixations de charnière en position, s'assurer de fermer et d'ouvrir lentement la porte et de vérifier qu'elle est bien en place de façon sécuritaire.
- La porte doit être droite et non croche.

Remplacement de l'ampoule du four.

1. Lire **AVERTISSEMENT** à droite.
2. Fermer l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).
3. Enlever la lentille en dévissant.
4. Retirer l'ampoule de la douille en la dévissant.
5. Remettre une nouvelle ampoule. Utiliser une ampoule 40 W approuvée pour électroménagers. Éviter de toucher à l'ampoule avec les doigts car l'huile sur les mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
6. Remettre la lentille en vissant.
7. Remettre l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).



AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four et les ampoules sont froids et que l'alimentation est fermée avant de remplacer une ampoule. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lorsque le four est en usage.
- Les lentilles servent à protéger les ampoules des bris.
- Les lentilles sont faites en verre. Manipuler avec soin pour ne pas briser. Le verre brisé peut blesser.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

- La cuisinière est dotée de deux ampoules de four.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend une lentille amovible, une ampoule ainsi que la douille fixée en place.

Aide - Surface de cuisson

PROBLÈME	Cause possible	SOLUTION
Brûleur fait un clic continu.	Bouton en position en circuit.	Tourner le bouton en position ARRÊT ou au réglage désiré.
Brûleur ne s'allume pas.	Le gaz est fermé.	S'assurer que la soupape d'arrêt de gaz est en position ON et que le gaz n'est pas fermé.
	Appareil non branché sur le gaz.	Téléphoner à la compagnie de gaz.
	Fiche mal branchée sur la prise.	Câblage inadéquat. Vérifier l'alimentation. Vérifier si l'appareil est mis à la terre avec la bonne polarité. S'assurer que l'appareil est bien branché.
	Coupe-circuit déclenché.	Vérifier coupe-circuit. Réenclencher au besoin. Vérifier/remplacer le fusible.
	Orifices de brûleur obstrués.	Surface de cuisson hors circuit et froide, enlever le capuchon du brûleur. Utiliser une brosse à dents en nylon pour déloger les débris hors des orifices du brûleur.
	Capuchon mal aligné.	S'assurer que les capuchons sont bien positionnés sur les brûleurs.
	Allumeur mouillé, endommagé ou sale.	Vérifier si l'allumeur est humide. Si mouillé, laisser sécher avant d'utiliser. Vérifier les aliments brûlés ou la graisse. Voir nettoyage, page 23. Le brûleur ne s'allume pas si l'allumeur est mouillé, endommagé ou sale.
Flamme non uniforme ou trop haute, brûleur difficile à allumer.	Orifices de brûleurs obstrués	Surface de cuisson hors circuit et froide, enlever le capuchon du brûleur. Utiliser une brosse à dents en nylon pour déloger les débris.
	Capuchon mal aligné.	S'assurer que les capuchons sont bien positionnés sur les brûleurs.
	Capuchon mouillé.	Fermer le brûleur, laisser refroidir et sécher le capuchon et la base complètement.
Flamme non uniforme - utilisateur de bouteille de gaz LP.	Conversion au gaz LP inadéquatement complétée	Téléphoner au service.

Aide - Four

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Mode four ou température ne figurant pas à l'affichage.	Bouton tourné trop rapidement.	Tourner le bouton lentement pour choisir le mode ou la température. Revoir les instructions de réglage de pendule, minuterie ou autonettoyage.
Porte du four verrouillée et ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.	Four trop chaud.	La porte du four est conçue pour rester verrouillée après l'autonettoyage jusqu'à une température sécuritaire.
Porte du four verrouillée et ne se déverrouille pas après le refroidissement.	Verrouillage de porte doit être réinitialiser.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit, attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le verrouillage est remis et la porte s'ouvre.
Four ne chauffe pas.	Température non sélectionnée.	S'assurer que la température adéquate a été sélectionnée.
	Le four n'est pas adéquatement alimenté.	Vérifier si le coupe-circuit et/ou le fusible est fonctionnel. S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise.
Le four ne cuit pas uniformément, les aliments ne sont pas assez cuits ou sont trop cuits.	Position de grille inadéquate.	Voir la recette, l'emballage ou les tableaux de cuisson pour la position de la grille.
	Calibration du four inadéquate.	Régler la calibration du four (voir Déviation de température du four, page 9).
	Utilisation du mode cuisson par convection.	Toujours réduire la température de 25 °F avec le mode cuisson par convection.
Éclairage du four ne s'allume pas.	Ampoule lâche, brisée ou grillée.	S'assurer que l'ampoule est bien installée. Remplacer au besoin. Remarque: toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
	L'éclairage du four ne s'allume pas pendant l'autonettoyage.	Ceci est normal. Voir Autonettoyage.
	L'ampoule ne peut être remplacée une fois le mode Sabbath enclenché.	Ceci est normal. Voir mode Sabbath.
Éclairage du four ne s'éteint pas.	Porte du four mal fermée.	Vérifier s'il y a obstruction entre la porte et la cuisinière. Vérifier les charnières pliées.
	L'ampoule ne peut être remplacée une fois le mode Sabbath enclenché.	Ceci est normal. Voir mode Sabbath.
Pendule et/ou minuterie fonctionnant mal.	Interruption de courant à la cuisinière.	Vérifier connexions électrique. Régler la pendule une fois le courant rétabli. Voir Réglage de la pendule, page 6.
	Pendule mal réglée.	Régler l'heure. Voir Changer l'heure, page 6.

Aide - Four (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Four ne s'autonettoie pas adéquatement.	Four mal préparé pour l'autonettoyage.	• Laisser le four refroidir avant d'enclencher le mode autonettoyage. • Essuyer les saletés lâches et les déversements. • Si le four est très sale, régler le mode autonettoyage pour 5 heures. • Voir Préparation du four pour l'autonettoyage, page 24.
Éclats de porcelaine.	Les grilles du four ont mal été enlevées.	Toujours incliner les grilles vers le haut pour nelever, ne pas forcer. Conseil : mettre de l'huile végétale sur les bords et essuyer avec un essuie-tout après le nettoyage.
«F» et un chiffre figurent à l'affichage et le contrôle fait un bip.	Ceci est code erreur.	Presser ARRÊT pour effacer. Remettre le four au besoin. Si le code erreur demeure, fermer le four et téléphoner à un technicien.
Il y a une odeur forte lorsqu'un nouveau four est mis en circuit.	Ceci est normal	L'odeur disparaît après quelques temps. Le mode autonettoyage aide aussi à éliminer les odeurs plus rapidement.

Conseils de dépannage généraux de la cuisinière:

1. Vérifier si la soupape d'arrêt de gaz est en position ON et que l'alimentation en gaz à la maison n'est pas fermée.
2. Vérifier si les capuchons de brûleurs sont positionnés adéquatement et si les orifices ne sont pas obstrués. Nettoyer les orifices avec une brosse à dents en nylon au besoin.
3. Vérifier si les allumeurs sont propres et secs.
4. Vérifier s'il y a des courants d'air dans la pièce.
5. Vérifier l'alimentation. Elle doit être adéquatement mise à la terre avec la bonne polarité. Vérifier si l'appareil est branché et si le coupe-circuit n'est pas déclenché.

Remarque : lorsque la connexion électrique est activée à la première mise en circuit ou après une panne de courant, les allumeurs peuvent faire une ou deux étincelles même si tous les boutons de brûleurs sont en position arrêt.

Si la surface de cuisson ne fonctionne pas adéquatement, communiquer avec le marchand ou téléphoner au service à la clientèle BSH au 800.944.2904.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange sont disponibles chez le marchand Bosch. Communiquer avec le service Bosch pour un marchand dans la région: 800.944.2904 ou www.boschappliances.com

Énoncé de garantie limitée

Les garanties offertes par BSH Home Appliances Corp. dans cet énoncé de garantie limitée s'appliquent seulement à la cuisinière à combustion jumelée amovible BSH (« cuisinière ») vendue au client, premier acheteur, en autant que la cuisinière ait été achetée (1) pour l'usage du client et non la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et est située dans le pays où elle a été achetée. Comme utilisé dans l'énoncé de la garantie limitée, le terme « date d'installation » réfèrera à la date d'installation de la cuisinière ou dix (10) jours ouvrables, la plus tôt des deux, après la vente de la cuisinière au premier acheteur, les garanties énoncées ici s'appliquent seulement au premier acheteur et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard

BHS garantit que cette cuisinière ne présente pas de défaut de matériaux et de main-d'œuvre pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation. Pendant la période de garantie, BHS ou son centre de service autorisé réparera ou remplacera, à son entière discrétion, toute cuisinière présentant un défaut dans des conditions d'utilisation normale sans frais. Toute pièce et composant enlevé demeure la propriété de BHS, à sa discrétion. Toute pièce de rechange et/ou réparée doit être semblable à la pièce d'origine relativement à cette garantie et cette garantie ne doit pas être prolongée relativement à ces pièces.

Autres conditions de garanties limitées

Les garanties indiquées dans l'énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou dommages résultants de (1) l'utilisation de la cuisinière autre qu'une utilisation normale et habituelle (l'utilisation commerciale de la cuisinière ne sera pas reconnue comme normale ou habituelle), (2) mauvaise utilisation, abus, accidents ou négligences, (3) fonctionnement, entretien, installation inadéquats ou service non autorisé, (4) ajustement ou réglage ou modification de toute sorte, (5) non-conformité aux codes provinciaux, locaux, municipaux d'électricité et/ou construction, (6) déversements d'aliments ou de liquide et (7) forces extérieures comme inondation, incendie, actes de Dieu ou autres circonstances hors du contrôle de BHS. Également exclus de cette garantie, les égratignures et dommages aux surfaces externes et pièces exposées de la cuisinière sur laquelle le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé.

Selon ce qui est permis par la loi, cette garantie établit des solutions exclusives en ce qui a trait aux produits couverts, que la réclamation survient par contrat ou tort (incluant stricte responsabilité et négligence) ou autres. BHS ne sera pas tenu responsable des dommages intérêts ou accessoires, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES EXPRESSES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES OU AUTRES, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE POUR LAQUELLE LA GARANTIE EXPLICITE EST EN VIGUEUR. Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne sera efficace à moins d'une autorisation écrite par un officier de BHS.

Comment obtenir un service sous garantie

Pour obtenir un service sous garantie pour la cuisinière, il faut communiquer avec le centre autorisé BHS ou le support aux consommateurs BHS, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, California 92649, tél. : 800.944.2904.

REMARQUE AUX PROPRIÉTAIRES DE CALIFORNIE

Si la cuisinière nécessite un service sous garantie et qu'il n'y a pas de centre de service BSH autorisé à proximité, aviser le marchand BSH où l'appareil a été acheté. Si ce dernier ne peut réparer ou remplacer les pièces défectueuses, ou partiellement rembourser le prix d'achat (si applicable), il est possible de faire réparer la cuisinière dans tout atelier de réparation d'électroménagers et le propriétaire sera remboursé pour les frais raisonnables en autant que les coûts sont donnés par écrit et que le travail effectué est couvert par la garantie. BSH ne remboursera pas les frais de réparations qui excèdent la valeur de dépréciation de la cuisinière.

Un Mensaje Especial para Nuestros Clientes

Estimado Propietario de una Estufa Bosch:

Gracias y felicidades por la compra de una Estufa de Bosch. No importa si usted es un chef experto o un principiante, sabemos que su estufa nueva excederá todas sus expectativas. Esta estufa se basa en décadas de conocimientos y experiencias, convirtiéndola en la estufa de mayor calidad, más versátil y eficiente disponible.

Le queremos pedir que lea este manual cuidadosamente antes de usar su estufa nueva. Ponga mucha atención a las precauciones de seguridad que aparecen al principio de este libro y los numerosos consejos de seguridad que aparecen en todo momento. Además, asegúrese de familiarizarse con la operación correcta de la estufa y sus procedimientos de limpieza y mantenimiento. Cumpliendo con estas instrucciones y procedimientos, le asegura sacar el máximo provecho de su estufa nueva y que la mantendrá funcionando por muchos años más.

Gracias y mucho éxito con su estufa,

BSH Home Appliances Corporation



ADVERTENCIA

Cuidándola bien, su nueva estufa de Bosch fue diseñada para ser un aparato seguro y confiable. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la estufa. Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir quemaduras, una descarga eléctrica, fuego o heridas personales. No opere los controles del horno o la estufa cuando el vidrio está roto. Restos alimenticios o la solución de limpieza pueden penetrar un panel de control roto y crear un riesgo de una descarga eléctrica. Contacte a un técnico calificado de inmediato en caso que el vidrio de su panel de control se rompa. Cuando se usan aparatos electrodomésticos, se deben observar precauciones básicas, incluyendo las que aparecen en las siguientes páginas.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas a causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales sustancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza puede generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despiden una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.

California lista el Formaldehído como una causa potencial del cáncer. El Monóxido de Carbono es una causa potencial de la toxicidad reproductiva.

Se puede minimizar la exposición a estas sustancias al:

1. Proporcionar una buena ventilación al cocinar con gas
2. Proporcionar una buena ventilación durante e inmediatamente después de autolimpiarse el horno
3. Operar la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual

Contenido

Instrucciones Importantes de Seguridad.....	1
Familiarizarse con su Estufa	4
Preparar su Estufa	
Poner y Cambiar el Reloj.....	6
Configurar las Funciones.....	7
Accesar y Usar el Menú de Seleccionar Funciones.....	7
Volumen.....	8
Cambiar la Temperatura	8
Formato de la Temperatura	8
Formato del Tiempo.....	8
Teclas de Bloqueo	8
Opción de Idiomas.....	8
Reloj.....	9
Compensación de la Temperatura del Horno	9
Modo de Demostración	9
Restablecer los Parámetros por Default	9
Opción Sabatina	9
La Estufa	
Características de la Estufa	10
Operar la Estufa	11
El Horno	
Modos y Características del Horno.....	12
Modos y Características del Horno - Horneado y Horneado de Convección.....	13
Modos y Características del Horno - Asado y Asado de Convección.....	14
Modos y Características del Horno - Tostado de Convección	15
Modos y Características del Horno - Deshidratado	16
Seleccionar el Modo del Horno.....	17
Usar el Cronómetro (s).....	18
Usar Cocinado Cronometrado	19
Usar la Sonda.....	20
El Cajón Calentador	21
Cuidado y Limpieza	
Estufa	23
Horno	24
Autoayuda, Mantenimiento, Etc.	
Guía de Selección de Ollas	27
Mantenimiento	
Quitar la Puerta del Horno	28
Reemplazar la Lámpara del Horno	28
Autoayuda	29
Servicio al Cliente y Garantía	32



Instrucciones Importantes de Seguridad

Favor de leer todas las instrucciones antes de usar este aparato.

SEGURIDAD DEL APARATO

- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Sólo conecte el aparato a una tomacorriente correctamente aterrizada. Pídale al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de cierre de gas.
- Este es un aparato con tecnología de punta. Sólo un técnico de servicio calificado debe dar servicio a este aparato. El servicio debe ser realizado sólo por un técnico calificado quien está entrenado para este tipo de aparato específico. Los técnicos de servicio no autorizados tal vez no conocen bien el funcionamiento sofisticado de este aparato y pueden, por lo tanto, causar daños a la unidad o crear un peligro. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para evaluación, reparación o ajustes.
- No repare o reemplace alguna parte de la estufa a menos que se recomiende específicamente por un técnico de servicio autorizado.
- No opere este aparato si no funciona bien o si fue dañado, hasta que un técnico de servicio autorizado lo haya revisado.
- Utilice este aparato sólo para su uso intencionado como se describe en este manual. Si tiene preguntas, contacte al fabricante.
- No debe cubrir o tapar aperturas en este aparato.
- No utilice sustancias químicas corrosivas, vapores o productos no alimenticios en este aparato. Este tipo de estufa está diseñada específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñada para uso industrial o de laboratorio. El uso de sustancias químicas corrosivas al calentar o limpiar dañará el aparato y podría causar lesiones.
- En el caso de encenderse la ropa personal o el cabello, **ÉCHESE AL PISO Y DÉSE VUELTAS DE INMEDIATO** para extinguir las llamas.
- No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en un área donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato o cerca de éste, sin importar si se usa el aparato o no.



ADVERTENCIA

- SE PUEDEN VOLCAR TODAS LAS ESTUFAS
- ESTO PUEDE CAUSAR LESIONES
- INSTALE EL DISPOSITIVO QUE SE INCLUYE CON LA ESTUFA QUE EVITA LA VOLCADURA

VEA LA INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.



CUIDADO

No se deben guardar cosas de interés para los niños en la estufa, en los gabinetes arriba de la estufa o en la salpicadera trasera. Cuando los niños se suben a la estufa para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.



ADVERTENCIA

Si no observa la información en este manual exactamente, puede provocar un fuego o explosión causando daños, heridas o la muerte.

- No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Cuando no puede localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios autorizada o el proveedor de gas.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD PERSONAL

Para reducir el riesgo de heridas a personas en caso de un incendio de grasa, observe lo siguiente:

- En el caso de un incendio de grasa **APAGUE LAS LLAMAS** con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego trate de apagar el quemador de gas. **TENGA CUIDADO Y EVITE QUEMADURAS.** Cuando las llamas no se apagan de inmediato, **EVACÚE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
- No utilice agua, incluyendo trapos o toallas húmedas en incendios de grasa. Puede resultar una explosión violenta de vapor.
- **APAGUE LAS LLAMAS** de otros tipos de incendios alimenticios con bicarbonato de sodio. **NUNCA** use agua con incendios alimenticios.
- **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS.** Se puede quemar.
- **SIEMPRE** tenga un **DETECTOR DE HUMO** que funcione cerca de la cocina.
- **DEJE PRENDIDO EL VENTILADOR DE LA CAMPANA** cuando flamea comida.
- **Utilice un extinguidor SÓLO CUANDO:**
 - Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
 - El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
 - Se está llamando a los bomberos.
 - Usted puede combatir el incendio con su espalda hacia la salida.

Esta estufa está diseñada sólo para uso residencial. No está aprobada para el uso en exteriores.



Instrucciones Importantes de Seguridad

Favor de leer todas las instrucciones antes de usar este aparato.

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Cuando usa la estufa, **NO TOQUE EL AREA CALIENTE DONDE COCINA NI EL ÁREA COLINDANTE**. Las áreas junto a los elementos pueden ser lo suficiente calientes para quemar. Nunca permita el contacto de la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables en un área de cocinar hasta que esté fría.
- Cocine con calor alto sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente con no más que un calor bajo a mediano, para evitar la formación de burbujas y salpicaduras. El aceite caliente es capaz de causar quemaduras y heridas severas.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.
- Nunca deje la estufa sin atención cuando la usa con alto calor. Los derrames pueden causar humo y posiblemente dañar la estufa.
- Agarre la manija de la olla para evitar el movimiento del utensilio cuando revuelve o voltea comida.
- Aparte de usar ollas metálicas, sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico a prueba de calor, cerámica, barro o con otro recubrimiento sirven para la estufa. Otros tipos de utensilios pueden romperse con cambios rápidos en la temperatura. Utilice sólo con bajo o mediano calor de acuerdo a las instrucciones del fabricante de los utensilios.
- Tenga cuidado que las corrientes de ventiladores o ductos de aire forzado no soplen materiales inflamables hacia las llamas o que provoquen que las llamas se salgan de los bordes de la olla.
- Siempre posicione las agarraderas de los utensilios de modo que no se extienden sobre las áreas de trabajo cercanas, quemadores o el borde de la estufa.
- Nunca permita el contacto de la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables con los quemadores calientes o las rejillas calientes de los quemadores.
- No limpie la estufa cuando está caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.
- Use sólo agarraderas secados de olla. Las agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor.

SEGURIDAD DE AUTOLIMPIEZA

- Confirme que se cierre la puerta y que no se va a abrir una vez que aparezca el icono de la puerta cerrada. Cuando la puerta no se cierra, oprima OFF (CANCELAR) y no ejecute el ciclo de la autolimpieza. Llame al 800/944-2904 para servicio.
- **Nota:** Durante un ciclo de autolimpieza normal, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. En un ciclo de autolimpieza retardado, la puerta se cierra de inmediato.
- No limpie el empaque de la puerta. Es esencial para un sellado bueno. Debe tener cuidado de no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use limpiadores comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo en o alrededor de alguna parte del horno.
- Limpie sólo las partes listadas en este manual.
- Antes de autolimpiarse el horno, **quite la bandeja de asado, las rejillas del horno, otros utensilios y limpie los derrames excesivos de alimentos.**

CON RESPECTO A PÁJAROS EN LA CASA (MASCOTAS):

Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los pueden alcanzar los vapores de la cocina. Durante la auto-limpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.

SEGURIDAD DEL HORNO

Para reducir el riesgo de un incendio:

- No guarde materiales inflamables en o cerca del horno.
- No use agua o un trapo o toalla húmeda con un incendio de grasa. Sofoque las llamas con bicarbonato de sodio o use un extinguidor químico de polvo o tipo espuma (ABC).
- Se recomienda altamente tener a la mano un extinguidor de fuego y que esté muy visible cerca del horno.
- No use la cavidad para almacenar cosas, especialmente cualquier cosa combustible, tóxica o inflamable.
- En caso que se enciendan los materiales dentro del horno, mantenga cerrada la puerta del horno. Apague el horno y desconecte el enchufe y el circuito en la caja de fusibles.
- No bloquee las aperturas de ventilación.
- Nunca use el horno para calentar una habitación. Esto puede dañar las partes del horno.
- Nunca use ropa que cuelgue floja mientras usa este aparato. Tenga cuidado cuando trata de alcanzar cosas almacenadas arriba de la estufa. Materiales inflamables se pueden encender cuando entran en contacto con unidades de superficies calientes o los elementos de calentamiento y pueden causar severas quemaduras.
- No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado o sentado sobre cualquier parte del horno, ni que esté colgado de la puerta del horno, del cajón calentador o del cajón de almacenamiento. Esto puede dañar la estufa e incluso causar su volcadura, resultando en heridas personales severas.
- Que el instalador le muestre dónde se encuentra el corta-circuitos o el fusible. Marque el lugar para recordarlo en el futuro.

SEGURIDAD DEL CAJÓN CALENTADOR

Para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica o heridas a personas:

- No guarde cosas en el cajón calentador. Materiales inflamables o combustibles se pueden encender y materiales tóxicos pueden producir vapores tóxicos o explotar.
- Tenga cuidado cuando abra el cajón-quedándose a un lado. Abra la puerta lentamente y ligeramente y permita que se salga el aire caliente y/o el vapor y mantenga su cara lejos de la apertura asegurándose que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Sólo después de liberar el aire y/o vapor caliente debe usted proceder para acceder al cajón calentador. A menos que sea necesario para propósitos de cocinar o limpiar, mantenga cerrado el cajón y nunca deje el cajón abierto sin atención.
- No coloque alimentos en contenedores cerrados en el cajón calentador. Se puede formar presión y causar que explote el contenedor.



Instrucciones Importantes de Seguridad

PRECAUCIONES ADICIONALES PARA APARATOS ALIMENTADOS POR GAS:

- Si usted puede oler a gas, su instalador no revisó bien si hay fugas. Cuando las conexiones no están perfectamente apretadas, usted puede tener una fuga pequeña, y por lo tanto, un ligero olor. Encontrar una fuga de gas no es algo que debe hacer usted como aficionado. Algunas fugas se pueden localizar sólo con el control del quemador en la posición de ON (ENCENDIDO), y esto lo debe hacer un técnico de servicio calificado. Vea la advertencia en la página 1.
- En el caso que se apague un quemador y se escape el gas, abra una ventana o puerta. No trate de usar la estufa hasta que el gas haya tenido suficiente tiempo para disipar. Espere al menos cinco minutos antes de usar la estufa.
- No cuelgue artículos en ninguna parte del aparato ni coloque cosas contra el horno. Algunas telas son muy inflamables y pueden encenderse rápidamente.
- Cuando la estufa se encuentra cerca de una ventana, asegúrese que las cortinas no lleguen encima de o cerca de los quemadores. Podrían encenderse.
- Cuando usa la estufa, no toque los quemadores o el área alrededor. Las áreas adyacentes a los quemadores se pueden calentar suficientemente para causar quemaduras.
- Nunca deje la estufa sin atención cuando cocina con alto calor. Los derrames pueden causar humo y los derrames de grasa se pueden encender. Aún más importante, cuando se sofocan las llamas del quemador, se escapará gas no quemado a la habitación. Vea la advertencia, página 1.
- Evite cocinar por períodos prolongados con altas temperaturas cuando usa una olla más grande que la rejilla del quemador o una olla que rebasa el espacio de un quemador. El resultado podría ser una mala combustión produciendo derivados nocivos.
- Para un desempeño correcto del encendido de los quemadores, mantenga limpios los puertos de ignición. Es necesario limpiarlos cuando hay un derrame o cuando no se enciende el quemador aún cuando los encendidos electrónicos hacen clic.
- Después de un derrame, apague el quemador y permita que la estufa se enfríe. Limpie alrededor del quemador y de los puertos. Después de la limpieza, revise la operación correcta.
- Asegúrese que todos los controles de la estufa estén apagados y que la estufa esté fría antes de usar cualquier tipo de detergente aerosol con la estufa o las áreas alrededor. Las sustancias químicas aplicadas pueden encenderse o causar la corrosión de partes metálicas calientes.
- Grasa es inflamable. Permita que se enfríe la grasa caliente antes de tratar de manejarla. Evite la acumulación de depósitos de grasa. Limpie después de cada uso.
- No permita que se extiendan las llamas alrededor o encima del borde de la olla que contiene grasa. Se podría provocar un incendio de grasa.
- Siempre coloque la olla sobre el quemador antes de prenderlo. Asegúrese de saber cual perilla controla cual quemador. Cuando termina de cocinar, apague el quemador antes de quitar la olla.

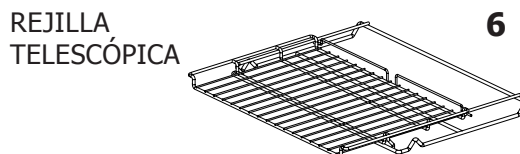
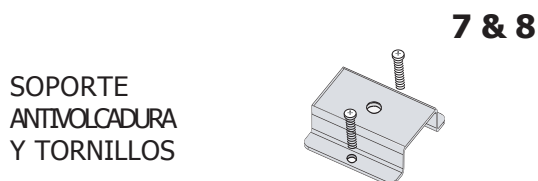
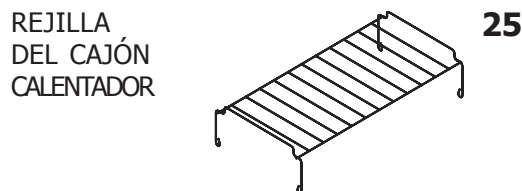
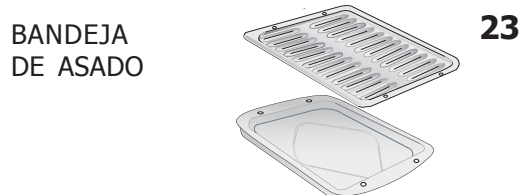
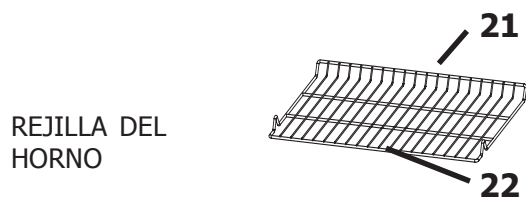
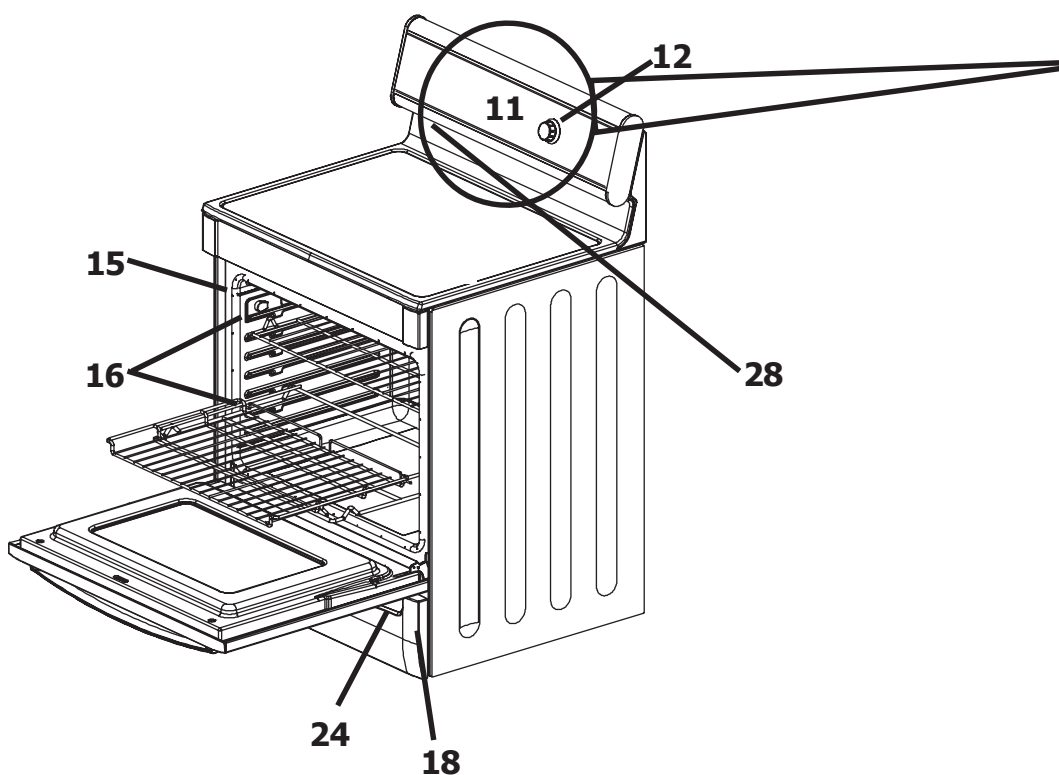
SEGURIDAD PARA LA ESTUFA

- Con tal de prevenir posibles lesiones a causa de un incendio al usar el aparato, recoja el pelo largo para que no cuelgue libremente y no se ponga ropa que cuelgue floja, como corbatas, bufandas, joyas o mangas colgadas. No trate de alcanzar o recostarse sobre la estufa. Tenga conciencia que cierta ropa y fijador de cabello pueden contener sustancias químicas inflamables.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aún cuando no están prendidas. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente para causar quemaduras.
- No toque los elementos de calentamiento o las superficies internas del horno durante la operación.
- Durante y después del uso, no toque o permita el contacto de ropa u otros materiales inflamables con los elementos de calentamiento o las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado suficientemente.
- La moldura en los costados de la puerta del horno se pueden calentar suficientemente para causar quemaduras.
- Tenga cuidado cuando abre la puerta-queándose a un lado. Abra la puerta lentamente y ligeramente y permita que se salga el aire caliente y/o el vapor y mantenga su cara lejos de la apertura asegurándose que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Sólo después de liberar el aire y/o vapor caliente debe usted seguir con su proceso de cocinar. A menos que sea necesario para propósitos de cocinar o limpiar, mantenga cerradas las puertas y nunca deje las puertas abiertas sin atención.
- No caliente contenedores de alimentos que no han sido abiertos. La formación de presión puede causar la ruptura del contenedor y causar heridas.
- Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno esté frío. Si debe mover una rejilla cuando el horno está caliente, no permita el contacto de las agarraderas con los elementos calientes.
- Utilice sólo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No permita el contacto de las agarraderas con los elementos calientes de calentamiento. No utilice toallas u otra ropa estorbosa en lugar de las agarraderas.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- No coloque alimentos directamente en el fondo del horno.
- Cuando use bolsas de cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno, excepto como se sugiere en este manual. La instalación no adecuada del papel de aluminio puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Para evitar una descarga eléctrica, nunca opere el horno sin la cubierta del foco en su lugar.

Familiarizarse con su Estufa

Partes Incluidas con su Estufa de Dos Combustibles:

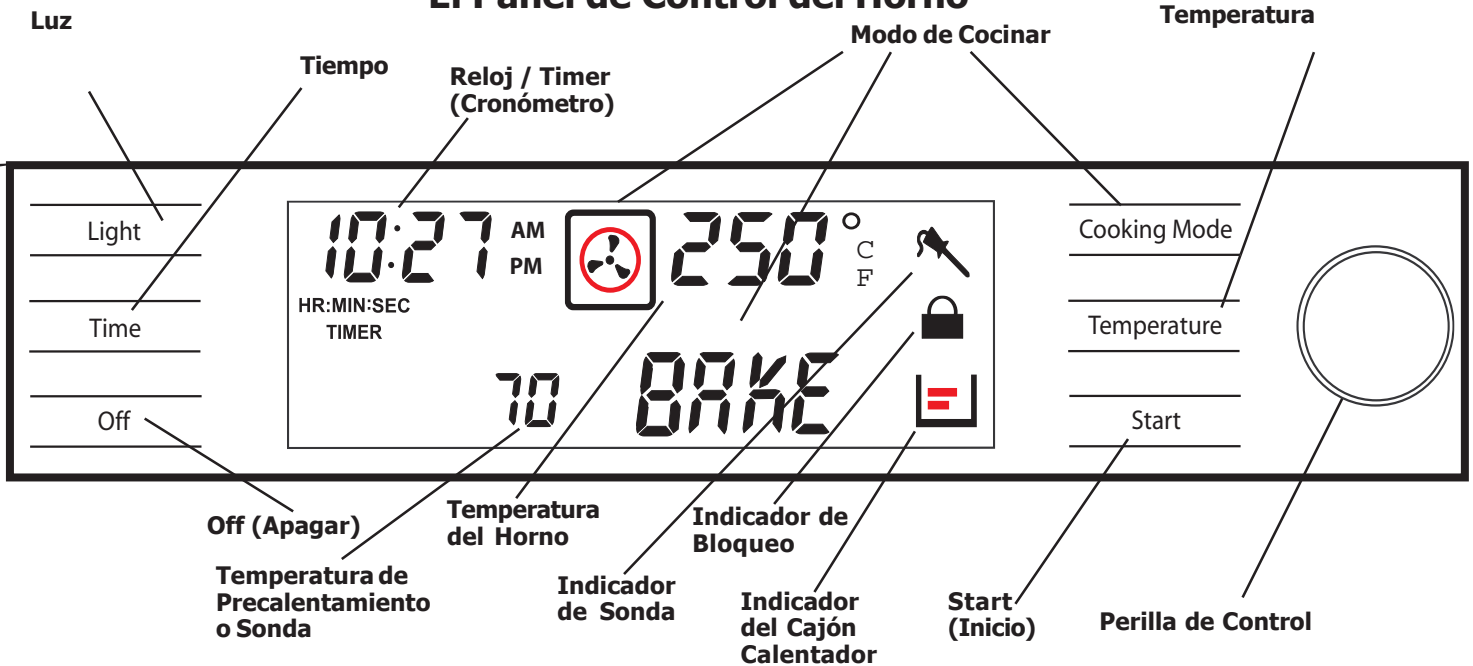
1. Manual de Uso y Cuidado
2. Instrucciones de Instalación
3. Folleto AHAM Antivolcadura
4. Libro de Recetas Bosch
5. Sonda
6. Rejilla Telescópica
7. Soporte Antivolcadura
8. Tornillos para Soporte Antivolcadura
9. Tarjeta de Registro
10. Lámpara Incandescente (no visible)
11. Control del Horno
12. Panel y Perilla
13. Elemento de Asado (no visible)
14. Ventilador y Elemento de Convección (no visible)
15. Receptáculo para la Sonda
16. Posiciones de Rejillas
17. Empaques del Horno
18. Placa con # de Serie y Modelo
19. Elemento para Hornear (no visible)
20. Cerradura de la Puerta (no visible)
21. Fondo de la Rejilla del Horno
22. Frente de la Rejilla del Horno
23. Bandeja de Asado
24. Cajón Calentador
25. Rejilla para el Cajón Calentador
26. Rejillas del Quemador (2)
27. Tapas del Quemador (4)
28. Ventilación del Horno



Las partes reales son más grandes de como aparecen en las imágenes de arriba.

Familiarizarse con su Estufa

El Panel de Control del Horno



Opciones de Despliegue en la Ventana

RELOJ – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas.

MODO DE COCINAR - Oprima el botón para indicar el modo de cocinar.

MODO CRONOMETRADO DE COCINAR – Indica el número de horas y minutos que el horno quedará "encendido". También se muestra el icono del modo de cocinar cuando selecciona el modo de cocinar.

PERILLA DE CONTROL - Se usa para fijar el reloj y los cronómetros, seleccionar un modo de cocinar y la temperatura. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aumentar y en sentido opuesto para disminuir.

LUZ - Oprima el botón para prender y apagar la luz del horno.

INDICADOR DE BLOQUEO - aparece el icono durante el modo de autolimpieza cuando la puerta está cerrada. NO trate de abrir la puerta hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo.

APAGAR - Oprima el botón para apagar el horno y/o el cajón calentador.

TEMPERATURA DEL HORNO - Indica la temperatura seleccionada del horno.

PRECALENTAR - Indica la temperatura del horno durante el modo de precalentar. También indica la temperatura de la carne cuando usa la sonda.

INDICADOR DE Sonda - Indica que la sonda está instalada en el horno. La temperatura interna de la carne aparece en lugar de la temperatura de precalentamiento.

INICIO - Oprima el botón para completar un comando.

TEMPERATURA - Oprima para seleccionar la temperatura de cocinar.

HORA - Oprima el botón para fijar la hora del día y/o el cronómetro.

CRONÓMETRO – Hay dos cronómetros - CRONÓMETRO 1 Y CRONÓMETRO 2; cada uno cuenta en forma regresiva las horas y minutos. Con menos de 60 minutos restantes, el cronómetro muestra también los segundos.

INDICADOR DEL CAJÓN CALENTADOR - El icono aparece cuando se usa el cajón calentador. Indica la temperatura de calentamiento.

Otras Indicaciones y Opciones

PITIDO - Señala que se debe ingresar más información o confirmar la recepción de un ingreso. Los pitidos señalan además el fin de una función o una falla del horno.

PARÁMETROS POR DEFAULT - Los modos de cocinar automáticamente seleccionan una temperatura adecuada. Cuando se necesita una temperatura diferente, se pueden cambiar éstas.

SÍMBOLO O NÚMERO QUE PARPADEA - Señala una configuración incompleta y solicita otro paso o que se oprima INICIO.

CÓDIGOS DE NÚMEROS F - Estos códigos aparecen cuando existe un problema con la estufa.

VENTILADOR DE CONVECCIÓN - El ventilador de convección opera durante cualquier modo de convección. Cuando el horno opera en el modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente al abrir la puerta, excepto cuando esté en el modo de deshidratado. El ventilador de convección funcionará además durante el tiempo del precalentamiento para modos específicos y durante el modo de autolimpieza.

Preparar su Estufa

Poner la Hora en el Reloj (después de haber apagado la corriente a la estufa)

- Siempre configure el reloj inmediatamente después de la instalación o una falla de electricidad. Una vez que regresa la corriente, el reloj marca 12:00 am.
- La hora del día aparece en horas y minutos.
- La hora del reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando está funcionando el cronómetro o alguna operación de cocina cronometrada.
- El horno está configurado para un reloj de 12 horas e indica AM y PM.

Nota: Para cambiar al reloj de 24 horas, vea la sección "Seleccionar Función", página 7.

1. Aparecerá **RELOJ** y los dígitos de la hora parpadean.

Gire la perilla para seleccionar la hora y am o pm. Gire hacia la derecha para aumentar en incrementos de 1 hora o hacia la izquierda para disminuir en incrementos de 1 hora.

2. **Oprima TIME.** Aún aparece **RELOJ** y los dígitos de minutos parpadean.
3. **Gire la perilla** para ajustar los minutos.
4. **Oprima TIME** y el reloj queda configurado.



RECORDATORIO

Si no se termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. **Oprima OFF.**

Cambiar la Hora del Reloj

1. **Oprima Time.** **RELOJ 1** parpadeará en la pantalla.
2. **Gire la perilla** para seleccionar **RELOJ**.
3. **Oprima TIME** nuevamente y parpadearán los dígitos de la hora.
4. **Gire la perilla** para cambiar las horas.
5. **Oprima TIME** nuevamente y parpadearán los dígitos de minutos.
6. **Gire la perilla** hacia la derecha o izquierda para cambiar los minutos.
7. **Oprima TIME** nuevamente y el reloj quedará configurado.



Consejo Útil

Para cancelar la selección de **HORA** al fijar el reloj, oprima **OFF** en cualquier momento estando en el modo del reloj.

Preparar su Estufa

SELECCIONAR FUNCIONES es la sección del menú donde se puede configurar o cambiar las siguientes opciones de su estufa:



VOLUMEN (disminuye o aumenta el nivel de sonido de los pitidos de control)



FORMATO DE TEMPERATURA (cambia la escala de la temperatura a grados Fahrenheit o Celcio)



FORMATO DE TIEMPO (12 horas o 24 horas)



TECLAS DE BLOQUEO (bloqueo del botón de control)



OPCION DE IDIOMA (para indicaciones; seleccione Inglés, Español o Francés)



RELOJ (sí o no)



COMPENSACIÓN TEMPERATURA DEL HORNO (se usa para calibrar la temperatura del horno)

DEMO

MODO DE DEMOSTRACIÓN (usado por tiendas)



RESTABLECER PARÁMETROS POR DEFAULT (regresa todas las funciones a los parámetros originales de fábrica)



OPCIÓN SABATINA (para religiones que no permiten "trabajar" los Sábados)

NOTA: En el caso de una falla de electricidad, las funciones regresan a los parámetros de fábrica y se deben ajustar nuevamente.

Accesar y Usar el Menú de Seleccionar Funciones

Para acceder al menú de SELECCIONAR FUNCIONES, **oprime y mantenga oprimido** el botón **Cooking Mode** por cinco (5) segundos.

SELECCIONAR FUNCIONES aparece en la pantalla.

1. **Gire la perilla** a la opción deseada.
2. **Oprima START** para seleccionar alguna función, y gire la perilla para escoger sub-funciones.
3. Después de seleccionar una opción, **oprime OFF** para guardar los ajustes.

CONSEJOS para Usar Funciones

- Habrá un ligero retraso antes de poder ver cada mensaje (u opción) en la pantalla.
- Gire la perilla lentamente, y espere aproximadamente un segundo para que la pantalla muestre la siguiente opción.
- Para desplazarse a través del menú de opciones, lentamente gire la perilla en sentido del reloj un clic después de que aparezca cada opción.

PITIDOS

3 pitidos consecutivos indicarán cuando termina algún modo.



VOLUMEN DEL PITIDO

- Se puede cambiar el volumen del pitido de control de **BAJO** (suave) a **ALTO** (fuerte).
- El volumen por default es **Mediano**.

Cambiar el volumen del pitido

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **VOLUME**.
3. **Oprima START.**
4. **Gire la perilla** para seleccionar el nivel de volumen, Bajo, Mediano o Alto.
5. **Oprima START.**



CAMBIAR LA TEMPERATURA

- El horno ha sido preconfigurado a la escala de temperatura en grados Fahrenheit.
- La opción le permite cambiar entre grados Fahrenheit y grados Celso.

Cambiar la Escala de Temperatura

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **SELECT TEMP F-C**.
3. **Oprima START.**
4. **Gire la perilla** para seleccionar Fahrenheit (F) o Celso (C).
5. **Oprima START** para aceptar la nueva selección.



FORMATO DE LA HORA

- Se puede configurar el reloj a un formato de 12 horas o de 24 horas.
- Por default el reloj del horno tiene el formato de 12 horas.

Cambiar el formato de la HORA

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **TIME FORMAT**.
3. **Oprima START.**
4. **Gire la perilla** para seleccionar el formato de 12 horas o de 24 horas.
5. **Oprima START** para aceptar la selección nueva.



TECLAS DE BLOQUEO

- Se puede bloquear el teclado por cuestión de seguridad.
- Se puede usar esta opción para prevenir cambios a las funciones del horno.

Bloquear o Desbloquear el Panel de Control del Horno

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que parpadea **LOCK KEYS**.
3. **Oprima START.** Aparece **KEYPAD LOCKED**. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado queda bloqueado.
4. **Para desbloquear** los teclados, oprima **COOKING MODE** y mantenga oprimido por 5 segundos. La pantalla indicará **UNLOCKING KEYPAD**.
5. Cuando está desbloqueado, el reloj volverá a aparecer en la pantalla.

Nota: Esta función **NO** bloquea la puerta del horno.



DESPLIEGUE EN IDIOMAS

- Los idiomas posibles son Inglés, Español y Francés.
- El idioma por default es el Inglés.

Cambiar el Idioma que aparece en la pantalla

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca el idioma deseado.
3. **Oprima START.**
4. **Gire la perilla** en sentido del reloj para seleccionar un idioma diferente.
5. **Oprima START** para aceptar el idioma nuevo.

NOTA

El menú **SELECT FUNCTION** aparece sólo en Inglés sin importar el idioma seleccionado.



RELOJ (PRENDIDO o APAGADO)

- Se puede apagar el reloj en la pantalla.
- Por default el reloj aparece en la pantalla.

Prender o Apagar el Reloj

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **CLOCK DISPLAY** (pantalla reloj).
3. **Oprima START.**
4. **Gire la perilla** una vez y **ON** (Prenda) o **OFF** (Apague) aparecerá en la pantalla.
5. **Oprima START** para aceptar la nueva selección.



COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

- Permite ajustar la temperatura del horno cuando los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados.

Cambiar la Compensación de Temperatura del Horno

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **OVEN TEMP OFFSET.**
3. **Oprima START.** Aparece 0° F.
4. **Gire la perilla** hacia la derecha para aumentar la temperatura +25°F y hacia la izquierda para disminuir la temperatura -25°.
5. **Oprima START** para aceptar la nueva temperatura.

DEMO

MODO DE DEMOSTRACIÓN

El modo de demostración es para uso exclusivo de tiendas que venden aparatos electrodomésticos.



RESTABLECER DEFAULTS

- Se usa esta opción para regresar todas las opciones modificadas del menú "Select Functions" a los parámetros originales de fábrica (o de default).

Restablecer los parámetros de fábrica.

1. **Accese al menú SELECT FUNCTIONS.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **RESET DEFAULTS.**
3. **Oprima START.** La pantalla muestra **SELECT FUNCTIONS.**



OPCIÓN SABATINA

- El horno horneará por 48 horas antes de apagarse automáticamente.
- No se puede operar el horno o el cajón calentador con la opción **SABBATH** seleccionada.

Poner la Opción Sabatina

1. **Accese al menú SELECT FUNCTIONS.**
 2. **Gire la perilla** en sentido del reloj hasta que aparezca **SABBATH OPTION.**
 3. **Oprima START.** La pantalla indicará **HORNEAR** y la temperatura empieza a parpadear.
 4. **Gire la perilla** para fijar la temperatura del horno.
 5. **Prenda** la luz del horno si así lo desea (oprime **Light**).
- Nota:** No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo sabatino.
6. Oprime **START.** El horno comienza después de 5 segundos.

Nota: NO se puede usar la sonda durante el modo Sabatino.

Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará **SABBATH** y el icono de **HORNEAR**. El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.

Durante el modo Sabatino, sólo el botón para cancelar (Off) funcionará. **Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.**

Al final de las 48 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará **SABBATH END** (fin sabatino). Oprime **OFF** para regresar a la hora de día.

Características de la Estufa

Antes de Usar la Estufa

- Quite todos los materiales de empaque y la literatura de la superficie de la estufa.
- Estando fría, limpie con una esponja limpia, húmeda y seque.
- Los resultados óptimos de cocinar dependen de los utensilios apropiados para cocina que selecciona o usa.
- Lea todas las precauciones de seguridad y entienda bien la información en el Manual de Uso y Cuidado antes de operar el equipo.

Quemadores de Gas Sellados

Su estufa nueva viene con quemadores de gas sellados y con tapas removibles. No hay partes de quemadores que limpiar, desmontar o ajustar abajo de la estufa. Su estufa tiene cuatro (4) tamaños diferentes de las tapas de quemador. Trate de emparejar el tamaño de la olla con el tamaño del quemador.

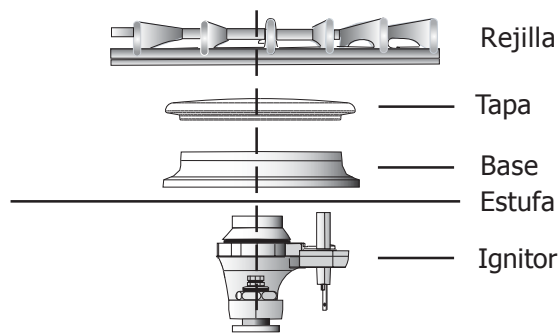


ADVERTENCIA: Para evitar destellos, no use la estufa sin haber colocado correctamente todas las tapas y rejillas.

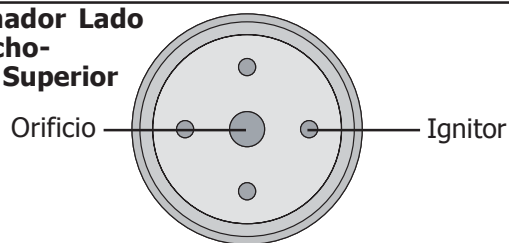
Salida del Quemador por Tipo de Gas (BTU/hr)

	Izquierdo Delantero	Izq. Trasero	Derecho Delantero	Derecho Trasero
Gas Natural	9100	12500	15000	5500
Propano	7500	11000	15000	5000

Quemador Lado Derecho - Vista Lateral



Quemador Lado Derecho - Vista Superior



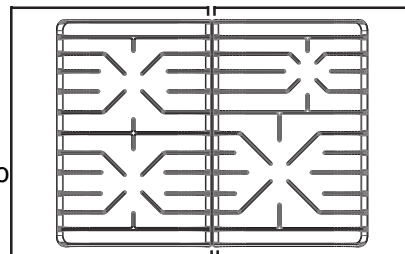
Tapas del Quemador

La tapa del quemador es de acero aporcelanado. Asegúrese de asentar la tapa completamente en la base del quemador antes de tratar de encenderlo. Cuando no se posiciona bien la tapa del quemador, éste tal vez no se prende o la llama es incompleta.

Rejillas de Quemadores

Su estufa tiene dos rejillas: una para el lado izquierdo y una para el lado derecho de la estufa. Colóquelas como se muestra en la figura abajo. No opere los quemadores sin tener una olla sobre las rejillas.

Lado Izquierdo



Lado Derecho



ADVERTENCIA: Para evitar destellos, se deben posicionar correctamente todas las rejillas sobre la estufa cuando ésta se está usando. Cada una de las patas debe ser colocada en los hoyitos correspondientes en la estufa. No use una rejilla cuyas patas de hule faltan o que estén dañadas.

Use esta tabla como guía para seleccionar el calor:

Usos	Calor
Hervir agua	Alto
Freir con sartén, sofreir, dorar carne, freir con mucho aceite	Mediano Alto
Freido general, huevos, panqués, hervido lento	Mediano
Cocinar alimentos tapados, vaporizar	Mediano Bajo
Derretir mantequilla y chocolate	Bajo
Salsa de tomate, caldos, guisados, calentar comida	Hervir a fuego lento

Aparece una gama de ajustes de calor porque el ajuste verdadero depende de:

- 1) tipo y calidad de la olla (Vea "Seleccionar Ollas", Página 27)
- 2) tipo, cantidad y temperatura de los alimentos
- 3) elemento que se está usando
- 4) las preferencias del cocinero.

CAUIDADO: Para evitar posibles daños a la olla o la estufa, la llama no debe salirse más allá del borde de la olla.

Operación de la Estufa

Perillas de Control de la Estufa



Los controles de los quemadores tienen un número infinito de ajustes de calor sin posiciones prefijadas.

Para ENCENDER: Seleccione la perilla de control, presionela hacia dentro y gire en sentido opuesto a las manecilla del reloj hasta el símbolo de la llama. Se escuchará el clic del ignitor.

Para AJUSTAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA: Después de encender la llama, gire en sentido opuesto a las manecillas del reloj hasta obtener el tamaño deseado de la llama.

APÁGUELO girando la perilla de control a la posición OFF.

Abajo de cada perilla de control se encuentra un anillo biselado de plástico.

Para quitar la perilla, resorte y anillo: Ponga la perilla en la posición de OFF. Sáquela jalándola. El resorte y el anillo están sueltos y se pueden quitar fácilmente una vez que se haya quitado la perilla.

Para reemplazar la perilla, resorte y anillo: Coloque el resorte y la perilla encima del anillo alineando los orificios centrales. Empuje sobre la perilla de modo que el resorte quede tenso. Con la perilla posicionada, coloque el orificio central alrededor del eje sobre la estufa y presione sobre el anillo, resorte y perilla. Suelte la perilla.

Encendido Electrónico

La estufa usa encendedores electrónicos para prender los quemadores. No hay una flama piloto. Cada quemador tiene su propio ignitor. Para mejores resultados, centre la olla encima del quemador antes de encenderlo.

El ignitor debe estar limpio y seco para operar correctamente.

- Evite el contacto del ignitor con agua o alimentos.
- Cuando el ignitor queda húmedo o sucio, puede echar chispas sin encender el quemador.

Note: Cuando el quemador no se prende dentro de 4 segundos, apague el quemador. Revise que la tapa esté colocada correctamente sobre la base y que el ignitor esté limpio y seco. Si aún no prende el quemador, vea *Autoayuda- Estufa, página 29*.

Características Típicas de las Llamas

Con gas natural, la llama del quemador debe ser azul y estable sin puntas de color amarillo, ruido o flameado excesivo. Debe quemar completamente alrededor de la tapa del quemador. Con gas de propano (LP), es normal tener algunas puntas de color amarillo.

Partículas ajenas en la línea de gas pueden causar una llama de color naranja durante el uso inicial. Esto debe desaparecer con el uso. Revise la tapa del quemador para estar seguro que los orificios de los puertos no estén tapados. Cuando los puertos están tapados, vea *Limpiar la Estufa, página 23*.

Nota: Se puede escuchar un sonido "pop" (estallido) cuando se apaga el quemador manualmente. Con gas LP este sonido puede ser más fuerte que con gas natural. Es algo normal.

Consulte la Guía para Cocinar (página anterior) para los ajustes de las llamas.

Falla de Electricidad

En el caso de una falla de electricidad, se pueden encender los quemadores manualmente. Sostenga un cerillo al lado de los puertos y gire la perilla de control a la posición HI (Alta). Espere hasta que la llama se extienda completamente alrededor del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.



¡ CUIDADO: Todos los encendedores echan chispas cuando algún quemador está PRENDIDO. No toque ninguno de estos quemadores cuando se usa la estufa.

Rendimiento del Quemador

Para mejores resultados, observe las siguientes características de los quemadores:

Quemador PowerSim™ (Derecho Delantero): El quemador PowerSim™ es el más versátil de los quemadores. La tapa retiene el calor más tiempo que las tapas normales y prohíbe que la llama toque las ollas. Esto resulta en un calor suave y más predecible. Se puede ajustar suficientemente bajo para hervir salsas sin quemarlas. Sin embargo, también se puede ajustar la llama suficientemente alta para freír en poco aceite y removiendo constantemente y hervir rápidamente. El tamaño grande de la tapa del quemador permite acomodar ollas grandes, de modo que sirve también para cocinar cantidades grandes de alimentos.

Derecho Trasero: El quemador derecho trasero es el quemador más pequeño. Sirve bien para cocinar alimentos delicados como derretir chocolate y mantequilla.

Modos y Características del Horno

Rejillas del Horno

Su horno tiene tres rejillas: 2 planas y una telescópica. Están diseñadas con un retén para detenerse antes de salir completamente y para no caerse.

⚠ Cuidado: Para evitar posibles quemaduras, coloque las rejillas en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes para horno cuando éste está caliente.

Sacar del horno: Agarre la rejilla firmemente en ambos costados y jale hacia usted. Al llegar al tope, incline la rejilla hacia arriba y saque la rejilla completamente.

Reemplazar en el horno: Agarre la rejilla firmemente en ambos costados. Incline la rejilla hacia arriba para permitir insertar el retén en el portarejillas. Coloque la rejilla en una posición horizontal y empújela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.

Rejilla Telescópica: La rejilla telescópica permite un acceso más fácil a los alimentos que se están cocinando. Para usarla, primero jale ambas secciones. Al llegar al tope, jale la sección superior hasta llegar al retén. **Para sacar la rejilla telescópica**, con la sección superior en la posición cerrada, agarre toda la rejilla (ambas secciones) firmemente en ambos lados. Al llegar al tope, incline la rejilla hacia arriba y sáquela completamente.

Posición de Rejilla (vea los gráficos a la derecha para mayores detalles)

REJILLA 6 (posición más alta) – Se usa para derretir queso, asar alimentos delgados

REJILLA 5 – Se usa para asado de carnes, tostar pan

REJILLA 4 – Se usa para asar carnes más gruesas

REJILLA 3 – Se usa para horneado, cuando hornea en una sola rejilla, como una bandeja para galletas o moldes para hornear, pasteles, alimentos congelados, bollos, brownies, molletes

REJILLA 2 – Se usa para hornear pays, caserolas, panes, pasteles tipo bundt o pound, ligeros tostados o carne de ave

REJILLA 1 (posición más baja) – Se usa para pastel tipo bizcocho, tostados grandes, pavo.

Cocinar con Múltiples Rejillas:

Cuando usa múltiples rejillas, siga las recomendaciones abajo para su colocación.

Dos rejillas: Para pasteles, use las posiciones de rejilla 2 y 5.

Tres rejillas (para horneado de convección): Use las posiciones 1, 3 y 6.

Colocación de Ollas

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados de hornear, coloque los pasteles en la parte trasera de la rejilla superior y la parte delantera de la rejilla inferior (vea la ilustración a la derecha).

Precalentar

Precaliente el horno si la receta lo recomienda.

Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. No se recomienda el precalentamiento cuando usa la sonda. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes de precalentar. Un pitido confirmará que el horno está precalentado y la pantalla indicará la temperatura seleccionada del horno.

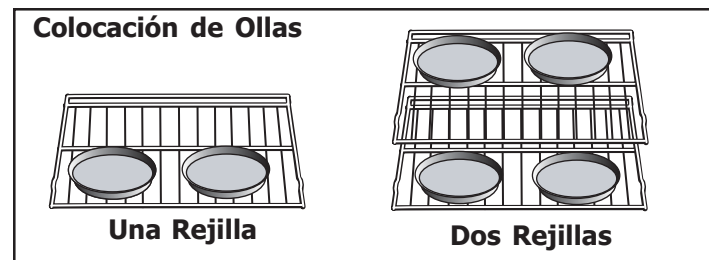
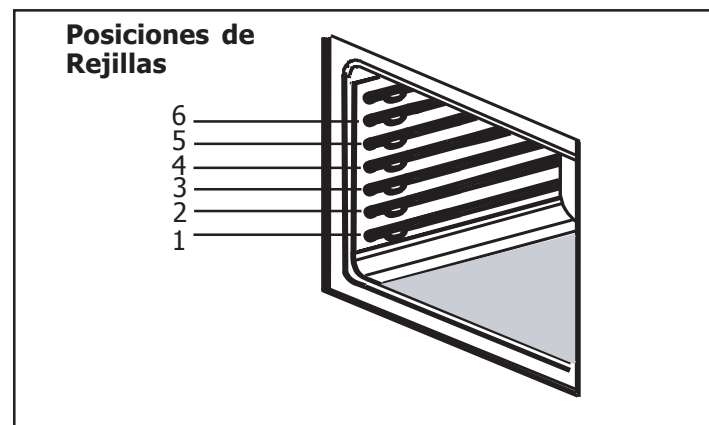
Moldes para Hornear

Los moldes de vidrio absorben el calor, por lo tanto debe reducir la temperatura del horno 25°F cuando hornea en vidrio.

Metal brillante, suave refleja el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado.

Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones del fabricante. Use moldes oscuros de metal o de vidrio para pays.

Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

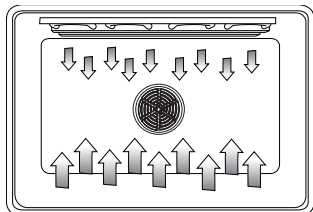


Modos del Horno - Horneado y Horneado de Convección



HORNEADO, FERMENTADO y CALENTADO

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior mantienen la temperatura del horno:



Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados. También se puede usar para asar carnes.

En el modo de **Calentar**, el horno utilizará el elemento inferior y superior para mantener una temperatura baja para mantener los alimentos a una temperatura de servir.

- Use el ajuste de calentar en el horno para mantener caliente los alimentos hasta que sean servidos.
- Las temperaturas del modo de calentar son 140° - 220° F. La temperatura por default es 170°F.
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben ser tapados con una tapa o papel aluminio.

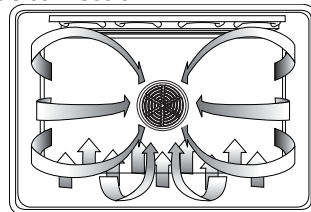
En el modo de **Fermentado**, el horno usa el elemento superior e inferior para mantener una temperatura baja para fermentar (elevar) pan. El fermentado es la elevación de una masa de levadura.

- Las temperaturas del modo de fermentado son 85° a 105°F. La temperatura por default es 100°F.
- Tape la olla o el pan sin apretar y use cualquier rejilla que acomoda el tamaño del contenedor.
- **Mantenga cerrada la puerta** y use la luz del horno para revisar la elevación de la masa.



HORNEADO DE CONVECCIÓN

El Horneado de Convección es similar al hornear. En este caso, el calor viene del elemento de calentamiento inferior y un tercer elemento detrás de la pared trasera. La principal diferencia en el horneado de convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.



El modo de Horneado de Convección sirve muy bien para hornear cantidades grandes de alimentos sobre múltiples rejillas. Se puede usar para preparar galletas, pays, pastelitos, panes, y botanas entre otras cosas.

Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- Hornear con 3 rejillas (dorado más uniforme)
- Mayor volumen (la levadura se eleva más)
- Hornear más alimentos a la vez

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F Consulte la tabla de Horneado de Convección para ejemplos.
- Ponga los alimentos en ollas planas, no tapadas, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes de lado a lado en la rejilla del horno.

Tabla de Horneado de Convección

Alimento	Posición de Rejilla	Temperatura* (horno precalentado) (F°)	Tiempo del Horneado de Convección** (min.)
Pastel			
Glaseado	3	325	17 - 19
Pastel Bundt	2	325	37 - 43
Bizcochos	1	325	35 - 39
Pay			
2 cortezas, fresco, 9"	2	350- 400	45 - 55
2 cortezas, fruta congelada, 9"	2	350	68 - 78
Galletas			
Azúcar	3	325 - 350	6 - 11
Chocolate Chip	3	325 - 350	8 - 13
Brownies	3	325	29 - 36
Panes			
Pan de Levadura, 9x5	2	350	18 - 22
Rollos de Levadura	3	350 - 375	12 - 15
Pan Rápido, 8x4	2	325 - 350	45 - 55
Bollo, Panecillo	3	350 - 375	11 - 15
Molletes	3	400	15 - 19
Pizza			
Congelada	3	375 - 425	23 - 26
Fresca	3	400 - 425	12 - 15

*La temperatura del horneado de convección es 25°F menos que recomendada en los empaques o recetas. La temperatura en esta tabla ha sido reducida por 25°F.

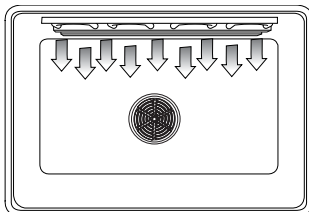
**Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque y reduzca la temperatura de modo apropiado.

Modos del Horno - Asado y Asado de Convección



ASADO

El Asado usa el calor intenso radiado del elemento superior:



El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (1" o menos), pollo y pescado. Se puede usar también para calentar y dorar carnes, guisados y otros alimentos.

Los beneficios del Asado incluyen:

- Asado rápido y eficiente
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos
- Los alimentos se doran mientras se cocinan

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos
- Los filetes y chuletas deben tener un grosor de al menos 3/4"
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa
- No forre del asador de la parrilla con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado para ejemplos).
- Al dorar guisados, use sólo platos de metal o vidrio cerámica como Corningware®.
- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la temperatura alta.

SIEMPRE ASE CON LA PUERTA CERRADA

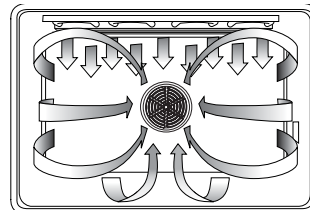
Tabla de Asado

Alimento y Grosor	Posición de Rejilla	Posición de la Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)*	Tiempo Lado 2 (min)*
Res					
Filete (3/4" - 1")		Alto*	145	7-8	6-7
Vuelta y Vuelta	5	Alto	160	8-9	6-9
Medio	5	Alto	170	9-11	7-10
Bien Cocido					
Hamburguesas (3/4" - 1")	4	Alto	160	9-11	8-10
Bien Cocida					
Pollo					
Pechuga (con hueso)	4	Bajo*	170	18-20	18-19
Puerco					
Chuletas (1")	4	Alto	160	9-10	8-9
Salchicha - fresca	3	Alto	160	8-10	7-9
Rebanadas de Jamón (1/2")	5	Alto	160	3-4	2-3
Mariscos					
Filetes de Pescado, 1"	4	Bajo	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuza con facilidad	6-7	No Voltee
Con Mantequilla					
Cordero					
Chuletas (1")	5	Alto	145	5-7	6-7
Vuelta y Vuelta	5	Alto	160	8-9	6-8
Medio	5	Alto	170	9-11	8-9
Bien Cocido					
Pan					
Pan de Ajo, rebanadas de 1"	5	Alto		2-4	



ASADO DE CONVECCIÓN

El Asado de Convección es similar al Asado. Combina el calor intenso del elemento superior con el aire circulado por el ventilador de convección:



El modo de Asado de Convección sirve bien para cocinar cortes suaves, más gruesos de carne, pollo y pescado. Generalmente no se recomienda el asado de convección para dorar carnes, guisados y otros alimentos.

Los beneficios del Asado de Convección, además de los beneficios del asado normal, incluyen:

- Cocinado más rápido que el asado normal

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos
- Las carnes deben tener un grosor de al menos 1 1/2"
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado de convección para ejemplos)
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa
- No forre del asador de la parrilla con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos
- Eche sal después de cocinar

SIEMPRE ASE DE CONVECCIÓN CON LA PUERTA ABIERTA

Tabla de Asado de Convección

Alimento y Grosor	Posición de Rejilla	Posición de la Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)*	Tiempo Lado 2 (min)*
Res					
Filete (1 1/2" o más)		Alto*	145	8-9	7-8
Vuelta y Vuelta	4	Alto	160	10-11	9-10
Medio	4	Alto	170	12-13	11-12
Bien Cocido					
Hamburguesas (más de 1")	4	Alto	160	9-11	7-9
Bien Cocida					
Pollo					
Cuartos de Pollo	4	Alto	180 (muslos) 170 (pechuga)	12-15	9-11
Puerco					
Chuletas (1 1/4" o más)	4	Alto	160	8-10	7-9
Salchicha - fresca	4	Alto	160	6-7	4-5

Los tiempos del asado y asado de convección son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos se basan en cocinar con un elemento de asado precalentado.

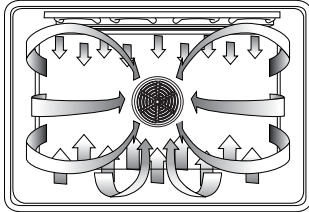
Nota: El único ajuste de calor para el Horneado de Convección es Alto

Modos del Horno -Tostado de Convección



TOSTADO DE CONVECCIÓN

El Tostado de Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores así como el calor circulado por el ventilador de convección:



El modo del Tostado de Convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.

Los beneficios del Tostado de Convección incluyen:

- Hasta un 25% más rápido para cocinar que el Tostado/Horneado normal
- Un dorado uniforme

Para lograr mejores resultados:

- Use la misma temperatura que se indica en la receta.
- Revise el término de la carne oportunamente, ya que se puede disminuir el tiempo de asado por un 25%. Consulte la tabla del asado de convección para ejemplos.
- No tape la carne o use bolsas
- Use la bandeja y rejilla de asado que viene incluida con la estufa. También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use la sonda o termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Cuando la carne ya se doró como le gusta, pero aún no se coció, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio encima del área dorada para evitar que se dore demasiado.
- Después de sacar la carne del horno, cúbrala con papel de aluminio 10 - 15 minutos.

Tabla de Tostado de Convección

Carnes	Peso (libras)	Temperatura del Horno (°F)	Tiempo de Asado* (min. por libra)	Temperatura Interna (°F)
Res				
Costillas	4 - 6	325	25-32 28-32	145 (vuelta y v) 160 (medio)
Rib Eye, sin hueso	4 - 6	325	24-32 27-32	145 (vuelta y v) 160 (medio)
Rump, Eye, Tip, Sirloin (sin hueso)	3 - 6	325	25-30 28-32	145 (vuelta y v) 160 (medio)
Lomo Suave	2 - 3	425	15-25	145 (vuelta y v)
Puerco				
Lomo (con o sin hueso)	5 - 8	350	15-25	160
Hombro	3 - 6	350	20-30	160
Pollo				
Pollo - entero	3 - 4	375	14-20	180
Pavo, sin relleno**	12 - 15	325	10-14	180
Pavo, sin relleno**	16 - 20	325	9-13	180
Pavo, sin relleno**	21 - 25	325	6-10	180
Pavo/ Pecho	3 - 8	325	20-25	170
Cornish Hen	1 - 1½	350	45-75 min. tiempo total	180
Cordero				
Media Pierna	3 - 4	325	30-35 25-30	160 (medio) 170 (bien c)
Pierna entera	6 - 8	325	25-30 30-35	160 (medio) 170 (bien c)

*Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne.

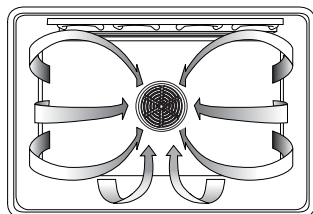
**Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165°F.

Modos del Horno - Deshidratado



DESHIDRATADO

El deshidratado seca con calor de un tercer elemento detrás de la pared trasera del horno. El calor circula a través del horno por el ventilador de convección.



Se usa el deshidratado para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y especias. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100° F - 160° F) mientras circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad.

Para lograr mejores resultados:

- Seque la mayoría de frutas y verduras a 140° F. Seque especias a 100°F. (Consulte la tabla de deshidratado para ver ejemplos)
- Los tiempos de secado varían debido a la humedad y el contenido de azúcar en el alimento, el tamaño de las piezas alimenticias, la cantidad de alimentos que se están secando y la humedad en el aire. Revise los alimentos cuando llegue al tiempo mínimo de secado.
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo. Para obtener rejillas adicionales de secado, contacte a su distribuidor de Bosch.
- Trate frutas con antioxidantes para evitar la decoloración.
- Consulte un libro de conservación de alimentos, la Oficina Cooperativa del condado o una librería para obtener información adicional.

La puerta debe estar abierta durante el modo de Deshidratado. Mantenga la puerta abierta al menos 1" colocando un objeto (i.e., cuchara de madera) en la esquina superior entre la puerta y el panel lateral. Tenga cuidado que el objeto no toque el empaque del horno.

Tabla de Deshidratado

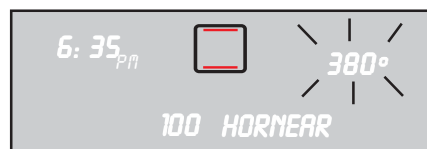
Alimento	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado* (horas)	Prueba del Terminado
Fruta			
Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	11-15	Ligeramente flexible
Bananas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	10-15	Ligeramente flexible
Cerezas	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, sacar los huesos	10-15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de Naranja	Trozos de naranja de ¼"; la parte de la cáscara está ligeramente pelada de la naranja	Cáscara: 2-4 Rebanadas: 12-16	Cáscara de Naranja: seca y frágil. Trozos de Naranja: las cáscaras están secas y frágiles, la fruta queda ligeramente húmeda
Anillos de Piña	Secado con toalla	Enlatado: 9-13 Fresco: 8-12	Suave y flexible
Fresas	Lavar y secar con toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) sobre la rejilla	12-17	Seco, frágil
Verduras			
Chiles	Lavar y secar con toalla. Quitar la membrana del chile, cortados en rebanadas grandes de aproximadamente 1"	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
Hongos	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo. Cortar en rebanadas de 1/8"	7-12	Duro y seco
Jitomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas delgadas, grosor de 1/8", drenar bien	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
Especias			
Orégano, perejil verde, tomillo y hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 100°F 3-5 horas	Crujiente y frágil
Albahaca	Usar las hojas de albahaca 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir de encima la humedad y secar a golpecitos	Secar a 100°F 3-5 horas	Crujiente y frágil

* El horno se quedará prendido por 48 horas antes de apagarse en forma automática.

Seleccionar el Modo del Horno

Configurar el Modo de Cocinar

1. **Oprima COOKING MODE** (modo de cocinar).
2. **HORNEAR** parpadea en la pantalla.
Cuando no se realiza otro ajuste dentro de 5 segundos, el control emitirá un pitido y parpadea. Cuando esto sucede, **oprime START**.
3. **Gire la perilla** para seleccionar el modo de cocinar.
4. **Oprima START**.
El modo seleccionado aparecerá en la pantalla, junto con la temperatura de default para ese modo, la cual estará parpadeando.
5. Para seleccionar una temperatura diferente, **gire la perilla** hacia la derecha o izquierda (en incrementos de 5°) hasta llegar a la temperatura deseada.
6. **Oprima START**. Si no **oprime START**, el horno se prenderá automáticamente en 5 segundos.
7. La pantalla alterna entre el modo de cocinar y precalentar. También aparece la temperatura precalentada, comenzando a 100°F. La temperatura verdadera se incrementa hasta alcanzar la temperatura preestablecida, en cuyo momento el **horno emitirá un pitido**.
8. Para cambiar la temperatura durante el proceso de cocinar, simplemente **oprime Temperature**. **Gire la perilla** para seleccionar una temperatura nueva y **oprime START**.
9. Una vez que haya terminado el horneado, **oprime OFF** para apagar el horno.



CONSEJO ÚTIL

Para salirse de un modo actual, oprime **OFF** (apagar).

Seleccionar **OFF** (apagar) cuando no está en la configuración de un modo, detendrá la función del horno.

Nota: Después de apagar el horno, la pantalla muestra HOT en lugar del modo de cocinar. Se hace esto para indicar que el horno está apagado pero aún está caliente. Cuando la temperatura del horno cae abajo de 176°F, desaparece HOT de la pantalla.

Tiempo de Operación del Horno

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas (24 horas si el formato de tiempo está configurado para 24 horas en la sección de **SELECT FUNCTION**).

Ventilación del Horno

La ventilación del horno se encuentra abajo de la pantalla, arriba del elemento trasero izquierdo de la estufa.

Es normal que salga vapor de la ventilación y que haya condensación en el protector y en la estufa.

Esta área se puede calentar cuando se usa el horno.

No tape la ventilación ya que es importante para circular el aire.

Usar el Cronómetro(s)

Fijar el RELOJ(s)

1. **Oprima Time** y **RELOJ 1** aparecerá.



2. **Gire en sentido opuesto del reloj** y **RELOJ 2** aparecerá. **Seleccione RELOJ 1 o 2**, luego **oprima TIME**. **FIJAR RELOJ 1** aparece en la pantalla. Los minutos parpadean.



3. **Gire la perilla hacia la derecha** para aumentar en incrementos de 1 minuto o hacia la izquierda para disminuir en incrementos de 1 minuto. Siga **girando la perilla** hasta que aparezcan los minutos deseados en la pantalla.

Si ajusta sólo minutos, **oprima START**. De otro modo, siga con el **paso 4**.

4. **Oprima TIME** nuevamente y las horas parpadean.



5. **Gire la perilla hacia la derecha** para aumentar en incrementos de 1 hora o hacia la izquierda para disminuir en incrementos de 1 hora, hasta que aparezcan las horas deseadas en la pantalla.
6. **Oprima TIME** nuevamente. Ahora el **RELOJ** está configurado. Si no oprime **TIME** o **START**, el horno comenzará a emitir pitidos y la pantalla del reloj comienza a parpadear.

Cambiar el Reloj(s)

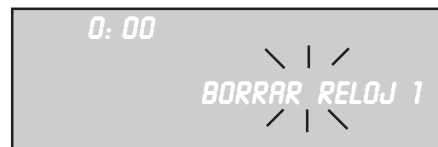
1. **Oprima TIME**. **RELOJ 1** aparecerá en la pantalla. Seleccione el **RELOJ 1 o 2**.



2. **Oprima TIME**. La pantalla muestra **RESET TIMER 1 (2)** y parpadean los dígitos de minutos.
3. **Gire la perilla** en sentido del reloj o en sentido opuesto del reloj para cambiar los minutos.
4. **Oprima TIME** nuevamente y parpadean los dígitos de las horas.
5. **Gire la perilla** en sentido del reloj o en sentido opuesto del reloj para cambiar las horas.
6. **Oprima TIME** y el tiempo nuevo está configurado.

Borrar el RELOJ

1. **Oprima TIME** una vez. **RELOJ 1** parpadea.
2. **Gire la perilla** para seleccionar **BORRAR RELOJ 1 (2)**.
3. **Oprima TIME**.
4. Si no oprime el botón **TIME**, el horno emitirá un pitido y la pantalla sigue parpadeando.



Cuando ha transcurrido el tiempo especificado, el control emite un pitido. **RELOJ 1 (2) FIN** parpadea en la pantalla.

1. **Oprima TIME** para regresar a la pantalla principal.

CONSEJO

Gire la perilla para mostrar la hora del día o más información sobre el modo del horno cuando se usan los relojes.

CANCELAR

Si no termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicamente como recordatorio para ajustar el tiempo. Oprima **OFF** para salir del modo de **RELOJ**.

Seleccionar **OFF** cuando no está en un modo de configuración detendrá la función del horno.

Cocinar en Modo Cronometrado

La opción **COCINAR CRONOMETRADO** cambia el horno a un modo de cocinar para un período de tiempo determinado y luego lo apaga. La opción **COCINAR CRONOMETRADO** está disponible para uno de los siguientes modos del horno: Horneado, Horneado de Convección y Tostado de Convección.

Asegúrese que el reloj con la hora del día indica la hora correcta antes de comenzar. Vea "Cambiar la Hora del Reloj" para ajustar el tiempo.

Configurar un Modo Cronometrado

1. **Oprima MODODECOCINAR.**
 2. Aparecerá **HORNEAR**. Para seleccionar otro modo de cocinar, gire la perilla.
 3. **Oprima START.**
 4. **Gire la perilla** para seleccionar la temperatura deseada.
 5. **Oprima TIME.** Aparecerá **HORNEADO CRON** en la pantalla.
 6. **Oprima TIME.** Aparecerá **FIJAR HORA HORN** en la pantalla y los minutos parpadean. **Fije los minutos. Oprima TIME.**
 7. Parpadean las horas. **Fije las horas. Oprima START.**
- Nota: se debe incluir el tiempo que el horno requiere para alcanzar la temperatura en el tiempo configurado para cocinar.*
8. Aparecerá **HORNEADO CRON** en la pantalla y el horno comienza a precalentar.

Después de terminar, parpadea **FIN HORNEADO CRON** y la estufa emite un **pitido de recordatorio**.



NOTA

Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apagará en forma automática. La pantalla indicará el modo y **FIN**.

Retrasar el Inicio de un Modo Cronometrado

1. Siga los pasos **1** hasta **5** de arriba.
2. **Gire la perilla** hasta que aparezca **HORNEADO RETRAS** en la pantalla.
3. **Oprima TIME.** Aparecerá **FIJAR HOR HORNEAR** en la pantalla y los minutos parpadean. **Fije los minutos. Oprima TIME.**
4. Parpadean las horas. **Fije las horas. Oprima TIME.**
5. Aparece **FIJ FIN HORN** en la pantalla. **Oprima TIME.**
6. Use la perilla para ingresar la hora del día cuando el horno deje de cocinar o cuando se apague:
Fijar horas. Oprima TIME.
Fijar minutos. Oprima TIME.
 El reloj calcula automáticamente la hora del día cuando el modo comienza y termina. El tiempo de cocinar que aparece cuenta regresivo por minuto.
7. Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apaga automáticamente. La pantalla indicará el modo y **FIN** y el horno emitirá pitidos.

Nota: Saque los alimentos del horno de inmediato después del ciclo terminado para evitar que se cosan demasiado. Los alimentos que se dejan en el horno seguirán cocinándose aún cuando el ciclo haya terminado.

Para revisar el tiempo de cocinar y el tiempo de detención después de haber fijado un retraso, **oprime TIME. Gire la perilla a FIN HORNEADO o HORNEADO RETRAS. Oprime TIME.**



NOTA

No se recomienda cocinar en modo retrasado para alimentos que deben levantarse (ej., galletas, pasteles, panes, suflés, etc.)

Usando la Sonda

- Se puede usar la sonda para determinar el terminado interno o la temperatura "FINAL" de muchos alimentos, especialmente carnes y pollo.
- El rango de temperatura para la sonda de 135°F a 200°F (57°C a 93°C).
- No se recomienda precalentar el horno cuando usa la sonda. Un horno caliente impedirá su capacidad de conectar la sonda al receptáculo y de insertarla en la carne.
- Se puede ajustar la temperatura del horno desde 100°F hasta 450°F (38°C a 232°C).

INSERTAR LA SONDA

Inserte la punta de la sonda en el alimento.

- Para carnes, inserte la punta de la sonda en la parte más gruesa sin tocar huesos, grasa o cartílagos.
- Para pollos grandes y pavos, inserte la sonda en la parte más gruesa del muslo interno.
- Para otros alimentos, como asado de carne molida, la punta de la sonda debe quedar en el centro de la parte más gruesa del alimento.

USANDO LA SONDA

1. Prepare la carne y póngala en la olla para asar (o sobre la rejilla como lo especifica la receta). Inserte la sonda en la carne. (Vea "Insertar la Sonda", arriba).
2. Asegúrese que la sonda no toca cartílagos, grasa, huesos, la rejilla o la olla.
3. Coloque la olla con la carne en el horno frío sobre la rejilla recomendada. **Ponga la sonda en el receptáculo.** El símbolo de la sonda aparecerá en la pantalla.

Nota: Se puede fijar la temperatura de la sonda sólo cuando la sonda está instalada en el horno.

4. **Oprima el COOKING MODE** (Modo de Cocinar) y **seleccione HORNEADO, HORNEADO DE CONVECCIÓN o TOSTADO DE CONVECCIÓN.** Aparece la temperatura del horno por default.
5. **Gire la perilla** para cambiar la temperatura si es necesario.
6. **Oprima START.**
7. **Gire la perilla** para fijar la temperatura de la sonda (la temperatura final deseada del alimento).
8. **Oprima START.**

- La temperatura del horno y el modo seleccionado aparecen a la derecha de la hora.
- La temperatura de la sonda aparece en el centro hacia la izquierda del modo de cocinar. Se incrementa en incrementos de 5°F hasta alcanzar la temperatura prefijada.
- El horno queda precalentado cuando suena una vez.
- Al alcanzar la temperatura prefijada de la sonda, aparece END en la pantalla y el horno se apaga. Oprima OFF para borrar la pantalla.
- Si se quita la sonda antes de oprimir OFF, RESINSERT PROBE (REINSERTAR SONDA) aparece en la pantalla. Cuando esto sucede, oprima OFF.

- **Para cambiar o ajustar sólo la temperatura del horno, oprima Temperatura. TEMP HORNO** parpadea en la pantalla. **Gire la perilla** a la temperatura deseada y **oprima START** dos veces.
- **Para cambiar o fijar la temperatura de la sonda, oprima Temperatura.** La pantalla parpadea. **Oprima START y TEMP SONDA** parpadea. **Gire la perilla** a la temperatura deseada y vuelva a **oprimir START.**

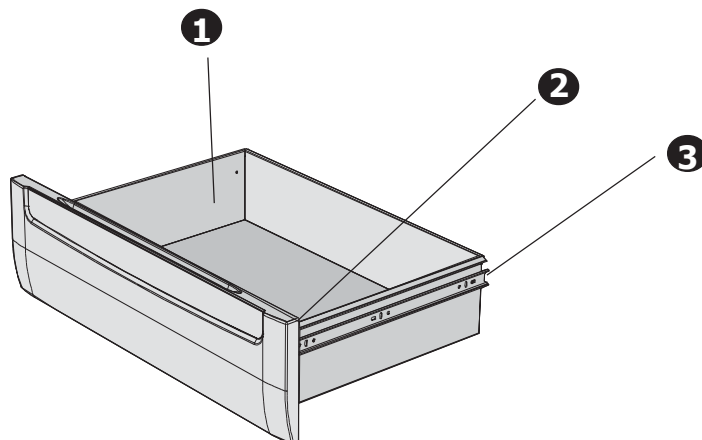
CONSEJOS PARA USAR LA SONDA

- El horno está bien aislado y el calor retenido seguirá cocinando la carne después de apagar el horno. Por este motivo, saque la carne del horno en cuanto el control pite.
- Puesto que la carne sigue cocinándose después de sacarla del horno, fije la temperatura interna (sonda) 5-10 grados abajo de la temperatura interna final deseada. Permita que la carne se enfríe (10 - 20 minutos) antes de cortarla.
- Siempre use el mango de la sonda para insertar y quitarla. Use una agarradera para quitarla puesto que la sonda se calienta.
- Quite la sonda del horno cuando no se está usando.
- No se puede usar la sonda con carnes congeladas. Para lograr mejores resultados, descongele las carnes completamente antes de usar la sonda.

Nota: Siempre debe quitar la sonda del horno cuando termina el proceso de cocinar. El símbolo de la sonda permanecerá en la pantalla hasta quitar la sonda. No deje la sonda en el horno durante la autolimpieza. El horno no se autolimpia con la sonda instalada en el horno.

El Cajón Calentador

El cajón calentador mantiene alimentos cocidos calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con alimentos calientes. NO lo use para calentar alimentos fríos con excepción de tostar ligeramente galletas saladas, papas fritas y cereal seco o calentar platos o platillos.



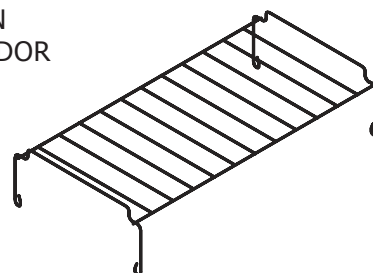
Llave de Partes:

1. Interior del Cajón de Acero Inoxidable
2. Empaque
3. Bloqueo del Riel

Empacado dentro del Cajón:

- Rejilla Reversible

REJILLA DEL
CAJÓN
CALENTADOR



Espacio Útil y Tamaños de Utensilios

Interior del Cajón:
25"W x 17"D x 5" H

Tamaños de utensilios:

- 2 - platos 9 x 13" Pyrex de 3 cuartos, lado a lado.
- 2 - platos 9 1/2 x 15" Pyrex de 4 cuartos, lado a lado.
- 4 - platos de 10 1/2", sencillo o apilado
- 3 - platos de 11", sencillo o apilado
- Pizza grande 14", en caja.

El cajón calentador tiene tres ajustes: Bajo, Mediano y Alto. Los iconos abajo aparecen en la pantalla cuando se selecciona el ajuste correspondiente:



Vea la tabla del cajón calentador (siguiente página) para los ajustes recomendados.

Usando su Cajón Calentador

Usando su Cajón Calentador

Los alimentos deben estar a la temperatura de servir (arriba de 140°F) antes de colocarlos en el cajón calentador.

Se puede usar el cajón calentador con o sin una rejilla.

- Precaliente con la rejilla en su lugar si la usa. Cabe de lado a lado.
- Precaliente el plato vacío mientras precalienta el cajón.
- Se pueden mantener calientes los alimentos en sus contenedores de cocinar o se pueden transferir a un plato resistente al calor.
- Se pueden mantener calientes los alimentos en sus contenedores de cocinar o se pueden transferir a un plato térmico.
- Se pueden tapar los alimentos con papel de aluminio.

Los ajustes de temperatura del cajón calentador son Bajo, Mediano y Alto. Consulte la tabla a la derecha para las temperaturas recomendadas. Para mantener varios alimentos diferentes calientes, fije la temperatura de acuerdo al alimento que necesita el mayor calor. Coloque el alimento que necesita el mayor calor en el costado del cajón y el alimento que necesita menos calor en la rejilla o en el centro del fondo del cajón.

Fijar la Temperatura

1. **Oprima COOKING MODE.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar el **CAJÓN CALENTADOR.**
3. **Oprima START.**

Apagar y/o Cancelar

1. **Oprima OFF.**
2. **Gire la perilla** para **CANCELAR EL CAJÓN CALENTADOR.**
3. **Oprima OFF.**

Calentar Platos y Tazones Vacíos

- Use sólo platos que guardan el calor.
- Se puede usar la rejilla reversible, en la posición inferior para levantar el utensilio del contacto directo con el fondo del cajón.
- Caliente con un ajuste de calor apropiado para el utensilio.
- Revise la temperatura del plato durante el período de calentamiento.
- Ponga los platos vacíos en un cajón calentador frío. No los precaliente.

Dorar Alimentos No Frescos

- Coloque el alimento en ollas o platos planos.
- Precaliente en BAJO.
- Revise lo crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si se necesita.

Precalentar

- Para lograr mejores resultados, siempre precaliente el cajón calentador cuando quiere calentar alimentos.
- Los tiempos de precalentamiento son los siguientes:
Bajo: 10 minutos
Mediano: 15 minutos
Alto: 20 minutos

NO FORRE EL CAJÓN CON PAPEL DE ALUMINIO.

Guía para el Cajón Calentador

Alimento	Temperatura	Tapado/Destapado
Tocino	Alto	Destapado
Res, medio y bien cocido	Med	Tapado
Res, vuelta y vuelta	Bajo	Tapado
Pan, Rollos duros	Med	Destapado
Pan, Rollos suaves, Pastelitos	Med	Tapado
Bollos	Med	Tapado
Cacerolas	Med	Tapado
Huevos	Med	Tapado
Pescado, Mariscos	Med	Tapado
Alimentos Fritos	Alto	Destapado
Salsa Gravy, Salsas Cremosas	Med	Tapado
Jamón	Med	Tapado
Panqués	Alto	Tapado
Pays, Una Corteza	Med	Tapado
Pays, Dos Cortezas	Med	Destapado
Pizza	Alto	Tapado
Puerco	Med	Tapado
Papas, Horneadas	Alto	Tapado
Papas, Puré	Med	Tapado
Pollo, Rostizado	Med	Tapado
Verduras	Med	Tapado
Platos	Bajo	Destapado
Plato de Alimento	Med	Tapado

CUIDADO:

Los contenedores o forros de plástico pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derrite sobre el cajón, tal vez no se pueda quitar.

Limpiar la Estufa

Técnicas de Limpieza Diaria

Se puede limpiar toda la estufa sin ningún problema con una esponja jabonosa, luego enjuagar y secarla.

Nota: Los detergentes recomendados en este manual indican tipos de limpiadores y no constituyen ninguna recomendación para alguna marca en particular. Use todos los productos de acuerdo a las direcciones en el empaque.

CUIDADO:

- Antes de limpiar, asegúrese de apagar los quemadores y que las rejillas estén frías.
- Siempre use el detergente más suave para el trabajo. Use trapos, esponjas suaves, limpias o toallas de papel.
- Frote los acabados de acero inoxidable en la dirección del grano. Seque el área para evitar manchas de agua.
- No limpie las partes removibles limpias de la estufa en un horno con autolimpieza.
- Después de la limpieza, ponga todas las partes en sus posiciones apropiadas antes de usar la estufa.

Tabla de Cuidado para la Estufa

Parte / Material de Estufa	Limpiadores Sugeridos	Recordatorios Importantes
Base del Quemador / Aluminio	• Detergente y agua caliente; enjuague y seque. • Limpiadores abrasivos: Brillo® o almohadillas S.O.S.®. Enjuague y seque.	• Limpie los puertos con un cepillo de dientes con cerdas rígidas de nylon para limpiar las aperturas de los puertos. • No raspe las aperturas de los puertos. • No use un palillo que se pueda romper.
Tapa del quemador y acabado exterior Esmalte de Porcelana	• Agua jabonosa caliente; enjuague y seque bien. • Limpiadores no abrasivos: Fantastic®, Formula 409®. • Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Detergentes líquidos: Soft Scrub®. • Vuelva a ensamblar. Asegúrese de asentar la tapa sobre la base.	• Derrames ácidos y con azúcar deterioran el esmalte de porcelana. Quite la mugre de inmediato. • No use una esponja o toalla húmeda sobre porcelana caliente. • No remoje las tapas de los quemadores. • Siempre aplique mínima presión con limpiadores abrasivos. • Nunca use limpiadores para horno, agentes cáusticos o agentes abrasivos en el exterior de la estufa.
Perillas de Control y Anillos / Plástico	• Agua jabonosa caliente; enjuague y seque de inmediato. • Para sacar las perillas, colóquelas en la posición de OFF y jálelas hacia arriba.	• No remoje las perillas. • No fuerce las perillas sobre el eje de la válvula. • No use detergentes abrasivos como Bon Ami®, Ajax®, o Comet®. Pueden dañar el acabado permanentemente.
Exterior Finish / Acero Inoxidable	• Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque de inmediato. • Pulido: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; mejora la apariencia. • Manchas de agua: Vinagre blanco casero. • Limpiadores poco abrasivos: Kleen King® limpiador líquido para acero inoxidable, Cameo® limpiador para aluminio y acero inoxidable, Bon Ami®. • Decoloración térmica: Bar Keepers Friend®.	• El acero inoxidable resiste la mayoría de manchas alimenticias y picaduras siempre y cuando se mantenga limpia y protegida la superficie. • Nunca permita que las manchas alimenticias o de sal permanezcan sobre el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. • Frote ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. • Cloro o compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos al acero inoxidable. Revise los ingredientes en la etiqueta antes de usarlo.
Rejillas / Esmalte de Porcelana sobre Hierro Fundido	• Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic, Formula 409. Enjuague y seque de inmediato. • Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami® y Soft Scrub®.	• Las rejillas son pesadas; tenga cuidado al levantarlas. Póngalas sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las temperaturas extremas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de temperaturas. • Los derrames ácidos o de azúcar deterioran el esmalte. Quite la mugre de inmediato. • El uso excesivo de detergentes abrasivos puede, con el tiempo, manchar el esmalte.
Encendedores / Cerámica	• Limpie bien con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoníaco o Formula 409®. • Quite la mugre cuidadosamente con un palillo.	• Evite el exceso de agua en el ignitor. Un ignitor húmedo prevendrá que el quemador se encienda. • Quite cualquier pelusa que quede después de la limpieza..



Autolimpieza del Horno

Los hornos de Bosch vienen con una función de autolimpieza que elimina el trabajo difícil y tardío de fregar el interior del horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

- Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.
- En un modo normal de Autolimpieza, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento. **La puerta no se bloqueará al comienzo del ciclo.**
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Con el tiempo disminuyen los olores.
- El tiempo prefijado de la limpieza son cuatro horas. Se puede ajustar este tiempo de limpieza para 3 o 5 horas.
- El modo se detiene automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno baja a una temperatura segura, se desbloquea el cierre automático de la puerta y se puede abrir.

Preparar el Horno para la Autolimpieza

1. Saque todos los utensilios y moldes.
2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brillante permanentemente y cambian a un acabado oscuro mate. Vea la Tabla de Limpieza del Horno para el cuidado correcto.
3. Limpie los restos de alimentos suaves y la grasa con toallas de papel. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante la autolimpieza.
4. Revise la ilustración abajo. Algunas áreas del horno deben ser limpiadas a mano antes de iniciar el ciclo. Use una esponja jabonosa o un rastrillo de plástico o una esponjilla S.O.S.® llena de detergente. Debe limpiar a mano el borde del horno, el bastidor frontal y hasta 1-1/2 pulgadas dentro del bastidor con detergente y agua caliente. No frote ni limpie el empaque en el horno. Enjuague todas las áreas cuidadosamente, luego seque.
5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares. **No debe operar el horno sin que los focos y las cubiertas estén en sus lugares.**

No se deben usar Limpiadores Comerciales para Hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.



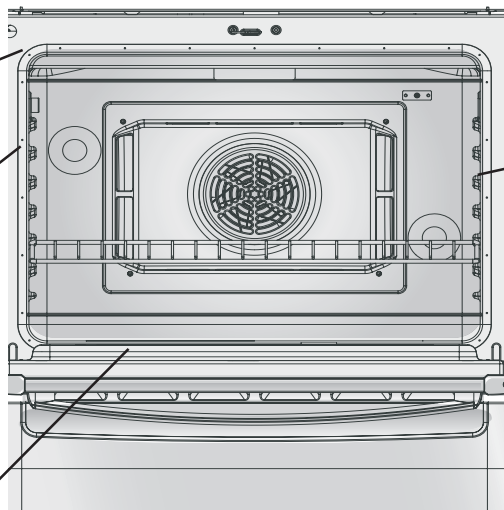
ADVERTENCIA

Para evitar un riesgo de fuego, mantenga el empaque del horno flexible, no duro.

LIMPIE el área del bastidor fuera del empaque a mano

NO limpie el empaque a mano

LIMPIE el área de la puerta fuera del empaque a mano



LIMPIE a mano a una distancia de 1-1/2" de las guías de rejillas hasta el frente de la cavidad del horno.

Cuidado y Limpieza - Horno

Configurar el Modo de Autolimpieza

1. **Oprima Modo de Cocinar.**
2. **Gire la perilla** hasta que aparezca el modo de **AUTO-LIMPIEZA. Oprima START.**
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, **gire la perilla** para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el **paso 4.**
4. **Oprima START. AUTOLIMPIEZA** parpadea. **Oprima START.**
5. **QUITAR REJILLAS** aparece en la pantalla como recordatorio para quitar las rejillas del horno.
6. **Oprima START** nuevamente para iniciar la autolimpieza.
Nota: En un modo normal de Autolimpieza, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

Retrasar el Inicio del Modo de Autolimpieza

Nota: Para que esta opción funcione bien, se debe configurar la hora del día correctamente. Vea la sección "Poner el Reloj" en "Preparar su Estufa", Página 5.

1. **Oprima Modo de Cocinar.**
2. **Gire la perilla** hasta que aparezca el modo de **AUTO-LIMPIEZA. Oprima START.**
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, **gire la perilla** para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el **paso 4.**
4. **Oprima START.**
5. **Gire la perilla** hasta que aparezca el modo de **LIMPIEZA RETRASADA. Oprima Start.**
6. Aparece **FIN DE AUTOLIMPIEZA** en la pantalla.
7. **Gire la perilla** para ingresar la hora del día que quiere terminar la autolimpieza: **Fije las horas, oprima tiempo, fije los minutos.**
8. **Oprima START.** La pantalla le va a recordar quitar las rejillas.
9. **Oprima START.** La pantalla indicará **LIMPIEZA RETRASADA.** La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.

Nota: En el Modo de Autolimpieza, se activa automáticamente el pestillo de la puerta al comienzo del ciclo. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

NOTA

Las lámparas del horno no funcionan en el modo de Autolimpieza.



ADVERTENCIA

Si la puerta no se bloquea, oprima **Cancelar** y no use la autolimpieza; llame al 800/944-2904 para servicio.



Después de la Autolimpieza:

1. Al final del tiempo programado de limpieza, el horno se apagará automáticamente. Aparece **FIN DE AUTOLIMPIEZA** en la pantalla. **Oprima OFF** para borrarlo..
Nota: Para cancelar o parar mientras opera el modo, **oprime OFF.** La puerta no se desbloqueará hasta que el horno alcance una temperatura segura.
2. El modo de autolimpieza puede producir cenizas que se asentarán dentro del horno. Cuando esto sucede, quite las cenizas con un trapo húmedo antes de usar el horno.
3. Limpie los bordes de la rejilla con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

Cuidado y Limpieza - Horno

Después de la autolimpieza, se puede limpiar todo el horno con una esponja jabonosa, enjuagar y secar. Si quedan suciedades, siga los métodos de limpieza que se recomiendan abajo.

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Evite manchas de agua.

Los detergentes listados abajo indican tipos de productos y no representan alguna promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en sus empaques.

PARTE	MÉTODO DE LIMPIEZA
Rejillas, (Horno, Cajón Calentador)	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque. O, suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brillante y tal vez dejan de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego limpie el exceso.
Empaque de Fibra de Vidrio	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE.
Vidrio	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras.
Pintura	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. <u>Evite el uso de limpiadores en polvo y esponjillas de fibra metálica o limpiadores para horno.</u>
Porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla <u>seca</u> . No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas rellenas de jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
Acero Inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque. O, limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
Sonda	Limpie la sonda a mano con detergente y agua caliente. Luego enjuague y seque la sonda. No la remoje o lave en la lavavajillas.
Plástico y Controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Cajones (de Calentamiento)	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Guía para Seleccionar Ollas

Para mejores resultados escoja ollas con las siguientes características:

- Ollas de aluminio o cobre conducen el calor uniformemente.
- Ollas de acero, si no se combinan con otros metales, pueden cocinar poco uniformemente.
- Ollas de hierro fundido absorben el calor lentamente y cocinan uniformemente con un calor bajo a mediano.
- Ollas planas, pesadas con fondo proporcionan un calor uniforme y estabilidad.

NO USE ollas delgadas, torcidas, dentadas o estriadas ya que no cocinan uniformemente.

Empareje el Diámetro de la Olla al Tamaño de la Llama

- La llama debe ser del mismo tamaño que el fondo de la olla o más pequeña. No use ollas pequeñas con llamas grandes ya que las llamas pueden subirse por los bordes de la olla.
- Las ollas extra grandes que abarcan dos quemadores, son colocadas en el lado izquierdo, de frente hacia atrás (no de lado a lado).



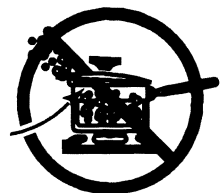
Use Ollas Balanceadas

- Las ollas deben descansar completamente sobre la rejilla de la estufa sin mecer.
- Centre la olla sobre el quemador.



Use una Tapa que Ajusta Bien

- Una tapa bien ajustada ayuda a cortar el tiempo de cocinar.



- Use un **wok** con un fondo plano.
- Para **hervir guisados y caldos a fuego lento**, use el quemador delantero derecho. Para derretir chocolate, use el quemador en la posición trasera derecha.
- **Las ollas de presión y enlatadoras** deben cumplir con los mismos requerimientos que se describen arriba. Después de hervir los contenidos, use el ajuste de calor más bajo posible para mantener el hervido o la presión (para las ollas de presión/enlatadoras).

Quitar la Puerta

ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio. Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar heridas personales o daños al producto.

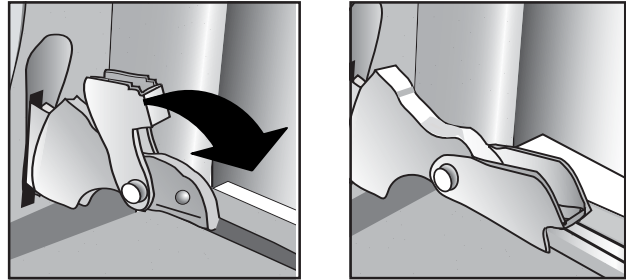


Figura A

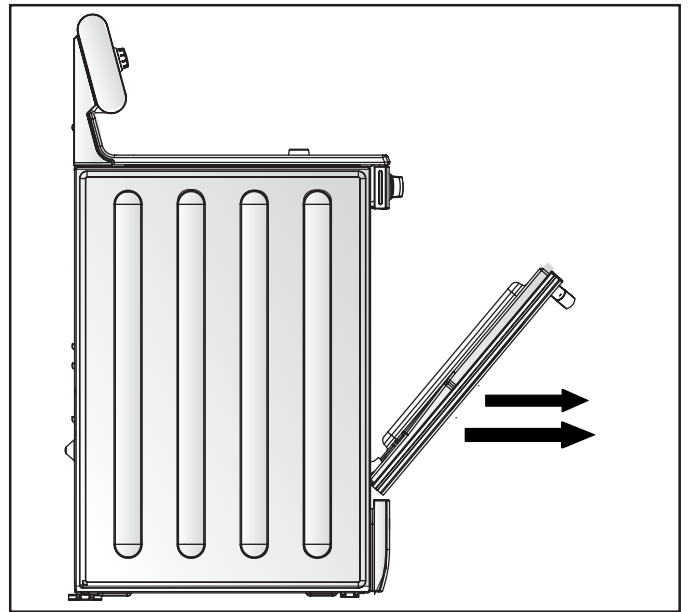


Figura B

1. Asegúrese de leer la **ADVERTENCIA** anterior antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Voltee la palanca en la bisagra hacia ud. (vea Figura A).
4. Cierre la puerta dejándola mitad abierta.
5. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos costados con ambas manos, jale la puerta y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sostenga la puerta firmemente, ya que pesa mucho (Vea Figura B).
6. Coloque la puerta en un lugar conveniente y estable para su limpieza.

Reemplazar la Puerta del Horno

- Se puede reemplazar la puerta invirtiendo el procedimiento anterior.
- Después de regresar los soportes con bisagra a su posición, asegúrese de cerrar y abrir la puerta lentamente para estar seguro que esté colocada bien y que funcione correctamente.
- La puerta debe estar recta, no torcida o chueca.

Reemplazar una Lámpara en el Horno

1. Lea la **ADVERTENCIA** a la derecha.
 2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
 3. Desatornille el lente.
 4. Saque el foco de su casquillo, dándole vueltas.
 5. Reemplace el foco con uno nuevo. Use un foco aprobado para aparatos electrodomésticos de 40 Watt. Evite tocar el foco con los dedos, ya que la grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta.
 6. Vuelva a atornillar el lente.
 7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
- Su horno tiene dos lámparas.
 - Cada conjunto de lámparas consiste en un lente removible, un foco así como un portalámparas fijo.



ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar heridas.
- El casquillo de la luz está vivo cuando se abre la puerta.

Autoayuda - Estufa

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA(S)	SOLUCIÓN(ES)
Los quemadores hacen clic continuamente.	Las perillas están en la posición de "encendido"	Cambie la perilla a "OFF" o a la altura deseada de la llama.
No se quieren encender los quemadores.	El gas está cerrado.	Asegúrese que la válvula de cierre del gas esté en la posición ON y que no se cerró el suministro de gas a la casa.
	No está conectado al tanque de gas	Llame al proveedor de gas.
	El enchufe no está insertado completamente en la tomacorriente.	Cableado incorrecto de la casa. Revise la fuente de alimentación. Verifique el aterrizaje con la polaridad correcta. Asegúrese de enchufar la unidad.
	Se bajó el cortacircuito (interruptor).	Revise el cortacircuito y súbalo, si fuera necesario. Revise y/o reemplace fusibles.
	Los puertos de los quemadores están tapados.	Con la estufa apagada y fría, quite las tapas de quemadores. Use un cepillo de dientes rígido para quitar las suciedades a través de los puertos de los quemadores.
	Tapa de quemador mal alineada.	Verifique que las tapas del quemador estén bien colocadas sobre los quemadores.
	El ignitor está húmedo, dañado o sucio.	Revise si el ignitor tiene humedad. En caso afirmativo, permita secarse al aire antes de usarlo. Revise si hay alimentos o grasa quemada. Vea las recomendaciones de limpieza, página 23. El quemador no se enciende cuando el ignitor está húmedo, dañado o sucio.
La llama es poco uniforme y muy alta, es difícil encender el quemador	Los puertos de los quemadores están tapados.	Con la estufa apagada y fría, quite las tapas de los quemadores. Use un cepillo de dientes rígido para quitar las suciedades.
	Tapa del quemador mal alineada.	Verifique que las tapas del quemador estén bien colocadas sobre los quemadores.
	La tapa del quemador está húmeda	Apague el quemador, enfríe y seque bien la tapa y la base del quemador.
Llama poco uniforme - usuarios de gas embotellado / LP	No se hizo bien la conversión a gas LP	Llame al servicio.

Autoayuda - Horno

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA(S)	SOLUCIÓN(ES)
El modo del horno o la temperatura no aparecen en la pantalla.	Se giró la perilla muy rápido.	Gire la perilla lentamente al seleccionar el modo o la temperatura. Revise las instrucciones manuales al fijar el reloj, el cronómetro o la autolimpieza.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre después del ciclo de autolimpieza	El horno está muy caliente.	La puerta del horno está diseñada a quedar cerrada después de la autolimpieza hasta alcanzar una temperatura segura.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre, aún después de enfriarse.	Se tiene que reajustar el pestillo de la puerta del horno.	Apague el horno en el cortacircuito y espere cinco (5) minutos. Vuelva a prender el horno. El pestillo del horno queda reajustado y la puerta se abre.
El horno no calienta.	Temp. del horno no seleccionada.	Verifique de haber seleccionado la temperatura correcta.
	El horno no recibe corriente eléctrica apropiada.	Verifique que el cortacircuito y/o la caja de fusibles funcionan bien. Verifique que el enchufe esté completamente insertado en la tomacorriente.
El horno no hornea uniformemente, los alimentos no están bien cocidos o cocidos demasiado.	Posición incorrecta de las rejillas	Consulte la receta, empaques o tablas de cocinar para la posición correcta.
	Calibración incorrecta del horno	Ajuste la calibración del horno (Vea "Compensación de Temp.", página 9).
	Se está usando el modo de horneado de convección.	Siempre reduzca la temperatura por 25°F cuando use el modo de horneado de convección.
No se prende la luz del horno.	EL foco está flojo, dañado o quemado.	Verifique que el foco esté bien instalado. Reemplace un foco roto o quemado. Nota: tocar el foco con los dedos puede causar que se queme.
	La luz no se prende durante el modo de autolimpieza.	Esto es normal. Vea la sección sobre la Autolimpieza.
	No se puede cambiar la luz del horno una vez que inicia el modo Sabatino.	Esto es normal. Vea la sección sobre el Modo Sabatino.
No se paga la luz del horno.	La puerta del horno no se cierra correctamente.	Revise si hay obstrucciones entre la puerta y la estufa. Revise si hay bisagras dobladas.
	No se puede cambiar la luz del horno una vez que inicia el modo Sabatino.	Esto es normal. Vea la sección sobre el Modo Sabatino.
El reloj y/o cronómetro no funcionan bien.	Se interrumpió la corriente eléctrica a la estufa.	Revise las conexiones eléctricas. Vuelva a poner el reloj después de reestablecer la corriente eléctrica. Vea "Poner el Reloj", página 6.
	El reloj está mal ajustado.	Vuelva a poner el reloj. Vea "Cambiar la Hora del Reloj", página 6

Autoayuda - Horno (continuación)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA(S)	SOLUCIÓN(ES)
El horno no se autolimpia correctamente.	El horno no fue preparado correctamente para el proceso de la autolimpieza.	• Permita que el horno se enfríe antes de iniciar la autolimpieza. • Limpie suciedades y derrames pesados • Si el horno está muy sucio, cambie la autolimpieza a cinco (5) horas. • Vea la sección "Preparar el Horno para la Autolimpieza", página 24.
Astillas de porcelana.	Se sacaron las rejillas del horno de modo incorrecto.	Siempre incline las rejillas hacia arriba al quitarlas. No aplique fuerza. Consejo: Aplique aceite vegetal a los bordes de las rejillas y limpie con una toalla de papel para facilitar el deslizamiento.
"F" y un número aparece en la pantalla y el control emite pitidos.	Esto es un código por default.	Oprima OFF para borrar la pantalla. Reinice el horno si es necesario. Si el código permanece, apague el horno y llame al servicio.
Hay un fuerte olor cuando se prende el horno nuevo.	Esto es normal.	EL olor desaparecerá después de los primeros usos. Operar el modo de autolimpieza ayudará también a quemar el humeo más rápido.

Consejos Generales para Resolver Problemas con la Estufa:

1. Verifique que la válvula de cierre del gas esté en la posición ON (Abierta) y que no se cerró el suministro de gas a la casa.
2. Verifique que las tapas de quemadores están bien colocadas y que los puertos no estén tapados. Limpie los puertos con un cepillo de dientes rígidos si están tapados.
3. Verifique que los encendedores estén limpios y secos.
4. Verifique que no hay ninguna corriente de aire en el cuarto.
5. Revise la fuente de alimentación. Debe estar puesto a tierra con la polaridad correcta. Verifique que la unidad esté enchufada y que no se haya bajado el cortacircuito.

Nota: Cuando se activa la conexión eléctrica por primera vez, o después de una falla de electricidad, es posible que los encendedores echen chispas una o dos veces a pesar de que todos los quemadores están en la posición de apagado.

Si la estufa aún no funciona correctamente, póngase en contacto por favor con su distribuidor o llame al centro de servicios de Bosch, BSH Customer Service, al 800-944-2904.

Partes de Repuesto

Las partes de repuesto están disponibles a través de su distribuidor de Bosch. Contacte al Servicio de Bosch para localizar un distribuidor cerca de ud.: 800-944-2904 o www.boschappliances.com

Declaratoria de Garantía Limitada

Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances Corp. en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo a las Estufas Autoestables de Dos Combustibles ("Estufa") de BSH que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando la Estufa fue adquirida (1) para su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canadá y que se encuentra en el país de la compra. El término "Fecha de Instalación" que se usa en esta Declaratoria de Garantía Limitada, se refiere a la fecha más temprana cuando se instala la Estufa o diez (10) días laborales después de la fecha de compra de la Estufa por el primer usuario comprador. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador y no se pueden transferir.

Garantía Limitada Estándar

BSH garantiza que su Estufa está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la Fecha de Instalación. Durante el período de garantía, BSH o su centro de servicio autorizado va a reparar o reemplazar, a su discreción, cualquier Estufa que resulte defectuosa bajo condiciones de uso normal sin costo alguno. Todas las partes y componentes removidos se volverán propiedad de BSH, a discreción de BSH. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes.

Otras Condiciones de las Garantías Limitadas

Las garantías otorgadas en esta Declaratoria de Garantía Limitada excluyen defectos o daños que resultan de (1) el uso de la Estufa en un modo diferente de su uso normal y usual (el uso comercial de la Estufa no se considera normal o usual), (2) mal uso, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación, mantenimiento, instalación no apropiada o servicio no autorizado, (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) el hecho de no cumplir con los códigos eléctricos y/o de construcción estatales, locales o municipales que pueden aplicar, (6) derrames de alimentos o líquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, fuegos, casos fortuitos u otras circunstancias más allá del control de Bosch. También se excluyen raspaduras y daños en superficies externas y partes expuestas o Estufas donde se alteró o se quitó el número de serie.

Al grado permitido por la ley, esta garantía establece sus remedios exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ésta, sin importar si la reclamación surge en contrato o agravio (incluyendo la responsabilidad estricta, y negligencia), etc. LO ANTES ESCRITO REPRESENTA EL GRADO TOTAL DE RESPONSABILIDAD DE BSH CON RESPECTO AL PRODUCTO. BSH NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN MOTIVO DE DAÑOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN CONSECUENCIAL, DAÑOS PUNITIVOS, INCIDENTALES, ESPECIALES, INDIRECTOS O DIRECTOS, O DE ACTOS U OMISIONES DE PARTES TERCERAS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, AQUELLAS DE UN DISTRIBUIDOR, TRANSPORTISTA, INSTALADOR O PRESTADOR DE SERVICIOS. BSH NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, Y NO SERÁ CONSIDERADA HABER OTORGADO ALGUNA OTRA GARANTÍA, EXCEPTO COMO SE ESTIPULA AQUÍ EXPRESAMENTE, YA SEA EXPRESA O IMPLICITAMENTE, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN CUALQUIER GARANTÍA DE APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR O GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD. DE CUALQUIER MODO, NINGUNA GARANTÍA IMPUESTA POR LA LEY TENDRÁ VIGENCIA MÁS ALLÁ DEL PERÍODO DE TIEMPO APLICADO EXPRESADO EN LA PRESENTE. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo Obtener el Servicio de Garantía

Para obtener el servicio de garantía para su Estufa, contacte al centro de servicio autorizado de Bosch más cercano o el Centro de Servicio al Cliente de BSH, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

AVISO PARA PROPIETARIOS EN CALIFORNIA

Si su Estufa requiere de servicio de garantía y no existe un centro de servicio autorizado de BSH cerca de usted, puede notificar al revendedor de BSH con el cual usted compró la Estufa. Si el revendedor de BSH no repara o reemplaza las partes defectuosas, o no le devuelve parcialmente su precio de compra (donde aplica), usted puede llevar la Estufa a cualquier taller grande o centro de reparación de aparatos electrodomésticos para su reparación y todos los gastos razonables serán reembolsados, siempre y cuando los costos están justificados por escrito y el trabajo realizado está cubierto por esta garantía. BSH no reembolsará ningún gasto de reparación bajo la presente que exceda el valor depreciado de la Estufa.

BSH reserves the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. BSH is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer. BSH Home Appliances, Corporation, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649.

For the most up to date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and call 702/833-3600. Use code #8030.

BOSCH

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/944-2904
5060003413 Rev. A • © BSH Home Appliances Corporation 2003 • Litho U. S. A. 11/03