



BOSCH

Register your
appliance and join
the Bosch
family of perks:
[bosch-home.com/us/
mybosch](https://bosch-home.com/us/mybosch)



Steam oven

HSLP451UC HSLP751UC

[en-us] Use and Care Manual
[fr-ca] Manuel d'utilisation

Steam oven
Four à vapeur

2
36

Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3	12 Cleaning and maintenance	20
1.1 Safety definitions.....	3	12.1 Cleaning the oven cavity.....	20
1.2 General information.....	3	12.2 Removing the water tank during or after operation.....	20
1.3 Safe use.....	3	12.3 Cleaning agents.....	20
1.4 Child safety	5	12.4 Steam clean.....	22
1.5 Cleaning function	5	12.5 Descaling.....	22
1.6 Steam cooking	5	12.6 Removing the oven rails for cleaning	23
1.7 Proper installation and maintenance	6	12.7 Reinserting the oven rails	23
1.8 State of California Proposition 65 Warnings	6	12.8 Maintenance	23
2 Preventing material damage	7	13 Troubleshooting	24
2.1 General	7	14 Cooking charts.....	25
3 Environmental protection and energy-saving	7	14.1 Vegetables.....	25
3.1 Disposal of packaging	7	14.2 Side dishes and legumes	26
3.2 Saving energy	7	14.3 Meat, poultry and fish.....	26
4 Familiarizing yourself with your appliance	9	14.4 Slow cooking meat.....	29
4.1 Appliance	9	14.5 Soufflés, casseroles, additions to soups	29
4.2 Control panel.....	10	14.6 Desserts, compotes	29
4.3 Basic features	10	14.7 Cakes and baked goods	30
4.4 Heating modes and functions.....	10	14.8 Reheating food	31
4.5 Oven cavity	11	14.9 Defrosting	31
5 Accessories.....	13	14.10 Proofing	32
5.1 Other accessories	13	14.11 Juice extraction.....	32
6 Before using for the first time	13	14.12 Frozen products.....	32
6.1 Setting the clock.....	13	14.13 Special foods	33
6.2 Setting the water hardness level	14	15 Disposal.....	33
6.3 Cleaning the appliance before using it for the first time	14	15.1 Disposal of your old appliance	33
6.4 Calibrating the steam oven.....	14	16 Customer Service	33
7 Basic Operation	14	16.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)	34
7.1 Filling the water tank	14	16.2 Rating plate location	34
7.2 Removing the water tank during or after operation...	15	17 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY.....	34
7.3 Preheating	15	17.1 What this warranty covers & Who it applies to	34
7.4 Setting the heating mode and temperature	15	17.2 How long the warranty lasts	34
7.5 Changing the heating mode	15	17.3 Repair/replace as your exclusive remedy.....	34
7.6 Changing the temperature.....	16	17.4 Out of warranty product	35
7.7 Canceling a heating mode.....	16	17.5 Warranty exclusions	35
7.8 Opening the oven door during a steam mode	16	17.6 Obtaining warranty service	35
7.9 Turning the panel lock on or off.....	16		
8 Timer functions	16		
8.1 Kitchen timer.....	16		
8.2 Oven timer	16		
9 Automatic programs	17		
9.1 Automatic programs for vegetables and chicken	17		
9.2 Setting the automatic program	17		
10 Basic settings.....	18		
10.1 Overview of the basic settings.....	18		
10.2 Changing the basic settings	18		
11 Getting the most out of your appliance.....	18		
11.1 Rack positions.....	18		
11.2 Getting the best results	19		
11.3 General tips for heating modes	19		



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of electrical shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed including those in the following pages.

1.1 Safety definitions

Here you can find explanations of the safety signal words used in this manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE:

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

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

1.2 General information

Here you can find general information about this manual.

- Please read this manual carefully.
- Observe the safety instructions and warnings.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.3 Safe use

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable.

- ▶ Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons.
- ▶ When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

WARNING

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed.

- ▶ Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

A fire could occur during cooking.

- ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.
- ▶ Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.
- ▶ Doing so blocks air flow through the oven.
- ▶ Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- ▶ Never use water on cooking fires.

Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.

- ▶ Tie long hair so that it does not hang loose.
- ▶ Secure all loose garments, etc. before beginning.

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

- ▶ Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.

→ *Page 9*

- ▶ Do not obstruct oven vents.

WARNING

Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.

- ▶ Do not let potholders touch hot heating elements.
- ▶ Do not use a towel or other bulky cloth.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

- ▶ During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Use Care When Opening Door - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

CAUTION

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

- ▶ Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

WARNING

Storage in or on Appliance - The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

- ▶ Flammable materials, corrosive chemicals, vapors or non-food products should not be stored or used in an oven or on or near surface units.
- ▶ The appliance is specifically designed for use when heating or cooking food.

This appliance is intended for normal family household use only.

- ▶ It is not approved for outdoor use.
- ▶ See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

WARNING - Using this appliance other than for its intended use can cause fire or injury to persons.

- ▶ Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- ▶ **NEVER** use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in overheating the appliance.
- ▶ Never use the appliance for storage.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING.

- ▶ **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- ▶ **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
- ▶ **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- ▶ 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.

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

Cooking or roasting bags might explode.

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

CAUTION

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

Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

- ▶ Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately switch off the breaker in the circuit breaker box.
- ▶ Call Customer Service. → *Page 33*
- ▶ Repairs to the appliance must only be performed by qualified personnel trained for this purpose.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

1.4 Child safety

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

WARNING

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

- ▶ Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

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

- ▶ This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

CAUTION

Do not store items of interest to children in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

Do Not Leave Children Alone.

- ▶ Children 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.
- ▶ Always check inside the oven before turning it on.

WARNING

To avoid the risk of suffocation:

- ▶ Do not allow children to play with packaging material.
- ▶ Store small parts safely as they can be a choke hazard.

1.5 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

WARNING

Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner.

Clean only parts listed in this manual.

1.6 Steam cooking

Follow these additional safety instructions when using a steam cooking mode.

CAUTION

The water in the evaporator dish is hot.

- ▶ Let the evaporator dish cool down before you clean the appliance.

WARNING

Hot steam may escape when the appliance door is opened. Steam is not visible at certain temperatures!

- ▶ Open the appliance door carefully during or after cooking.
- ▶ Do not stand too near or lean over the appliance when opening the appliance door.

The water in the oven cavity becomes very hot during cooking.

- ▶ DO NOT clean the appliance immediately after switching it off.
 - ▶ Wait until the appliance has cooled down.
- Hot steam can leak during operation.
- ▶ Do not touch the ventilation openings.
 - ▶ Keep children away.

Hot liquid may spill over the sides of cooking accessories when they are removed from the oven cavity.

- ▶ Carefully remove cooking accessories with oven mitts.
- Movement when opening the appliance door and when removing the cookware can cause hot liquid to spray out.
- ▶ Do not stand too close to the appliance when opening it.
 - ▶ Open appliance door carefully.
 - ▶ Remove cookware carefully.
 - ▶ Keep children away.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.7 Proper installation and maintenance

See the Installation Instructions for electrical requirements, grounding instructions and clearance to combustible material requirements.

WARNING

In the event of a malfunction, it might become necessary to turn off the power supply.

- ▶ Have the installer show you the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

- ▶ This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- ▶ Connect only to properly grounded outlet.
- ▶ Refer to installation instructions for details.

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.

- ▶ All other servicing should be referred to an authorized service provider.

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

- ▶ Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.

- ▶ The lenses must be in place when using the appliance.
- ▶ The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- ▶ The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

WARNING

Grease and fat can ignite when heated.

- ▶ Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

In the event of an error the display flashes and beeps continuously.

- ▶ Disconnect appliance from the power supply and call an authorized service provider.

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

- ▶ Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.

1.8 State of California Proposition 65 Warnings

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:



WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

2 Preventing material damage

2.1 General

NOTICE:

The presence of objects on the oven cavity bottom will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▶ Do not cover the oven cavity bottom with any sort of foil or greaseproof paper.
- ▶ Do not place accessories on the oven cavity bottom.
- ▶ Keep the oven cavity bottom and the evaporator dish clear.
- ▶ Always place cookware into a perforated cooking pan. If aluminum foil comes into contact with the door glass, it could cause permanent discoloration.
- ▶ Do not allow aluminum foil in the oven cavity to come into contact with the door glass.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighboring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the oven cavity to cool down with the door closed after cooking at high temperatures. Only leave the oven cavity to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.
- ▶ When baking very juicy fruit pies, do not pack too much on the baking tray.

If the seal is very dirty, the appliance door will not close properly when the appliance is in operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Keep the seal clean at all times.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place or hang objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the oven cavity.

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

- ▶ Do not carry or hold the appliance by the door handle. Silicone bakeware is not suitable for combined operation with steam.

- ▶ Cookware must be heat- and steam-resistant.

Cleaning the water tank in the dishwasher will damage it.

- ▶ Do not clean the water tank in the dishwasher.
- ▶ Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

Using cookware with rust spots may cause corrosion in the oven cavity. Even the smallest spots of rust can cause corrosion.

- ▶ Do not use cookware with rust spots.

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water.

Dripping liquids make the oven cavity bottom dirty.

- ▶ When steaming with a perforated cooking container, always place the baking tray or the unperforated cooking container underneath.

If there is water on the oven cavity bottom when operating the appliance, this will damage the enamel.

- ▶ Do not use the appliance if there is water on the oven cavity bottom.
- ▶ Wipe away any water on the oven cavity bottom before operation.

Pouring hot water in the water tank may damage the pump.

- ▶ Only fill the water tank with cold water.

Improper cleaning can cause corrosion in the oven cavity.

- ▶ Follow the cleaning recommendations.
- ▶ After the oven has cooled down, remove the dirt from the oven cavity.
- ▶ Completely wipe out any type of cleaning solution in order to prevent damage to the coating.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

3.2 Saving energy

If you follow these recommendations, your appliance will use less energy.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

- ✓ Not preheating the appliance can reduce the energy used.

Use dark-colored, black-coated or enameled baking pans.

- ✓ These types of baking pans absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- ✓ This will maintain the temperature in the oven cavity and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or at the same time.

- ✓ The oven cavity is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second dish.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- ✓ There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the oven cavity.

- ✓ An extra pan without food affects the browning and cooking.

en-us Environmental protection and energy-saving

Allow frozen food to defrost before cooking.

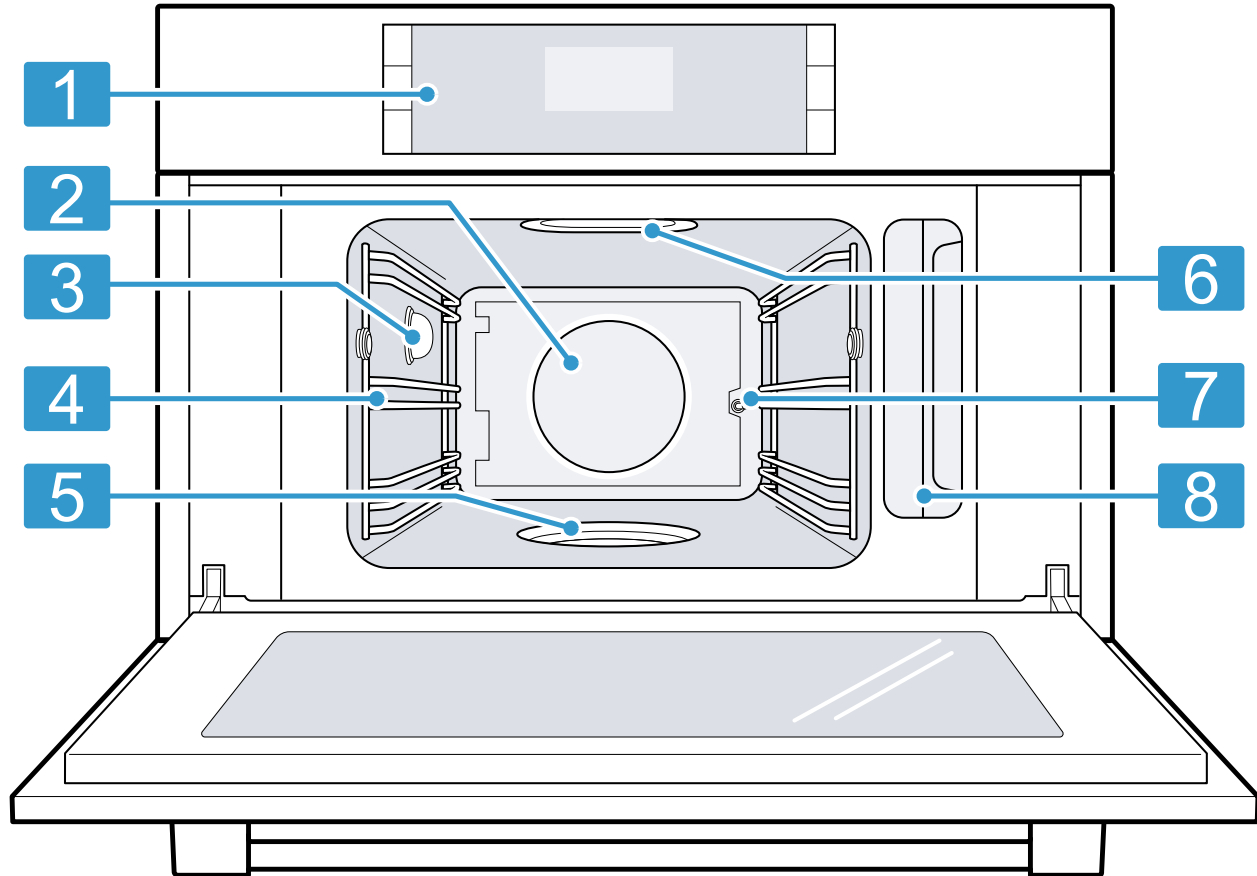
- ✓ This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

4 Familiarizing yourself with your appliance

This Use and Care Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.

4.1 Appliance

Here you can find an overview of the parts of your appliance.



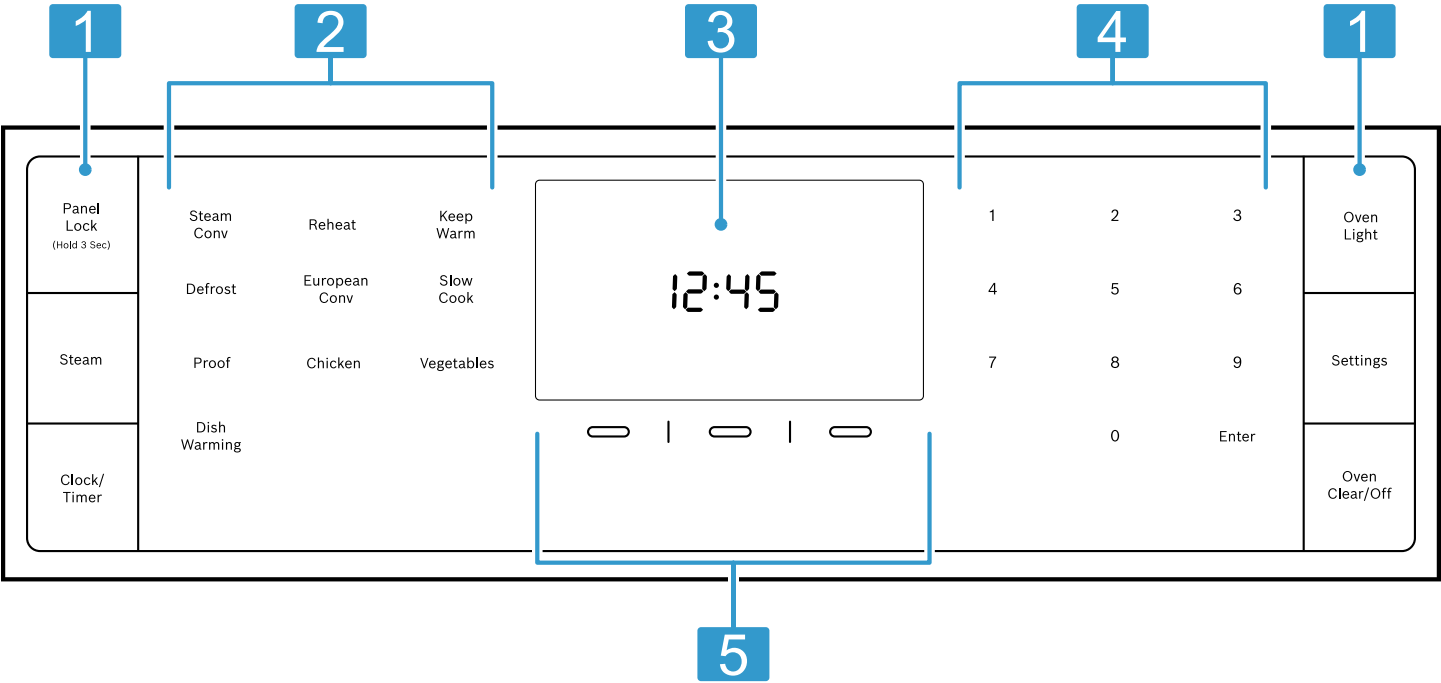
1	Control panel
2	Convection fan
3	Oven light
4	Oven rails

5	Evaporator dish
6	Steam vent
7	Temperature sensor
8	Water tank

4.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Note: The control panel graphics are representative. Your oven may have different graphic appearances.



1	Function buttons	Some appliances feature stainless steel buttons for basic functions.
2	Touch keys	Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.
3	Display	Depending on your oven model the display shows information on the currently active modes and features. In standby mode the display shows the time of day.
4	Numeric keypad	Used for entering numeric values, such as timer values.
5	Soft keys	Soft keys are touch keys which can change functionality. Depending on the operating status, the display shows which function the respective key has at the moment.

4.3 Basic features

Here you can find information on the basic operating features of your oven.
This manual covers several models. Your model may have some but not all of the touch keys listed.

Touch key	Function
Oven Clear/Off	Main switch. Clear settings or turn the oven on or off.

Touch key	Function
Oven Light	While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on. During self clean the oven light cannot be turned on.
Clock/Timer	Set the time of day.
Settings	Press to access the settings. → "Basic settings", Page 18
Panel Lock	→ "Turning the panel lock on or off", Page 16

4.4 Heating modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance.
This manual covers several models. Your model may have some but not all of the features or displays listed.

Mode	Touch key	Temperature range °F (°C)	What it is used for
Steam	Steam	95 - 212 (35 - 100)	For vegetables, fish, side dishes, for juicing fruit and for blanching. → "How to use Steam mode", Page 19 This heating mode uses steam.
Steam convection	Steam Conv	250 - 450 (121 - 232)	Combines steam and convection oven modes. Use for meat, soufflés and baked goods. This heating mode uses steam.
Defrost	Defrost	110 (43) only	Defrosts fruits, vegetables, meats and fish for cooking or serving. → "How to use Defrost mode", Page 19 This heating mode uses steam.
Proof	Proof	100 (37) only	Proof raises yeast dough and sourdough. This heating mode uses steam.
Dish warming	Dish Warming	125 (51) only	Heats and keeps warm oven-safe ovenware, plates and bowls. → "How to use Dish Warming mode", Page 19
Reheat	Reheat	210 - 360 (99 - 182)	Gently reheats cooked foods in plated dishes and baking dishes. → "How to use Reheat mode", Page 19 This heating mode uses steam.
European convection	European Conv	95 - 450 (35 - 232)	Operates as a convection oven, with no steam. Use for moist cakes, sponge cakes and braised meat.
Keep warm	Keep Warm	140 (60) only	Keeps hot, cooked foods at serving temperature. This heating mode uses steam.
Slow cook	Slow Cook	140 (60) only	Slowly roasts meats so they remain very tender. → "How to use Slow Cook mode", Page 19 This heating mode uses steam.
Chicken	Chicken	Automatic	Automatic program setting for cooking chicken. → "Automatic programs", Page 17 This heating mode uses steam.
Vegetables	Vegetables	Automatic	Automatic program setting for cooking vegetables. → "Automatic programs", Page 17 This heating mode uses steam.

4.5 Oven cavity

Here you can find information about the features of the oven cavity.

CAUTION

Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

Cooling fan

The cooling fan runs during all cooking modes. After you have turned off the oven, the cooling fan stays on for 10 minutes after a steam mode; after a heating mode without steam it will run on until the temperature falls below 230°F (110°C).

Oven vent

Warm air may be released from the oven vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use.

CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ Page 9

- Do not obstruct oven vents.

Water tank

Read here for important notes about the water tank of your steam oven.

NOTICE:

Use of inappropriate liquids can damage the appliance.

- ▶ Do not fill the water tank with distilled water or any other liquids, except the descaling solution specified in the section on descaling.

THE WATER TANK IS NOT DISHWASHER SAFE.

- Moisten the seal in the tank lid with some water before using it for the first time.
- Use only fresh tap water or, if necessary, plain non-carbonated purchased water to fill water tank.
- If your water is very hard (10 grains per gallon or higher), we recommend using softened water.
- If your tap water is highly chlorinated (>4 mg/L), use plain non-carbonated purchased water with a low amount of chlorine.

Water tank display warnings

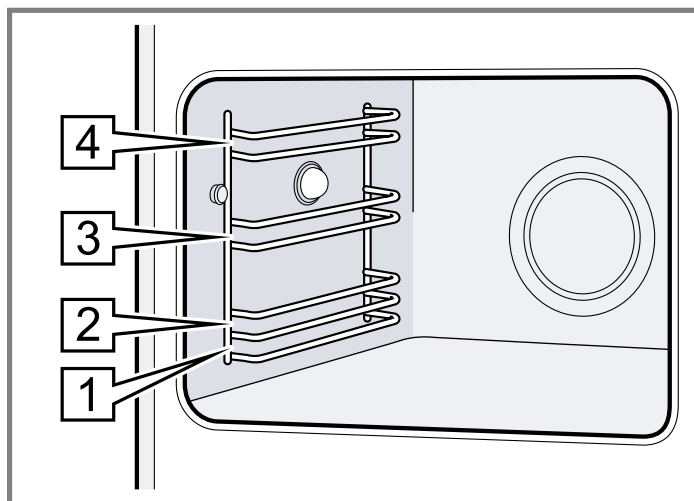
There are three different water levels that are monitored by the control.

The water tank must have enough water to generate the steam needed for the cooking mode and time you are using. As the water is converted to steam, the tank level will drop during cooking.

Display	Description
None	The tank is full. Any oven mode can be run. The steam oven can operate at 100% steam for 150 minutes without the need to refill the water tank.
WATER LEVEL IS LOW	The water tank less than full, but not empty.
TANK IS EMPTY	You cannot run any heating mode that uses steam without adding sufficient water. Refill the water tank to run a cooking mode. → "Filling the water tank", Page 14

Rack positions

Your oven has four rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.

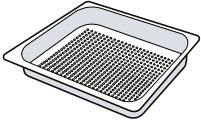
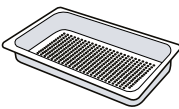
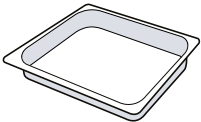
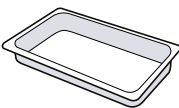


5 Accessories

Only use original accessories. These are designed especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.

Note: Accessories may become deformed if they get hot. Deformation has no effect on function. As the accessory cools down, it will regain its original shape.

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories		Use
Wire rack		■ Use for support during cooking. ■ Place meats on the wire rack with the baking pan underneath and insert both together into one level.
Perforated baking pan, full-size		■ 1 5/8" (40 mm) deep ■ Ideal for steaming fish or large quantities of vegetables, extracting juice from berries, and much more.
Perforated baking pan, half-size		■ 1 5/8" (40 mm) deep ■ Ideal for steaming fish or vegetables, extracting juice from berries, and much more.
Baking pan, full-size		■ 1 5/8" (40 mm) deep ■ Ideal for baking cakes and catching dripping liquid when steaming.
Baking pan, half-size		■ 1 5/8" (40 mm) deep ■ Use for smaller quantities and for rice and cereals.
Sponge		Use to wipe out excess water from the evaporator dish and oven cavity.
Water hardness test strips		Determine the water hardness of your home's water supply.

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our customer support, specialist retailers or online.

You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online: www.bosch-home.com/us/shop

The following additional accessories are available for purchase for your appliance:

- Wire rack
- Perforated baking pan, full-size, 1 5/8" (40 mm) deep
- Perforated baking pan, half-size, 1 5/8" (40 mm) deep
- Baking pan, full-size, 1 5/8" (40 mm) deep
- Baking pan, half-size, 1 5/8" (40 mm) deep
- Descaling powder
- Sponge
- Stainless steel cleaner

- This Use and Care Manual covers several models. Not all features are available on all models.

6.1 Setting the clock

1. Press **Clock/Timer**.
 - ✓ The display shows "Set Clock" .
2. Press on the soft key under "Set Clock" .
 - ✓ The soft key designations in the display change.
3. Set the desired time:

Left soft key	Press to add one hour
Right soft key	Press to subtract one hour
Middle soft key	■ Press to enter desired value with the numeric keypad. ■ Select AM or PM

4. Press **Enter**.

Adjusting the clock for daylight saving time

You can set the clock up or back in a single hour increment.

1. Press **Clock/Timer**.
2. Press the middle soft key.

6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Manual prior to operating.

- Press the left soft key for -1 hour or the right soft key for +1 hour

6.2 Setting the water hardness level

Unless you use softened water, you will need to descale your steam oven at regular intervals. Set the correct water hardness level to ensure your appliance reminds you in time when descaling is necessary.

Note: If you move or if your water source changes, you will need to reset the water hardness level.

- Determine the water hardness using the test strip provided or ask your water utility company.
→ "Water hardness levels", Page 14
- Press **Settings**.
- Press the middle soft key to scroll through the options to water hardness.
- Press **Enter**.
- Enter the water hardness level with the numeric keypad.

Water hardness levels

Here you can find an overview of the water hardness levels and the recommended settings.

Water hardness level	Setting
1 (0 - 17 mg/L)	1 - softened
2 (18 - 60 mg/L)	2 - soft
3 (61 - 120 mg/L)	3 - medium ¹
4 (121 - 180 mg/L)	4 - hard
5 (over 180 mg/L)	5 - very hard

¹ Factory setting (may vary according to model)

6.3 Cleaning the appliance before using it for the first time

Before using the steam oven for the first time, heat it once while it is empty.

Note: There may be a slight odor during first uses. This is normal and will disappear.

- Remove all packaging materials from inside and outside the oven.
- Before heating the appliance, wipe it with a clean, damp cloth and dry.
- Fill the water tank and slide it in.
→ "Filling the water tank", Page 14
- Close the oven door.
- Press **Steam**.
- Press the middle soft key to select **Oven Timer**.
- Set the oven timer for 20 minutes with the numeric keypad (0:20, in HR/MIN format).
- Press **Enter**.
 - ✓ The oven heats for 20 minutes and then stops.
 - ✓ An audible tone indicates that the function is completed.
- Press **Oven Clear/Off**.
- Carefully open the oven door and leave it opened slightly until the oven has cooled off.
 - ✓ This initial operation will also calibrate the steam oven to the air pressure at your location.
- Wash the accessories thoroughly with soapy water and a cloth and rinse well.

6.4 Calibrating the steam oven

The steam oven automatically calibrates to adjust to the pressure conditions in your area the first time steam is used at 212°F (100°C). If you should move, you can recalibrate the steam oven manually to ensure that it automatically adjusts to your new location. Recalibration is not necessary after a power failure.

- Press **Settings**.
- Press the middle soft key to scroll through the options to calibrate.
- Press **Enter**.
 - ✓ START CYCLE flashes on the display.
- Press the soft key under yes to confirm. Press the soft key under no to return to the main menu.
 - ✓ DONE flashes on the display.
- Press **Enter**.

7 Basic Operation

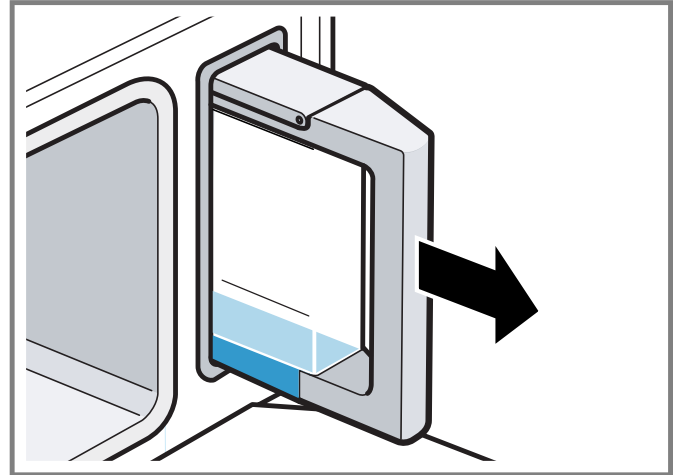
7.1 Filling the water tank

Most heating modes use steam. Ensure the water tank is sufficiently filled before operation.

Requirements

- You have read the important notes about the water tank. → Page 11
- You have set the water hardness level. → Page 14

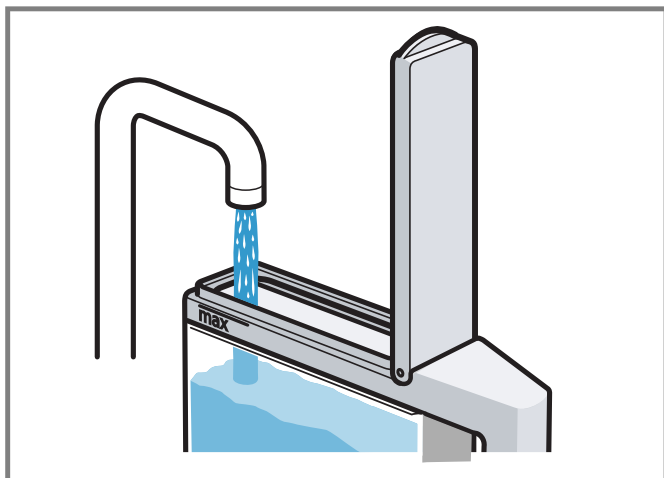
- Open door and remove the water tank.



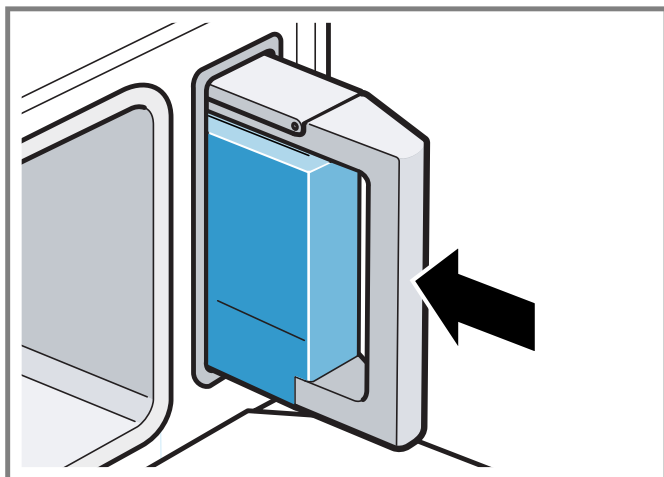
The water tank is on the right side of the steam oven cavity.

- Moisten the seal in the tank lid with some water before using it for the first time.

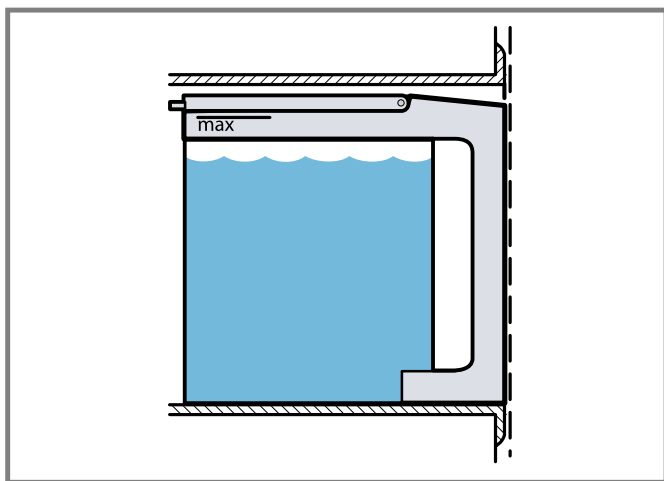
3. Fill the water tank to the "MAX" line with cold water. The tank holds 1.4 quarts (1.3 liters) of water.



4. Close tank lid until it snaps.
5. Insert water tank completely so the tank handle is flush with the tank holder flange.



6. Ensure that the water tank rests level within the tank holder.



7.2 Removing the water tank during or after operation

EMPTY THE WATER TANK AFTER EACH USE.

⚠ CAUTION

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and only slightly to let hot air and/or steam escape.

- ▶ Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit.
- ▶ After the hot air and/or steam is released, proceed with your cooking.
- ▶ Keep the appliance door shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- ▶ Do not leave the open appliance door unattended.

1. Carefully open the appliance door.
2. Keep the water tank level while slowly pulling it out of the appliance to ensure that no remaining water drips down and out through the vent.
3. Pour out the water.
4. Thoroughly dry the seal of the tank lid and the slot where the tank resides in the appliance.
5. Leave the water tank to dry with the lid open.
Prolonged dampness could lead to a musty odor in the water tank.
6. Close the lid and reinstall the empty water tank.

7.3 Preheating

Depending on the heating mode, it is recommended to place the food into the oven before or after preheating.

- For heating modes that use steam, place the food into the oven cavity before preheating.
If you open the oven door during the preheat cycle the steam will leave the oven cavity, lowering the temperature. The food will be undercooked.
- For heating modes **Keep Warm**, **Slow Cook** or **European Conv** place the food into the oven after preheating is complete.

7.4 Setting the heating mode and temperature

Requirement: For steam modes, place food into the oven before starting the oven operation.

→ "Preheating", Page 15

1. From stand-by state, press the touch key for the desired heating mode.
2. Set a temperature within the allowed temperature range using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.
✓ The oven begins to preheat. The preheat bar on the display begins to fill up.

Note: You can also set a temperature first and then select a heating mode.

7.5 Changing the heating mode

1. Press the new desired heating mode.
✓ The current running heating mode is immediately ended and the display enters editing mode.
2. If desired, enter a temperature with the numeric keypad.

3. Press **Enter**.

7.6 Changing the temperature

1. Press the touch key for the current running mode.
 - ✓ The current mode continues to run, but the display enters editing mode.
2. Enter a temperature with the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

7.7 Canceling a heating mode

- ▶ Press **Oven Clear/Off**.
- ✓ The temperature and heating mode clear from the display.
- ✓ The cooling fan continues to run.

7.8 Opening the oven door during a steam mode

⚠ CAUTION

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and only slightly to let hot air and/or steam escape.

- ▶ Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit.
- ▶ After the hot air and/or steam is released, proceed with your cooking.
- ▶ Keep the appliance door shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- ▶ Do not leave the open appliance door unattended.

1. Carefully open the oven door.
 - ✓ The cooling fan cycles on and off five to six times in succession to purge the excess steam.
 - ✓ If the convection fan is running, it will shut off automatically.
 - ✓ The display prompts you to shut the door.
2. Close the oven door.
 - ✓ The oven resumes operation.

7.9 Turning the panel lock on or off

With the panel lock you can disable all touch keys on the control panel.

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press and hold **Panel Lock** for 3 seconds.
2. Press and hold **Panel Lock** again for 3 seconds to turn off the panel lock.
 - ✓ The display returns to standby mode.

8 Timer functions

Your appliance has various time setting functions.

8.1 Kitchen timer

The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating.
You can set a kitchen timer value up to 99:59 hours.

Setting the kitchen timer

You can set the kitchen timer from stand-by state, or while a heating mode is running.

1. Press **Clock/Timer**.
2. Enter the desired timer value in the format HH:MM using the numeric keypad.
3. Press the right soft key (set timer).
 - ✓ The kitchen timer begins to count down.
 - ✓ When the timer reaches 0:00, an alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
4. Press the left soft key (timer off), or open the oven door to reset the kitchen timer.

Editing or canceling the kitchen timer

1. Press the middle soft key (edit kitchen timer).
2. Enter the desired timer value using the numeric keypad or press the left soft key (clear) to clear and exit the kitchen timer.
3. Press **Enter**.

8.2 Oven timer

If you set an oven timer, the oven stops heating automatically once this time has elapsed.

Setting the oven timer

You can set an oven timer before or after you set a heating mode.

Note

- The maximum oven timer value is 11 hours and 59 minutes.
- The oven timer is not available for the automatic programs **Chicken** or **Vegetables**.

1. Press the middle soft key (oven timer).
2. Enter the desired timer value in the format HH:MM using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.
 - ✓ The oven timer begins to count down.
 - ✓ When the timer reaches 0:00, the oven stops heating. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
4. Press **Oven Clear/Off**, or open the oven door to reset the oven timer.

Editing or canceling the oven timer

1. Press the middle soft key (edit oven timer).
2. Enter the desired timer value using the numeric keypad. To cancel the oven timer set the timer value to 0:00.
3. Press **Enter**.

9 Automatic programs

Your appliance has two sets of automatic programs. These programs are grouped under menu classes labeled **chicken** and **vegetables**. The automatic programs adjust the modes, temperatures, and cooking times based on the weight of food you enter.

9.1 Automatic programs for vegetables and chicken

Here you can find an overview of the automatic programs.

Vegetables

Wait until after cooking to season vegetables, including potatoes.

Food	Default weight	Possible weight range	Accessories and rack levels
Cauliflower florets	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)
Broccoli florets	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)
Green beans	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)
Green asparagus	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)
Mixed veggie steam	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)
Peeled potatoes	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)
Unpeeled potatoes	1.0 lbs. (0.4 kg)	0.2 - 4.5 lbs (0.1 - 2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)

Chicken

Weigh individual pieces of chicken. Enter the weight of the heaviest piece. DO NOT place pieces of chicken on top of one another in the ovenware. You can marinate the pieces of chicken before cooking.

Food	Default weight	Possible weight range	Accessories and rack levels
Whole chicken	3.5 lbs. (1.6 kg)	1.5 - 5.0 lbs (0.7 - 2.3 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)
Chicken portions	0.25 lbs. (0.1 kg)	0.1 - 0.75 lbs (0.04 - 0.36 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)

9.2 Setting the automatic program

1. Weigh the food you want to cook. Check if the amount is within the allowed weight range.
→ *"Automatic programs for vegetables and chicken",*
Page 17
2. Press **Chicken** or **Vegetables**.
 - ✓ The display shows a list of food groupings.
3. Press the middle soft key (food type) to advance through the menu options.
4. Press **Enter** to select the desired food.
 - ✓ The display shows the rack level and specific ovenware and accessories that you should use.
5. Place the food in the oven cavity as indicated.
6. Close the oven door.
7. Enter the weight of the food with the numeric keypad.
8. Press **Enter**.
 - ✓ The oven begins preheating.
 - ✓ The heating mode stops when the program has ended.

10 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

10.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Menu item	Description	Settings
1	Temperature unit	■ °F (Fahrenheit)¹ ■ °C (Celsius)
2	Display brightness	■ High¹ ■ Medium ■ Low
3	Volume	■ High¹ ■ Medium ■ Low
4	Clock mode	■ 12-hour/12HR¹ ■ 24-hour/24HR
5	Standby clock display	■ On¹ ■ Off
6	Language	■ EN¹ ■ FR
7	Weight unit	■ lbs¹ ■ kg
8	Customer support	Contact information only
9	Demo mode	■ On ■ Off¹
	Steam Clean	→ "Steam clean", Page 22
	Descale	→ "Descaling", Page 22
	Calibrate	→ "Calibrating the steam oven", Page 14
	Water hardness	→ "Setting the water hardness level", Page 14

¹ Factory setting (may vary according to model)

10.2 Changing the basic settings

1. Press **Settings**.
2. Press the middle soft key to advance through the menu options.
3. Press the left soft key or press **Enter** to edit the setting that is displayed.
4. Press the right soft key to cycle through the sub-menu options.
5. Press the left soft key or press **Enter** to select the setting that is displayed.

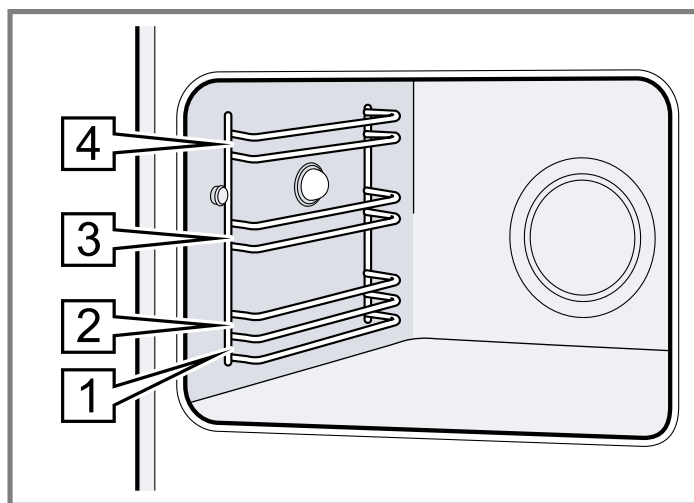
11 Getting the most out of your appliance

Here, you can find tips on how best to use the heating modes and accessories of your oven. You can also find recommended settings for various dishes as well as the best accessories and cookware.

Download the Home Connect™ app to access cooking tips and tricks, as well as get cooking inspiration.

11.1 Rack positions

Your oven has four rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.



11.2 Getting the best results

Follow these general recommendations for best cooking results.

Preheating the oven

- Place oven rack in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the **Slow Cook**, **European Conv**, or **Keep Warm** modes.
- For heating modes that use steam, place the food into the oven cavity before preheating. If you open the oven door during the preheat cycle the steam will leave the oven cavity, lowering the temperature. The food will be undercooked.

Ovenware

- If you use ovenware, always place it on the center of the wire rack.
- The ovenware must be heat and steam resistant.
- Thick-walled ovenware extends the cooking time.
- Use foil to cover food that would normally be prepared in a water bath, such as when melting chocolate.

Distribute food evenly

Always distribute the food evenly in the ovenware. If the food is placed unevenly in the ovenware, it will cook unevenly.

Delicate food

Do not layer delicate foods too high in the baking pan. It is better to use two pans in this case.

Converting conventional baking to convection baking

- Cooking temperatures versus traditional ovens may be 25 degrees less, and times may be about 25% faster, saving valuable time and lowering energy costs.
- To convert most recipes for baked items, such as cookies, cakes, pies, etc., reduce the oven temperature by 25°F (14°C). For meats and poultry, use the temperature recommended in recipes and cooking charts; do not reduce the temperature for these foods.

Cooking an entire meal

- With **Steam** mode, you can cook entire meals at the same time without mixing the flavors of the different foods. Place the food with the longest cooking time in the oven first and then add the remaining dishes at the appropriate time. This will ensure that all dishes are ready at the same time.
- The total cooking time will be longer when cooking an entire meal, since every time the oven door is opened, some steam escapes and the appliance has to reheat.

11.3 General tips for heating modes

How to use Steam mode

Advantages of cooking with steam:

- Almost no loss of nutrients: When steamed, food is not immersed in water, so the vitamins and minerals do not leach out. Studies have shown that steamed broccoli, for example, contains 50% more vitamin C than boiled broccoli.
- Low-fat cooking: Food can be cooked with low amounts of fat or, depending on taste, with no fat at all. When meat is steamed, the fat separates itself from the meat and drips into the baking pan.

- Meat cooking: Cook a 14 lb. turkey in just 90 minutes in the oven's steam conv mode. Golden on the outside; moist on the inside.
- Appetizing appearance: Foods retain their natural color when cooked with steam. Cooked vegetables look like they have been freshly harvested. You rarely need to stir or turn the food, which means that even delicate fish dishes retain their shape. Foods do not dry out.
- Flavorful enjoyment: Steaming provides naturally flavorful food that needs hardly any salt.
- Cooking a menu: With steam you can cook several components of a menu at the same time, with little or no seasoning, without the different flavors mixing.

Note

Tips for using steam mode:

- Foods with similar cooking times may be cooked together, saving energy and clean-up time.
- Place the baking pan underneath the perforated pan to collect precipitate and food spills.
- Season vegetables after steaming.

How to use Defrost mode

Use the defrost function for defrosting food such as meat, poultry, vegetables, pastries and cakes, bread and fruit.

Tips for using defrost mode:

- When defrosting poultry, set the food on the rack and insert the baking pan beneath it. This prevents the food from lying in the defrosting liquid.
- Turn, stir, or separate food about halfway through the defrosting period.
- DO NOT refreeze food once it has been defrosted. Food should be cooked immediately after defrosting.
- Defrost deep frozen, precooked meals according to the manufacturer's instructions.

How to use Dish Warming mode

The **Dish Warming** mode heats and keeps warm oven-safe ovenware, plates, and bowls.

Place dishes in the oven before heating the oven. DO NOT place cold dishes in an already warm oven as this may cause thermal shock and may cause the dish to shatter.

How to use Reheat mode

This mode uses steam and hot air to gently restore food. The combination of air and moisture warms food evenly and without drying.

Entrees, casseroles, side dishes, and leftovers are warmed to serving temperature without compromising quality.

Tips for using reheat mode:

- If possible, arrange the food so that it is spread out evenly on the dish.
- Food does not need to be stirred during reheating.
- Reheat times vary for foods, so check food occasionally to prevent overcooking.
- Reheat a plate of food, no cover necessary.

How to use Slow Cook mode

This mode is ideal for cooking all tender cuts of meat that will be cooked medium rare. The meat stays very moist and is tender.

Tips for using **Slow Cook** mode:

- Place the baking pan in the oven and preheat the oven using **Slow Cook** mode.
- Sear the meat well on all sides on the cooktop.

- Place the meat in the preheated oven and continue to slow cook.

12 Cleaning and maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

12.1 Cleaning the oven cavity

Carry out the following steps after every use. The steam oven cavity can rust if not properly cared for.

⚠ CAUTION

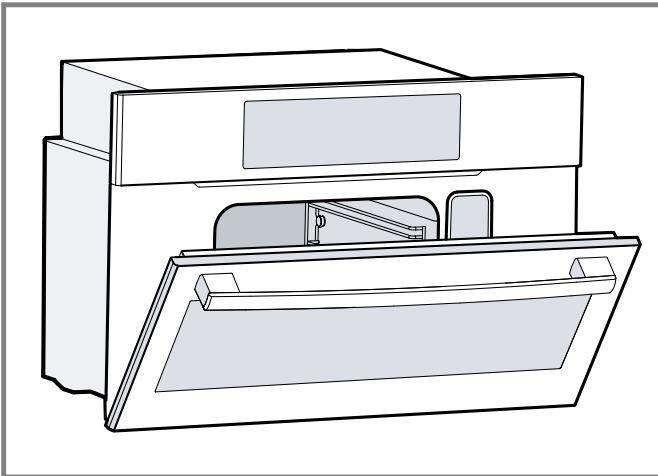
Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and only slightly to let hot air and/or steam escape.

- ▶ Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit.
- ▶ After the hot air and/or steam is released, proceed with your cooking.
- ▶ Keep the appliance door shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- ▶ Do not leave the open appliance door unattended.

The water in the evaporator dish is hot.

- ▶ Let the evaporator dish cool down before you clean the appliance.

1. Leave the oven door open in the "at-rest" position, until the oven cavity has cooled down.



2. Empty and dry the water tank.
→ "Removing the water tank during or after operation", Page 20
3. Remove any water remaining in the evaporator dish with the cleaning sponge provided.
4. Remove food residue and spills from the oven immediately after the appliance has cooled down.

Note

- Burned on residue is very difficult to remove at a later time.
 - Salts are very abrasive and can cause rust spots.
5. Wipe down the oven cavity with the cleaning sponge.
 6. Dry the oven cavity with a soft cloth.
 7. Close the oven door.

12.2 Removing the water tank during or after operation

EMPTY THE WATER TANK AFTER EACH USE.

⚠ CAUTION

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and only slightly to let hot air and/or steam escape.

- ▶ Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit.
- ▶ After the hot air and/or steam is released, proceed with your cooking.
- ▶ Keep the appliance door shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- ▶ Do not leave the open appliance door unattended.

1. Carefully open the appliance door.
2. Keep the water tank level while slowly pulling it out of the appliance to ensure that no remaining water drips down and out through the vent.
3. Pour out the water.
4. Thoroughly dry the seal of the tank lid and the slot where the tank resides in the appliance.
5. Leave the water tank to dry with the lid open.
Prolonged dampness could lead to a musty odor in the water tank.
6. Close the lid and reinstall the empty water tank.

12.3 Cleaning agents

Only use suitable cleaning agents to avoid damage to the appliance surfaces.

You can purchase suitable cleaners for your appliance online at www.bosch-home.com/us/shop or through our distributors in Canada.

Brand names

- The use of brand names is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement.
- The omission of any brand name cleaner does not imply its adequacy or inadequacy.
- Many products are regional in distribution and can be found in local markets.
- It is imperative that all cleaning products be used in strict accordance with the instructions on its package.

Avoid these cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®¹. They may damage the oven finish or parts. Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label. Never use scouring pads or abrasive cleaners.

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock, DO NOT use a steam cleaner or high pressure cleaners to clean the appliance. Penetrating moisture may cause electrical shock.

¹ These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Cleaning sponge

The cleaning sponge provided is very absorbent. Use the cleaning sponge to wipe down the oven cavity and to remove any water remaining in the evaporator dish.

- Wash the cleaning sponge thoroughly before initial use. The cleaning sponge can be washed in a dishwasher.

- Wipe down the oven using the cleaning sponge and dry afterwards using a soft cloth.
- Use the cleaning sponge only to clean the oven cavity and to remove any remaining water from the evaporator dish.

Cleaning recommendations

CAUTION

Wait until the appliance has cooled before cleaning.

- Use only clean soft cloths, sponges, paper towels, or fibrous brushes for cleaning and scouring.
- DO NOT use abrasive products such as steel wool or abrasive pads.
- DO NOT use cellulose sponges. Some sponges are processed with salt and can cause corrosion by leaving salt deposits on the metal.
- DO NOT allow any cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods.
- DO NOT USE CHLORINE-BASED CLEANERS.
- Always wipe dry immediately to avoid water marks.
- Always rub metal finishes in the direction of the polish lines for maximum effectiveness and to avoid marring the surface.
- Clean only those parts of your oven that are listed in the cleaning chart.

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Appliance exterior ■ Stainless steel front trim ■ Door handle	■ Soapy water, use a soft cloth to dry. ■ Wipe stainless steel surfaces with mild, lukewarm, soapy water. Always wipe and dry in the direction of the stainless steel grain. Rinse thoroughly. ■ To remove fingerprints and produce added shine, use a stainless steel cleaner or conditioner. ■ Special stainless steel cleaners are available through Customer Support or at retail stores.	■ Always remove lime deposits, grease, oil, starch and egg white stains immediately after the appliance has cooled down. ■ Do not use corrosive or abrasive cleaners, which dull the surface. In the event that one of these products comes into contact with the oven, immediately clean it using a damp cloth.
Control panel	Apply glass cleaner to a soft cloth or sponge, not directly on the control panel.	Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or abrasive paper towels.
Oven interior	■ Warm soapy water or vinegar and water mixture. ■ Use the cleaning sponge provided or a soft dishwashing brush. ■ If heavily soiled, use an all-purpose cleaner, such as Simple Green®¹. Follow package directions for mixing. Spray on soils, allow to work for 15 – 30 minutes, then wipe the entire oven cavity with paper towels or a cloth. Run the steam clean cycle so the cavity is rinsed thoroughly.	■ NEVER USE STEEL WOOL OR ABRASIVE PADS! The oven cavity can rust. ■ If you use an all-purpose cleaner, do not allow the oven light, bulb or door gaskets to come in contact with the cleaner. ■ Remove all traces of cleaners used in the oven cavity by carefully following all instructions for wiping out the oven and running rinse cycles. Cleaner residues can bond to the glass in the oven door. They can also adversely affect the flavor of foods cooked in the steam oven.
Evaporator dish	Clean with soapy water. White mineral deposits may be removed with a vinegar and water mixture.	
Outer gasket on oven	Warm soapy water.	
Water tank:	■ Tank slot: Wipe dry after each use. ■ Lid seal: Dry well after each use.	
Rack rails	Warm soapy water or wash in the dishwasher.	
Door glass	Glass cleaner	
Accessories	■ Soak in warm soapy water. ■ Clean with a brush or kitchen sponge or wash in dishwasher. ■ Use a water and vinegar mixture for stains or discoloration caused by starchy foods, such as rice.	

¹ These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

12.4 Steam clean

The **Steam Clean** mode uses steam to help dissolve food residue and spills in the oven so that they can be easily wiped up.

- Steam cleaning includes a cleaning phase and a rinse cycle.
- Steam cleaning requires a total time of 30 – 35 minutes.
- Steam cleaning requires 2 start/stop cycles to complete its operation. Once started, the **Steam Clean** mode cannot be aborted. The appliance will not operate again until after the rinse cycle to ensure that no cleaning agent remains inside.
- You can start **Steam Clean** only when the oven is set to OFF and is completely cooled down.

Cleaning phase

Cycle 1, approximately 30 minutes.

1. Let the oven cool down and remove any accessories.
 2. Clean the evaporator dish with a cleaning sponge.
 3. Fill the water tank to MAX and insert it into the appliance.
 4. Add a drop of dishwashing liquid to the evaporator dish.
 5. Shut the oven door.
 6. Press **Settings**.
 7. Navigate to **Steam Clean**.
 8. Press **Enter**.
 9. Press the soft key under yes to begin steam cleaning.
 - If the door is opened while the mode is running and remains open
 - for less than 30 seconds: The cleaning mode pauses and the oven timer countdown suspends. When the door is closed, the **Steam Clean** cycle and oven timer will resume.
 - for more than 30 seconds: The **Steam Clean** cycle needs to be restarted.
- ✓ At the end of the cleaning phase, the countdown suspends and an alarm sounds.
 - ✓ The display prompts you to refill the water tank. DO NOT press **Enter** at this point.

Rinse phase

Cycle 2, approximately 20 seconds.

1. Refill the water tank and slide it back in.
 - *"Removing the water tank during or after operation", Page 20*
 - If you press **Enter** before refilling the water tank, the action will be ignored. The rinse cycle can only be completed if the water tank is refilled.
2. Remove the rack rails from the oven and clean softened food residues.
 - *"Cleaning recommendations", Page 21*
3. Wipe out the food residues from the oven and the evaporator dish with a cleaning sponge. Thoroughly wash out the cleaning sponge.
4. Press **Enter**.
 - ✓ The rinse cycle starts.
 - ✓ The display shows "Steam clean".
 - ✓ The countdown resumes. After 20 seconds an alarm sounds and steam clean has finished.
 - ✓ The display prompts you to clean the steam dish.
5. Wipe any remaining water from the evaporator dish with the cleaning sponge. Wipe down the oven. Thoroughly wash out the cleaning sponge.

6. Dry the oven cavity with a soft cloth.
7. Press **Enter**.

12.5 Descaling

Unless you use softened water, you will need to descale the steam oven at regular intervals.

- The steam oven control counts the number of hours of operation. The display prompts you to descale the steam oven after a certain number of hours has been exceeded. Press **Enter** to skip the message. The descaling interval depends on the water hardness level you have set in the basic settings.
 - *"Setting the water hardness level", Page 14*
- Descaling includes a descaling phase and a rinse cycle.
- Descaling requires a total time of 30 – 35 minutes.
- Descaling requires 2 start/stop cycles to complete its operation. Once started, the **Descal** mode cannot be aborted. The appliance will not operate again until after the rinse cycle to ensure that no cleaning agent remains inside.
- You can start **Descal** only when the oven is in stand-by and is completely cooled down.
- Use only the descaling powder recommended for this oven.
 - *"Other accessories", Page 13*

Descaling phase

Cycle 1, approximately 30 minutes.

1. Mix 1 x Descaler (00573828) packet according to the package instructions.
 2. Empty the water tank and refill it with the descaling solution. Insert it into the appliance.
 3. Shut the oven door.
 4. Press **Settings**.
 5. Navigate to **Descal**.
 6. Press **Enter**.
 7. Press the soft key under yes to begin descaling.
 - If the door is opened while the mode is running and remains open
 - for less than 30 seconds: The cleaning mode pauses and the oven timer countdown suspends. When the door is closed, the **Steam Clean** cycle and oven timer will resume.
 - for more than 30 seconds: The "Descal" cycle starts from the beginning.
- ✓ The display shows "Descal".
 - ✓ The descaling time of 30 minutes begins to count down.
 - ✓ At the end of the descaling phase, the countdown suspends and an alarm sounds.
 - ✓ The display prompts you to refill the water tank. DO NOT press **Enter** at this point.

Rinse phase

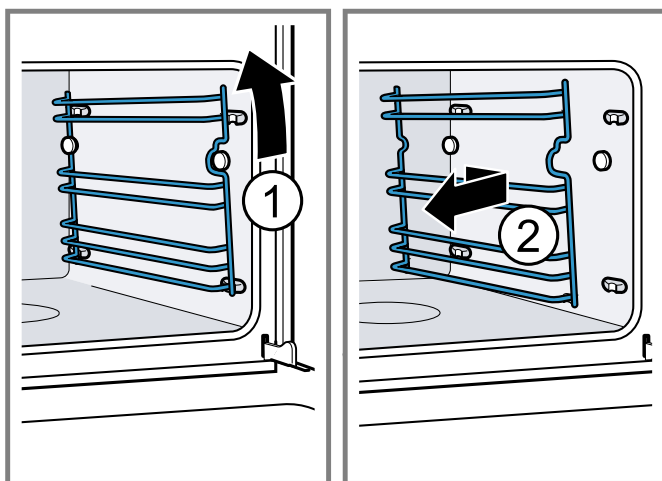
Cycle 2, approximately 20 seconds.

1. Remove the tank and CLOSE the door; the 30 second countdown stops until you reopen door. Rinse out the tank and fill the tank with clean water.
 - *"Removing the water tank during or after operation", Page 20*
 - If you press **Enter** before refilling the water tank, the action will be ignored. The rinse cycle can only be completed if the water tank is refilled.

2. Open the door and insert the tank. Quickly wipe out the oven with a towel and close the door.
3. Press **Enter**.
 - ✓ The rinse cycle starts.
 - ✓ The display shows "Descale".
 - ✓ The countdown resumes. After 20 seconds an alarm sounds and descaling has finished.
4. Wipe any remaining water from the evaporator dish with the cleaning sponge. Wipe down the oven. Thoroughly wash out the cleaning sponge.
5. Dry the oven cavity with a soft cloth.
6. Press **Enter**.

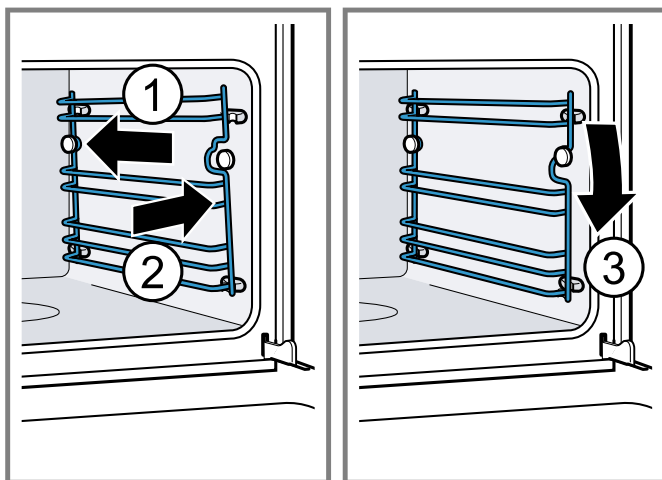
12.6 Removing the oven rails for cleaning

1. Carefully press the front of the rack up until it unhinges ①. Pull it away from the side wall of the oven cavity and release it sideways from the bracket.
2. Unhinge the oven rail from the front and back bracket and remove it ②.



12.7 Reinserting the oven rails

1. Insert the rack with the indentations facing up. The racks each only fit on one side.
2. Hook the rack in at the rear bracket and push it back until it engages ①.
3. Hook rack on the front bracket ② and press it down until it engages ③. The oven rails must be horizontally secured in the oven cavity.



12.8 Maintenance

Replacing an oven light bulb

When the oven light fails you can exchange the light bulbs.

⚠ WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

- ▶ Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

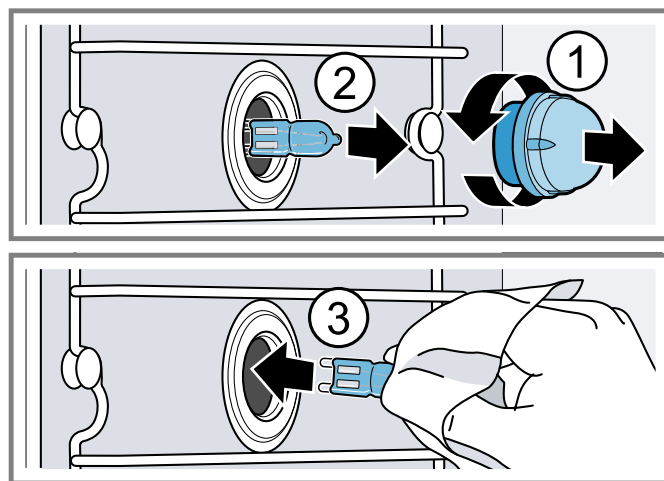
⚠ WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.

- ▶ The lenses must be in place when using the appliance.
- ▶ The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- ▶ The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

Requirement: You can purchase a heat-resistant 230 V / 25 W max halogen bulb with seal through Customer Support or at a retail store. When purchasing through Customer Support, provide the appliance model and serial number.

1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Turn the glass cover counterclockwise to remove it ①.
3. Grasp the bulb and remove it by pulling it straight back ②.
4. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. DO NOT touch the glass of the new bulb with your fingers. It may cause the bulb to fail when it first lights.
5. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket ③.



6. Ensure the seals and tension ring are on the glass cover. Screw the glass cover on.
 7. Turn on the circuit breaker.
- IMPORTANT:** DO NOT operate the appliance without the glass cover or seals.

13 Troubleshooting

You can eliminate minor issues on your appliance yourself. Please read the information on eliminating issues before contacting Customer Service. This may avoid unnecessary repair visits.

WARNING

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Only authorized service providers should repair the appliance.

- ▶ If the power cord of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service, or an authorized service provider in order to prevent injury.
- ▶ Only original spare parts may be used to repair the appliance.
- ▶ If the appliance has an issue, call Customer Service.

Issue	Cause and troubleshooting
Oven is not heating	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven. There is no cooking temperature set ▶ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	The rack position is not ideal 1. Refer to the cooking charts for the recommended rack position. → <i>Page 25</i> 2. Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions. → <i>Page 18</i>
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or burnt out ▶ Replace or reinsert the light bulb. Tip: Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off	The oven door does not close properly 1. Check the oven door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent. The oven light is turned on ▶ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover ▶ Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
"E" and a number appears in display and control beeps	An electronics fault has occurred 1. Press any button or turn any knob to stop the beeping. 2. Reset the oven if necessary. 3. Call an authorized service provider.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses ▶ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled ▶ Clean the control panel and wipe it dry. The touch keys are not pressed correctly 1. Press the center of the button. 2. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent  CAUTION The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → <i>Page 9</i> ▶ Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently ▶ This is normal. There is no action required.

Issue	Cause and troubleshooting
Water tank empties without any apparent reason	The water tank is not closed properly ▶ Close the tank lid until it clearly snaps into place.
	The tank lid seal is dirty ▶ Clean the seal of the tank lid.
	The tank lid seal is not functioning ▶ You can purchase a new water tank through Customer Support.
Evaporator dish is overflowing	The water tank is not closed properly ▶ Close the tank lid until it clearly snaps into place.
	The tank lid seal is dirty ▶ Clean the seal of the tank lid.
	The tank lid seal is not functioning ▶ You can purchase a new water tank through Customer Support.
Evaporator dish boils dry even though the water tank is full	The water tank is not inserted correctly ▶ Slide in the water tank until it locks into place.
	The water supply line is clogged ▶ Descale the appliance. → "Descaling", Page 22
A "plop" noise can be heard during cooking	The water vapor causes a temperature change in frozen food ▶ This is normal. There is no action required.
Appliance no longer produces steam correctly	The appliance needs to be descaled ▶ Descale the appliance. → "Descaling", Page 22

14 Cooking charts

The cooking charts contain a selection of dishes that can be easily prepared in the steam oven. You can find out which oven mode, accessories and cooking time are best suited for your dish.

- If not specified otherwise, the information in the cooking charts apply to dishes placed in a cold oven.

- When steaming, the cooking times are based on the size of the piece, not on the entire quantity of food. The appliance can steam up to 14 lbs (6.4 kg) of food.
- Note the sizes of pieces listed in the tables. The cooking time is shorter for smaller pieces and longer for larger pieces. The quality and age of the food also affect the cooking time. The values provided therefore serve only as a guideline.

14.1 Vegetables

Place vegetables in the perforated pan and set at rack level 3. Place the baking pan underneath it at rack level 1. The baking pan will catch any drippings.

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Artichokes	Whole	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	30 - 35
Asparagus, green ¹ , ²	Whole	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	7 - 12
Asparagus, white ¹ , ²	Whole	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	10 - 15
Beets, red	Whole	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	40 - 50
Broccoli	Florets	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	8 - 10
Brussel sprouts	Florets	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	20 - 30
Cabbage, green	Shredded	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	25 - 35
Cabbage, red	Shredded	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	30 - 35
Carrots	Slices	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	10 - 20
Cauliflower	Florets	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	10 - 15
Cauliflower	Whole	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	30 - 40
Fennel	Slices	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	10 - 14
Green beans	-	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	15 - 20
Kohlrabi	Slices	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	15 - 20

¹ Preheat the appliance

² Place food in the oven before preheating when cooking with steam

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Leeks	Slices	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	4 - 6
Peas	-	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	5 - 10
Pea pods	-	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	8 - 12
Spinach ^{1, 2}	-	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	2 - 3
Stuffed vegetables, e.g. zucchini, egg- plant, peppers Tip: DO NOT precook vegetables.	-	Baking pan (level 2)	Steam Conv	325 - 350 (160 - 175)	15 - 30
Swiss chard ^{1, 2}	Shredded	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	8 - 10
Zucchini	Slices	Perforated + baking pan	Steam	212 (100)	2 - 3

¹ Preheat the appliance² Place food in the oven before preheating when cooking with steam

14.2 Side dishes and legumes

Add the appropriate amount of water or liquid. Example: 1:1.5 = for every 1/2 cup.

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Potatoes, unpeeled	Medium size	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	35 - 45
Potatoes, peeled	Quartered	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	20 - 25
Potato gratin	-	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	35 - 45
Brown rice	1:2	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	30 - 40
Long grain rice	1:2	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	20 - 30
Basmati rice	1:1.5	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	20 - 30
Parboiled rice	1:1.5	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	15 - 20
Lentils	1:2	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	30 - 45
Canellini beans, pre-softened	1:2	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	65 - 75
Couscous	1:1	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	6 - 10
Dumplings	-	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	205 (95)	20 - 25

14.3 Meat, poultry and fish

Insert the wire rack and baking pan together at the same rack level. Once the roast is done, let it rest in the closed oven for an additional 10 minutes after turning it off. This will help the meat retain its juices. Using the steam conv mode makes the meat particularly tender and juicy on the inside while forming a crust on the outside.

Poultry

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Chicken, whole	2.65 lbs (1.2 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	375 (190)	50 - 60
Chicken, halved	per 1 lbs (0.4 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	375 (190)	35 - 45
Chicken breast	per 0.33 lbs (1.2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	15 - 25

¹ Sear first² Use baking pan 1½" deep

→ "Other accessories", Page 13

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Chicken pieces	per 2.65 lbs (0.15 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	375 (190)	20 - 35
Duck, whole	4.5 lbs (2 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv	■ 350(175) ■ 400 (205)	■ 60 - 80 ■ 15 - 20
Duck breast ¹	per 0.77 lbs (0.35 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	375 (190)	10 - 15
Turkey, whole, un- stuffed	8 - 11 lbs (3.6 - 5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	325 (165)	50 - 75
Turkey, whole, unstuffed ²	12 - 14 lbs (5.4 - 6.3 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	325 (165)	80 - 95
Rolled turkey roast	3.5 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	300 (150)	70 - 90
Turkey breast	2 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	300 (150)	60 - 80

¹ Sear first² Use baking pan 1½" deep

→ "Other accessories", Page 13

Beef

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Pot-roasted beef ¹	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Reheat	300 (150)	100 - 140
Filet of beef, medium ¹	2 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Reheat	350 (175)	20 - 28
Thin slice of roast beef, medium ¹	2 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	European Conv	350 (175)	40 - 55
Thick slice of sirloin, medium ¹	2 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	European Conv	350 (175)	45 - 60

¹ Sear first

Veal

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Veal, bone-in	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	50 - 70
Veal loin	2 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	15 - 25
Breast of veal, stuffed	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	325 (160)	75 - 120

Pork

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Bone-in, without rind	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	50 - 70

¹ Sear first

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Bone-in, with rind	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	■ Steam ■ Steam Conv ■ European Conv	■ 210 (100) ■ 325 (160) ■ 425 (220)	■ 20 - 25 ■ 40 - 50 ■ 20
Pork chop, boneless ¹	1.2 lbs (0.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	325 (160)	75 - 120
Fillet in puff pastry	2 lbs (1 kg)	Baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	40 - 60
Smoked pork on the bone	2 lbs (1 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	300 (150)	60 - 70
Smoked pork ribs	1 lbs (0.4 kg)	Baking pan (level 2)	Steam Conv	325 (160)	45 - 60
Rolled roast	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	70 - 80

¹ Sear first

Other meats

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Meat loaf, made from ground meat	1.2 lbs (0.5 kg)	Baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	45 - 60
Boned leg of lamb	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	60 - 80
Loin of lamb on the bone ¹	3.5 lbs (1.5 kg)	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	325 (160)	15 - 25
Wiener sausages	-	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	185 (85)	12 - 18

¹ Sear first

Fish

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Whole	per 0.66 lbs (0.3 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	15 - 25
Fillet	per 3.5 lbs (1.5 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	10 - 20
Trout, whole	per 0.5 lbs (0.2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	12 - 15
Cod, fillet	per 0.33 lbs (0.15 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	10 - 14
Salmon, fillet	per 0.33 lbs (0.15 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	8 - 10
Clams, oysters	0.33 lbs (0.15 kg)	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Haddock, perch fillet	per 0.5 lbs (0.2 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	10 - 20
Stuffed sole rolls	-	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	10 - 20
Shrimp, large	per 1 lbs (0.4 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	8 - 13

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Shrimp, medium	per 1 lbs (0.4 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	5 - 8

14.4 Slow cooking meat

Food	Size	Accessories	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Boned leg of lamb ¹	2 - 3.5 lbs (1 - 1.5 kg)	Baking pan (level 2)	175 (80)	140 - 160
Roast beef ¹	3.5 - 5.5 lbs (1.5 - 2.5 kg)	Baking pan (level 2)	175 (80)	150 - 180
Pork fillets ¹	-	Baking pan (level 2)	175 - 195 (80 - 90)	50 - 70
Pork medallions ¹	-	Baking pan (level 2)	175 (80)	50 - 60
Beef steaks ¹	approx. 1.2" (3 cm) thick	Baking pan (level 2)	175 (80)	40 - 80
Duck breast ¹	-	Baking pan (level 2)	175 (80)	35 - 55

¹ Preheat the appliance

14.5 Soufflés, casseroles, additions to soups

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Lasagna	Baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	35 - 45
Soufflés	Soufflé dish + wire rack (level 2)	Steam Conv	350 (175)	15 - 25
Semolina dumplings	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	195 (90)	7 - 10

14.6 Desserts, compotes

Compote: Weigh out the fruit, add approximately 1/3 of water and add sugar and spices to taste.

Rice pudding: Weigh out the rice and add 2.5 times as much milk. Add the rice and milk no higher than 1 inch up the side of the accessory. Stir after cooking. The remaining milk will be absorbed quickly.

Yogurt: Heat the milk on the cooktop to 195°F (90°C). Remove from heat and let cool to 105°F (40°C). Heating the milk is not required if using ultra high temperature (UHT)

milk. Stir in one to two teaspoons of plain yogurt, or the appropriate amount of yogurt starter per 100 ml of milk. Pour the mixture into clean glass jars and cover with lids. After it is done, arrange it on preheated plates and add a warm sauce on top. After preparation, place the jars in the refrigerator to cool.

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Yeast dumplings	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	20 - 25
Egg custard	Mold + wire rack (level 2)	Steam	205 (95)	15 - 20
Sweet baked items, such as rice pudding	Ovenproof dish + wire rack (level 2)	Steam Conv	350 (175)	50 - 60
Rice pudding	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	25 - 35
Yogurt	Baking pan (level 2)	Steam	105 (40)	300 - 360
Apple crumble	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Pear compote	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Cherry compote	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Rhubarb compote	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Plumb compote	Baking pan (level 2)	Steam	212 (100)	10 - 15

14.7 Cakes and baked goods

Due to the variations in recipes for baked goods these charts are meant to serve as a guideline for temperature and time. Please adjust accordingly for your individual needs.

Dark metal baking pans are recommended. The temperature and cooking time depend on the quantity and consistency of the dough. Temperature ranges are therefore provided in the charts. Start with a lower temperature setting. This will provide for more even browning. Use a higher temperature setting the next time, if necessary. DO NOT overfill the rack or baking pan.

Cakes in molds or springform pans

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Sponge cake ¹	10" tube pan + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	60 - 70
Sponge flan base ¹	Ring + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	30 - 45
Delicate fruit flan, sponge ¹	Springform cake pan + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	45 - 55
Sponge base (2 eggs) ¹	Ring + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	12 - 16
Sponge flan (6 eggs) ¹	Springform cake pan + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	25 - 35
Shortcrust pastry base with crust ¹	Springform cake pan + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	40 - 50
Swiss flan ¹	Springform cake pan + wire rack (level 2)	European Conv	375 (175)	35 - 60
Bundt® ²¹	Bundt® cake pan + wire rack (level 2)	European Conv	300 (160)	35 - 45
Savory cakes ¹	Quiche dish + wire rack (level 2)	European Conv	375 (175)	35 - 60
Apple tart ¹	Flan base cake pan + wire rack (level 2)	European Conv	375 (175)	35 - 50

¹ Preheat the appliance

² These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Sheet cakes

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Yeast cake	Baking pan (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv	■ 300 (160) ■ 300 (160)	■ 35 - 45 ■ 35 - 45
Swiss roll	Baking pan (level 2)	European Conv	375 (175)	10 - 15
Braided loaf	Baking pan (level 2)	Steam Conv	300 (160)	25 - 35
Strudel, sweet	Baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	40 - 60
Onion tart	Baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	30 - 40

Bread and bread rolls

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
White bread, 1.7 lbs. (0.75 kg) flour	Baking pan + parchment paper (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 400 (205) ■ 350 (175)	■ 15 - 20 ■ 20 - 25
Sourdough bread, 1.7 lbs. (0.75 kg) flour	Baking pan + parchment paper (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 400 (205) ■ 325 (160)	■ 15 - 20 ■ 40 - 60

¹ Preheat the appliance

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Multigrain bread, 1.7 lbs. (0.75 kg) flour	Baking pan + parchment paper (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 425 (220) ■ 350 (175)	■ 15 - 20 ■ 25 - 40
Whole grain bread, 1.7 lbs. (0.75 kg) flour	Baking pan + parchment paper (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 425 (220) ■ 300 (150)	■ 20 - 30 ■ 40 - 60
Rye bread, 1.7 lbs. (0.75 kg) flour	Baking pan + parchment paper (level 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 425 (220) ■ 325 (160)	■ 20 - 30 ■ 50 - 60
Bread rolls, 0.15 lbs (70 g) each, unbaked	Baking pan + parchment paper (level 2)	Steam Conv	325 (160)	25 - 30
Bread rolls made with sweet yeast dough, 0.15 lbs (70 g) each, unbaked	Baking pan + parchment paper (level 2)	Steam Conv	325 (160)	20 - 30

¹ Preheat the appliance

Small baked products

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Chocolate chip cookies	Cookie sheet + wire rack (level 3)	European Conv	325 (160)	9 - 13
Sugar cookies	Cookie sheet + wire rack (level 3)	European Conv	325 (160)	7 - 10
Meringue	Baking pan (level 2)	European Conv	200 (95)	120 - 180
Macaroons		European Conv	325 (160)	15 - 25
Puff pastry	Baking pan (level 2)	Steam Conv	375 (190)	10 - 20
Muffins	Muffin pan + wire rack (level 2)	European Conv	375 (190)	20 - 30
Choux pastry, such as cream puffs	Baking pan (level 2)	European Conv	375 (190)	27 - 35
Biscuits	Baking pan (level 2)	European Conv	350 (175)	12 - 17
Leavened cake, such as apple cake	Baking pan (level 2)	European Conv	300 (150)	15 - 20

14.8 Reheating food

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Dinner plate	Wire rack (level 2)	Reheat	250 (120)	12 - 18
Vegetables	Baking pan (level 3)	Reheat	210 (99)	12 - 15
Noodles, potatoes, rice	Baking pan (level 3)	Reheat	210 (99)	5 - 10
Bread rolls,	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	6 - 8
Baguettes,	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	5 - 10
Bread,	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	350 (175)	8 - 12
Pizza	Wire rack + baking pan (level 3)	Reheat	350 (175)	12 - 15

14.9 Defrosting

⚠ WARNING

When defrosting animal food products, make sure to remove the thawed liquid. The liquid must not come into contact with other food products. Bacteria could be transferred to the other food.

- ▶ After the food has thawed, heat up the oven using **European Conv** for 15 minutes at 360°F (180°C).

Freeze the food as flat as possible and in appropriate portions at -0°F (-18°C).

Do not freeze oversized portions.

Defrosted food does not keep as long and spoils more quickly than fresh food.

Defrost the food in the freezer bag on a plate or in the perforated pan.

Always slide the baking pan under the perforated baking pan. This keeps the food from lying in the defrosted water and keeps the oven clean.

Use the **Defrost** mode.

If necessary, while the food is thawing, split it up or take pieces that have already thawed out of the appliance. Let the food sit for another 5 – 15 minutes after it has thawed to reach room temperature.

Defrosting meats: Thaw cuts of meat that will be breaded just until seasonings and bread crumbs can stick to the meat.

Defrosting poultry: Remove from packaging before defrosting.

Make sure to pour out any defrosted liquid.

Food	Weight	Accessories	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Chicken parts, bone-in	2 lbs (1 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	120 (50)	60 - 70
Chicken parts, boneless	1 lbs (0.4 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	120 (50)	30 - 35
Block-frozen vegetables, such as spinach	1 lbs (0.4 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	120 (50)	20 - 30
Berries	0.66 lbs (0.3 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	120 (50)	5 - 8
Fish fillets	1 lbs (0.4 kg)	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	120 (50)	15 - 20
Beef	-	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	120 (50)	70 - 80

14.10 Proofing

The dough rises much faster using this mode than at room temperature. You can choose any rack level for the rack or carefully place the rack on the oven bottom.

Place the dough-rising bowl on the rack. DO NOT cover the dough.

Food	Weight	Accessories	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Yeast dough	2 lbs (1 kg)	Bowl + wire rack	100 (38)	20 - 30
Sourdough	2 lbs (1 kg)	Bowl + wire rack	100 (38)	20 - 30

14.11 Juice extraction

Before extracting juice from berries, place the berries in a bowl and add sugar. Let the berries sit for one hour so that the juice is drawn out. Place berries in the perforated bak-

ing pan and place pan at rack level 3. To catch the juice, place the non-perforated baking pan at rack level 1. When ready, pour the berries into a cheese cloth and squeeze out the remaining juice.

14.12 Frozen products

Follow the manufacturer's instructions on packaging. The specified cooking times apply to dishes placed in a cold oven.

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
French fries ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	375 (190)	25 - 35
Croquettes ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	350 (175)	18 - 22
Thinly sliced fried potatoes ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	400 (205)	25 - 30
Pasta, fresh, refrigerated ²	Baking pan + parchment paper (level 2)	Steam	212 (100)	5 - 10
Lasagna, frozen	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	375 (190)	35 - 55
Pizza, thin crust ¹	Wire rack + baking pan (level 2)	European Conv	375 (190)	15 - 23
Pizza, deep dish ¹	Package instructions	European Conv	375 (190)	18 - 25
Pizza, french bread ¹	Package instructions	European Conv	375 (190)	18 - 22
Chilled pizza ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	375 (190)	12 - 17

¹ Preheat the appliance

² Add a little liquid

Food	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Herb butter baguettes, refrigerated ¹	Baking pan (level 2)	European Conv	350 (175)	15 - 20
Pretzels, frozen ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	350 (175)	18 - 22
Partially cooked bread rolls or baguettes, pre-baked ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	300 (150)	18 - 22
Strudel, frozen	Baking pan + parchment paper (level 2)	Steam Conv	350 (175)	45 - 60
Fish sticks ¹	Baking pan + parchment paper (level 2)	European Conv	400 (205)	20 - 24
Whole fish	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	210 (99)	20 - 25
Frozen fish fillet	Wire rack + baking pan (level 2)	Steam Conv	360 (180)	35 - 50
Salmon fillets	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	210 (99)	20 - 25
Broccoli	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	4 - 6
Cauliflower	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	5 - 8
Green beans	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	4 - 6
Peas	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	4 - 6
Carrots	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	3 - 5
Mixed vegetables	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	4 - 8
Brussel sprouts	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	5 - 10

¹ Preheat the appliance² Add a little liquid

14.13 Special foods

Food	Size	Accessories	Mode	Temperature °F (°C)	Time (min.)
Soft cooked eggs	Large	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	9 - 11
Hard cooked eggs	Large	Perforated (level 3) + baking pan (level 1)	Steam	212 (100)	21 - 25

15 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

15.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

16 Customer Service

If you have any questions on use, are unable to eliminate an issue in the appliance yourself, or the appliance needs to be repaired, please contact our Customer Service.

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.

If you contact the Customer Service, you will need the model number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

This product contains light sources from energy efficiency class G. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

USA:

1-800-944-2904

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

www.bosch-home.com/us/shop

CA:

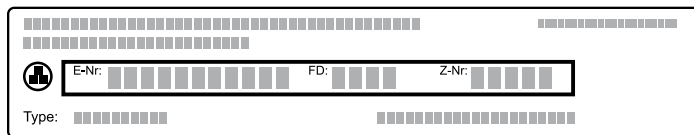
1-800-944-2904

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

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

16.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

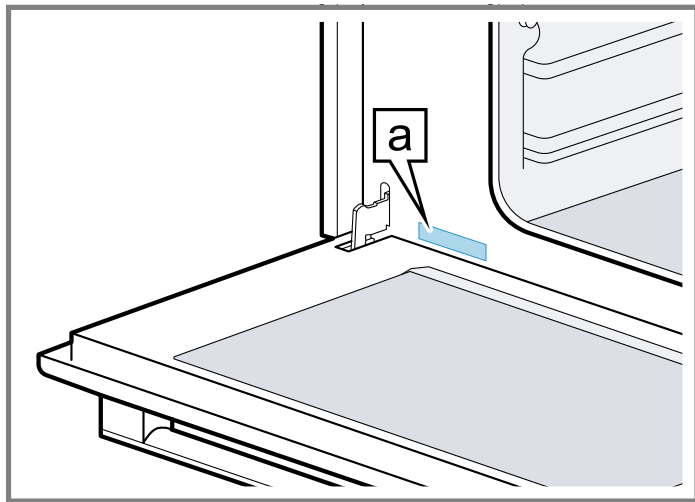


Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

16.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:

- At the left hand side of the door trim.



a Rating plate

17 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

17.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.

- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

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

17.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of the original purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This **cosmetic** warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This **cosmetic** warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

17.3 Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a re-

mote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

17.4 Out of warranty product

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

17.5 Warranty exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including selfperformed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WAR-

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

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

17.6 Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your product, you should contact Bosch Customer Support at 1-800-944-2904 to schedule a repair.

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	37	11.2 Obtenir les meilleurs résultats.....	55
1.1 Définitions des termes de sécurité	37	11.3 Conseils généraux pour les modes de chauffage....	55
1.2 Informations générales.....	37	12 Nettoyage et entretien	56
1.3 Utilisation sécuritaire	37	12.1 Nettoyage de la cavité du four	56
1.4 Sécurité des enfants	39	12.2 Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le	
1.5 Fonction de nettoyage.....	40	fonctionnement	56
1.6 Cuisson vapeur.....	40	12.3 Produits de nettoyage	57
1.7 Installation et entretien appropriés	40	12.4 Nettoyage à la vapeur.....	58
1.8 Mises en garde conformément à la proposition 65		12.5 Détartrage.....	59
de l'État de Californie	41	12.6 Retrait des rails du four pour le nettoyage.....	60
2 Prévenir les bris matériels	42	12.7 Réinsérer les rails du four	60
2.1 Généralités	42	12.8 Entretien	60
3 Protection de l'environnement et économies	42	13 Dépannage	62
3.1 Mise au rebut de l'emballage	42	14 Tableaux de cuisson	63
3.2 Économie d'énergie	42	14.1 Légumes.....	63
4 Description de l'appareil	44	14.2 Accompagnements et légumineuses	64
4.1 Électroménager.....	44	14.3 Viande, volaille et poisson	65
4.2 Panneau de commande	45	14.4 Viande à cuisson lente.....	67
4.3 Caractéristiques de base	45	14.5 Soufflés, casseroles, ajouts aux soupes	68
4.4 Modes et fonctions de chauffage.....	46	14.6 Desserts, compotes	68
4.5 Cavité du four.....	47	14.7 Gâteaux et pâtisseries	68
5 Accessoires.....	48	14.8 Réchauffer de la nourriture	70
5.1 Autres accessoires.....	48	14.9 Décongélation.....	70
6 Avant d'utiliser pour la première fois	48	14.10 Fermentation	71
6.1 Réglage de l'horloge	48	14.11 Extraction de jus	71
6.2 Réglage du niveau de dureté de l'eau	49	14.12 Produits congelés	71
6.3 Nettoyage de l'appareil avant sa première		14.13 Aliments spéciaux	72
utilisation	49	15 Élimination	73
6.4 Calibrer le four à vapeur.....	49	15.1 Éliminer un appareil usagé	73
7 Opération de base.....	49	16 Service à la clientèle.....	73
7.1 Remplissage du réservoir d'eau	49	16.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de	
7.2 Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le		fabrication (FD)	73
fonctionnement	50	16.2 Emplacement de la plaque signalétique.....	73
7.3 Préchauffage.....	50	17 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU	
7.4 Réglage du mode de chauffage et de la		PRODUIT	73
température	51	17.1 Couverture de la garantie limitée	73
7.5 Changer le mode de chauffage	51	17.2 Durée de la garantie	73
7.6 Modification de la température	51	17.3 Réparation ou remplacement : votre recours	
7.7 Annulation d'un mode de chauffage	51	exclusif	74
7.8 Ouverture de la porte du four en mode vapeur.....	51	17.4 Produit hors garantie.....	74
7.9 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau	51	17.5 Exclusions de garantie.....	74
8 Fonctions de minuterie.....	51	17.6 Obtention du service de garantie	75
8.1 Minuterie de cuisine	51		
8.2 Minuterie du four	52		
9 Programmes automatiques	53		
9.1 Programmes automatiques pour légumes et			
poulet.....	53		
9.2 Réglage du programme automatique	53		
10 Réglages de base.....	54		
10.1 Présentation des paramètres de base.....	54		
10.2 Modification des réglages de base	54		
11 Tirer le meilleur parti de l'électroménager	54		
11.1 Positions des grilles	54		



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

1.1 Définitions des termes de sécurité

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



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

AVIS :

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

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

1.2 Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

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

1.3 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

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

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

- ▶ Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- ▶ Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.

- ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.
- Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
 - ▶ Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → *Page 44*

- ▶ N'obstruez pas les événements du four.

AVERTISSEMENT

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

- ▶ Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
 - ▶ N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

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

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments.

MISE EN GARDE

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

- ▶ N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrez soigneusement la porte du four.
- Placement des grilles du four** - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manique en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.

AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel.

- ▶ Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur.
- ▶ Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

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

- ▶ N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- ▶ N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

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

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, cela est dangereux.

- Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- Communiquez avec le service à la clientèle.
→ Page 73
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé à cet effet.

AVERTISSEMENT

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

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

1.4 Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à

moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

MISE EN GARDE

Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans un appareil, dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'étouffement :

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.5 Fonction de nettoyage

Suivez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce. Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.

1.6 Cuisson vapeur

Suivez ces instructions de sécurité supplémentaires lorsque vous utilisez un mode de cuisson à la vapeur.

MISE EN GARDE

L'eau contenue dans l'évaporateur est chaude.

- ▶ Laissez refroidir la coupelle de l'évaporateur avant de nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Elle est invisible à certaines températures.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution pendant ou après la cuisson.
- ▶ Ne vous tenez pas trop près ou ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

L'eau dans la cavité du four devient très chaude pendant la cuisson.

- ▶ NE nettoyez PAS l'appareil immédiatement après l'avoir éteint.
- ▶ Attendre que l'appareil se soit refroidi.

De la vapeur chaude peut s'échapper pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne pas toucher les ouvertures de ventilation.
- ▶ Tenez les enfants éloignés.

Du liquide chaud peut déborder sur les côtés des accessoires de cuisson lorsqu'ils sont retirés de la cavité du four.

- ▶ Retirez soigneusement les accessoires de cuisson avec des gants de cuisine.

Des mouvements lors de l'ouverture de la porte de l'appareil et lors du retrait des ustensiles de cuisson peuvent provoquer des projections de liquide chaud.

- ▶ Ne vous tenez pas trop près de l'appareil électroménager à l'ouverture de sa porte.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

- ▶ Retirez soigneusement les ustensiles de cuisine.
- ▶ Tenez les enfants éloignés.

1.7 Installation et entretien appropriés

Voir le manuel d'installation pour les exigences électriques, les instructions de mise à la terre et le dégagement aux exigences en matière de matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- ▶ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

AVERTISSEMENT

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

- Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Généralités

AVIS :

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

- ▶ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▶ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.
- ▶ Gardez le fond de la cavité du four et le plat de l'évaporateur propres.
- ▶ Placez toujours les ustensiles dans une casserole perforée.

Si du papier d'aluminium entre en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte.

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

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

- ▶ Veillez à ne rien coincer dans la porte de l'appareil.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité du four.

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

- ▶ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte. Les ustensiles de cuisson en silicone ne conviennent pas pour un fonctionnement combiné avec de la vapeur.
- ▶ Les ustensiles de cuisine doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur.

Le nettoyage du réservoir d'eau dans le lave-vaisselle l'endommagera.

- ▶ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et du liquide vaisselle standard.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine avec des taches de rouille peut provoquer de la corrosion dans la cavité du four. Même les plus petites taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion.

- ▶ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des taches de rouille.

Si la solution de détartrage entre en contact avec le panneau de commande ou d'autres surfaces délicates, elle les endommagera.

- ▶ Retirer immédiatement la solution de détartrage avec de l'eau.

Les gouttes de liquide salissent le fond de la cavité du four.

- ▶ Lors de la cuisson à la vapeur avec un récipient de cuisson perforé, placez toujours la plaque de cuisson ou le récipient de cuisson non perforé en dessous.

S'il y a de l'eau sur le fond de la cavité du four lors de l'utilisation de l'appareil, cela endommagera l'émail.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il y a de l'eau au fond de la cavité du four.
- ▶ Essuyez toute eau sur le fond de la cavité du four avant de l'utiliser.

Verser de l'eau chaude dans le réservoir d'eau peut endommager la pompe.

- ▶ Remplissez uniquement le réservoir d'eau avec de l'eau froide.

Un nettoyage incorrect peut provoquer de la corrosion dans la cavité du four.

- ▶ Suivez les recommandations de nettoyage.
- ▶ Une fois le four refroidi, retirez la saleté de la cavité du four.
- ▶ Essuyez complètement tout type de solution de nettoyage afin d'éviter d'endommager le revêtement.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

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

Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

3.2 Économie d'énergie

Si vous suivez ces recommandations, votre appareil consommera moins d'énergie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

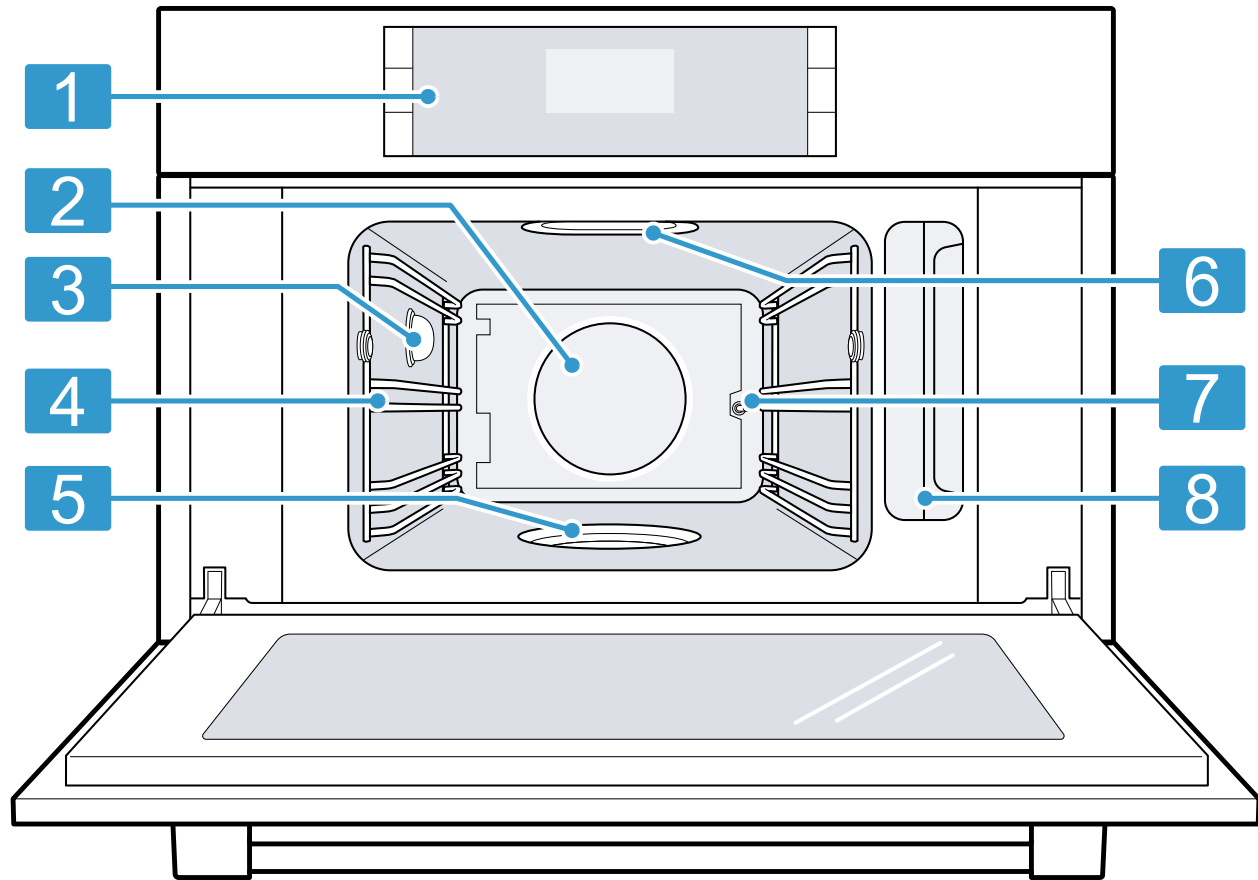
- ✓ Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

4 Description de l'appareil

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

4.1 Électroménager

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



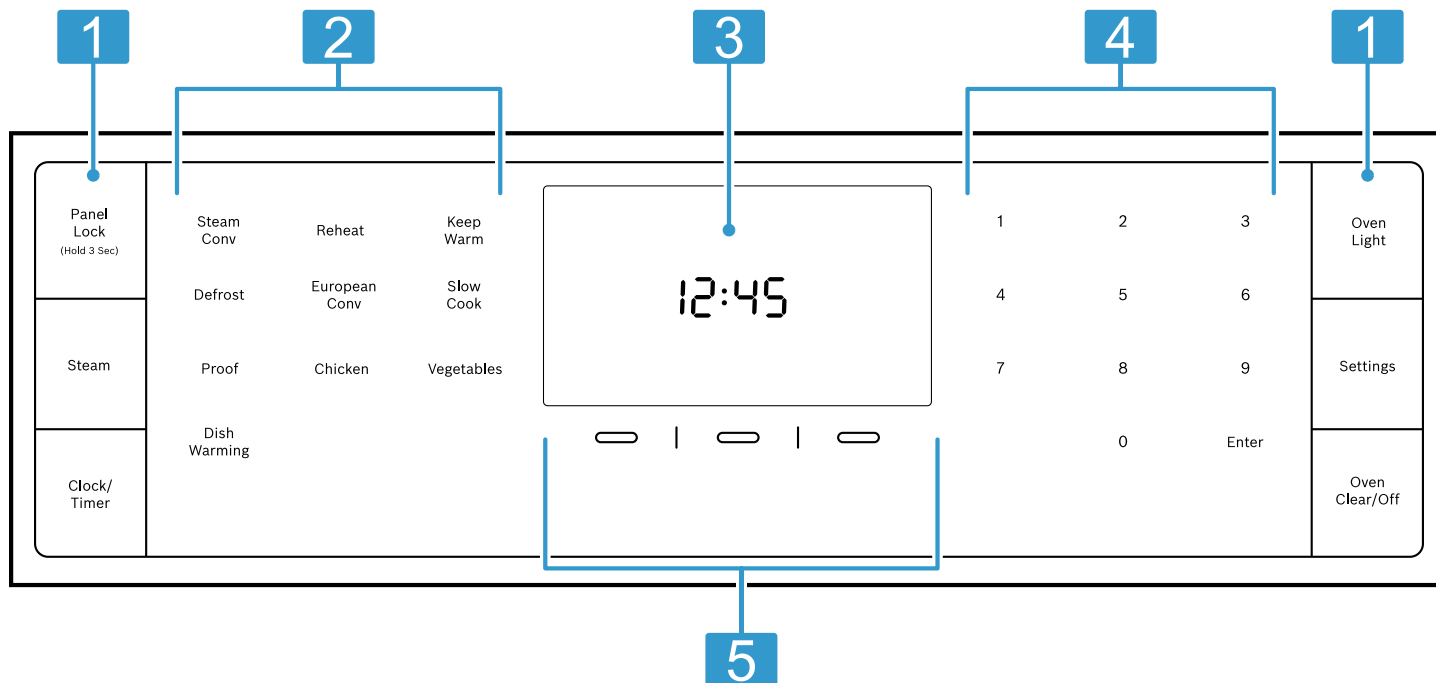
1	Panneau de commande
2	Ventilateur de convection
3	Éclairage de four
4	Rails de four

5	Plat évaporateur
6	Évent à vapeur
7	Capteur de température
8	Réservoir d'eau

4.2 Panneau de commande

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

Remarque : Les graphiques du panneau de commande sont représentatifs. Votre four peut avoir différentes apparences graphiques.



1	Boutons de fonction	Certains appareils comportent des boutons en acier inoxydable pour les fonctions de base.
2	Touches tactiles	Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage.
3	Écran	Selon le modèle de votre four, l'écran affiche des informations sur les modes et fonctions actuellement actifs. En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour.
4	Touches du clavier numérique	Utilisé pour saisir des valeurs numériques, telles que des valeurs de minuterie.
5	Touches programmables	Les touches programmables sont des touches tactiles qui peuvent changer la fonctionnalité. En fonction de l'état de fonctionnement, l'écran affiche la fonction actuelle de la touche correspondante.

4.3 Caractéristiques de base

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four. Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les touches tactiles répertoriées.

Touche tactile	Fonction
Oven Clear/Off	Interrupteur principal. Effacez les réglages ou allumez ou éteignez le four.

Touche tactile	Fonction
Oven Light	Pendant que la porte du four est fermée, appuyez sur le clavier d'éclairage du four pour allumer et éteindre l'éclairage. Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière du four s'allume automatiquement. Pendant l'autonettoyage, l'éclairage du four ne peut pas être allumé.
Clock/Timer	Réglez l'heure de la journée.
Settings	Appuyez pour accéder aux paramètres. → "Réglages de base", Page 54
Panel Lock	→ "Activer ou désactiver le verrouillage du panneau", Page 51

4.4 Modes et fonctions de chauffage

Vous trouverez ici une liste des modes de chauffage et d'autres fonctionnalités de votre appareil.

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

Mode	Touche tactile	Plage de température °F (°C)	À quoi sert-il
Vapeur	Steam	95 - 212 (35 - 100)	Pour les légumes, le poisson, les plats d'accompagnement, pour le jus de fruits et pour le blanchiment. → <i>"Comment utiliser le mode Steam", Page 55</i> Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Convection à la vapeur	Steam Conv	250 - 450 (121 - 232)	Combine les modes vapeur et convection. Utiliser pour la viande, les soufflés et les pâtisseries. Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Décongélation	Defrost	110 (43) seulement	Décongèle fruits, légumes, viandes et poissons pour cuisson ou service. → <i>"Comment utiliser le mode Defrost", Page 55</i> Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Fermentation	Proof	100 (37) seulement	Fait lever la pâte levée et le pain au levain. Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Réchauffement des plats	Dish Warming	125 (51) seulement	Réchauffe et tient au chaud les plats allant au four, les assiettes et les bols. → <i>"Comment utiliser le mode Dish Warming", Page 55</i>
Réchaud	Reheat	210 - 360 (99 - 182)	Réchauffez doucement les aliments cuits dans des assiettes et des plats de cuisson. → <i>"Comment utiliser le mode Reheat", Page 56</i> Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Convection européenne	European Conv	95 - 450 (35 - 232)	Fonctionne comme four à convection, sans vapeur. À utiliser pour les gâteaux spongieux, les gâteaux éponge et les viandes braisées.
Garder au chaud	Keep Warm	140 (60) seulement	Garde les aliments cuits réchauffés à la température de service. Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Cuisson lente	Slow Cook	140 (60) seulement	Rôtissage lent des viandes pour qu'elles demeurent très tendres. → <i>"Comment utiliser le mode Slow Cook", Page 56</i> Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Poulet	Chicken	Automatique	Réglage automatique du programme de cuisson du poulet. → <i>"Programmes automatiques", Page 53</i> Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.
Légumes	Vegetables	Automatique	Réglage automatique du programme de cuisson des légumes. → <i>"Programmes automatiques", Page 53</i> Ce mode de chauffage utilise de la vapeur.

4.5 Cavité du four

Vous trouverez ici des informations sur les caractéristiques de la cavité du four.

⚠ MISE EN GARDE

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

Ventilateur de refroidissement

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

Après avoir éteint le four, le ventilateur de refroidissement reste allumé pendant 10 minutes après un mode vapeur; après un mode de chauffage sans vapeur, il fonctionnera jusqu'à ce que la température tombe en dessous de 230 °F (110 °C).

Évent du four

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

⚠ MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → *Page 44*
 ▶ N'obstruez pas les événements du four.

Réservoir d'eau

Lisez ici pour des notes importantes sur le réservoir d'eau de votre four à vapeur.

AVIS :

L'utilisation de liquides inappropriés peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau distillée ou tout autre liquide, à l'exception de la solution de détartrage spécifiée dans la section sur le détartrage.

Le réservoir d'eau ne peut pas être lavé dans un lave-vaisselle.

- Humectez le joint du couvercle de réservoir avec un peu d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.
- Utilisez seulement de l'eau de robinet fraîche ou, si nécessaire, de l'eau ordinaire achetée non gazeuse pour remplir le réservoir d'eau.
- Si votre eau est très dure (10 grains par gallon ou plus), nous recommandons l'utilisation d'eau adoucie.
- Si votre eau de robinet a une forte teneur en chlore (> 4 mg/l), utilisez de l'eau achetée non gazeuse à faible teneur en chlore.

Avertissements d'affichage du réservoir d'eau

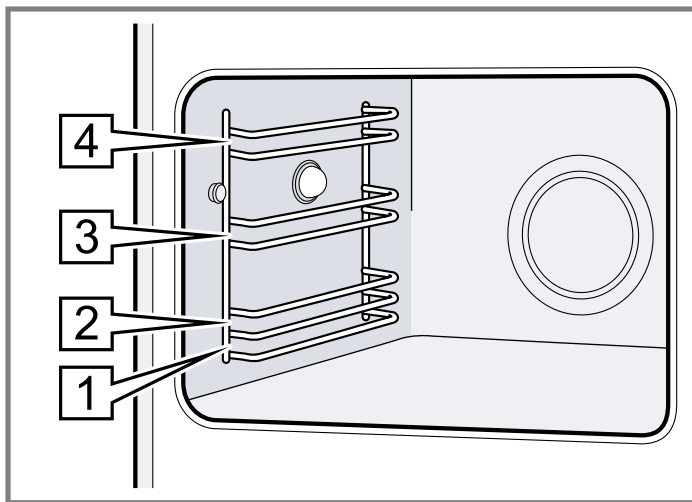
Il y a trois niveaux d'eau différents qui sont surveillés par le contrôle.

Le réservoir d'eau doit avoir suffisamment d'eau pour générer la vapeur requise pour le mode de cuisson et le temps que vous utilisez. Du fait que l'eau est convertie en vapeur, le niveau du réservoir baissera pendant la cuisson.

Écran	Description
Aucun	Le réservoir est plein. N'importe quel mode de four peut être exécuté. Le four à vapeur peut fonctionner à 100 % à la vapeur pendant 150 minutes sans que vous ayez besoin de remplir le réservoir d'eau.
LE NIVEAU D'EAU EST BAS	Le réservoir d'eau n'est pas plein, mais pas vide.
LE RÉSERVOIR EST VIDE	Vous ne pouvez exécuter aucun mode de chauffage utilisant de la vapeur sans ajouter suffisamment d'eau. Remplissez le réservoir d'eau pour exécuter un mode de cuisson. → <i>"Remplissage du réservoir d'eau", Page 49</i>

Positions des grilles

Votre four a quatre positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.

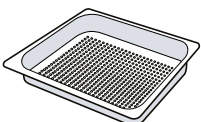
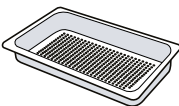
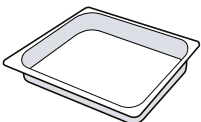
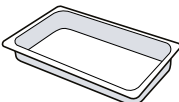


5 Accessoires

Utiliser uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Cette section contient une vue d'ensemble des accessoires de votre appareil et de leur utilité.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur son fonctionnement. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille métallique		■ Utilisez-le comme support pendant la cuisson. ■ Placez les viandes sur la grille avec la plat de cuisson en dessous et insérez les deux dans un niveau.
Plaque de cuisson perforée, pleine grandeur		■ 1 5/8 po (40 mm) de profondeur ■ Idéal pour cuire à la vapeur du poisson ou de grandes quantités de légumes, extraire le jus des baies et bien plus encore.
Plat de cuisson perforé, demi-taille		■ 1 5/8 po (40 mm) de profondeur ■ Idéal pour cuire à la vapeur du poisson ou des légumes, extraire le jus des baies et bien plus encore.
Plaque de cuisson pleine grandeur		■ 1 5/8 po (40 mm) de profondeur ■ Idéal pour cuire des gâteaux et attraper du liquide dégoulinant lors de la cuisson à la vapeur.
Plaque à cuisson, demi-taille		■ 1 5/8 po (40 mm) de profondeur ■ Utiliser pour de plus petites quantités et pour le riz et les céréales.
Éponge		Utilisez-le pour essuyer l'excès d'eau de l'évaporateur et de la cavité du four.
Bandes d'essai de dureté de l'eau		Déterminez la dureté de l'eau de l'approvisionnement en eau de votre maison.

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter d'autres accessoires auprès de notre service client, de revendeurs spécialisés ou en ligne. Vous trouverez une gamme complète de produits pour votre appareil dans nos brochures et en ligne :

www.bosch-home.com/us/shop

Les accessoires supplémentaires suivants sont disponibles à l'achat pour votre appareil :

- Grille métallique
- Plat de cuisson perforé, pleine grandeur, 1 5/8 po (40 mm) de profondeur
- Plat de cuisson perforé, demi-taille, 1 5/8 po (40 mm) de profondeur
- Plaque de cuisson pleine grandeur, 1 5/8 po (40 mm) de profondeur
- Plaque à cuisson, demi-taille, 1 5/8 po (40 mm) de profondeur
- Détartrant en poudre
- Éponge
- Nettoyant pour acier inoxydable

6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → Page 37 dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur **Clock/Timer**.
✓ L'écran affiche "Régler l'horloge" .
2. Appuyez sur la touche de fonction sous "Régler l'horloge" .
✓ Les désignations des touches programmables dans l'affichage changent.
3. Réglez l'heure souhaitée :

Touche programmable gauche	Appuyez pour ajouter une heure
Touche programmable droite	Appuyez pour soustraire une heure
Touche programmable du milieu	- Appuyez pour saisir la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique. - Sélectionnez AM ou PM

4. Appuyez sur **Enter**.

Réglage de l'horloge pour l'heure d'été

Vous pouvez régler l'horloge vers l'avant ou vers l'arrière par incrément d'une seule heure.

1. Appuyez sur **Clock/Timer**.
2. Appuyez sur la touche programmable du milieu.
3. Appuyez sur la touche de fonction gauche pendant -1 heure ou sur la touche de fonction droite pendant +1 heure

6.2 Réglage du niveau de dureté de l'eau

À moins d'utiliser de l'eau adoucie, il vous faudra détartre le four à vapeur à intervalles réguliers. Réglez le niveau de dureté de l'eau pour vous assurer que votre appareil vous rappelle à temps lorsqu'un détartage est nécessaire.

Remarque : Si vous déménagez ou si la source d'eau change, il vous faudra modifier le niveau de la dureté de l'eau.

1. Déterminez la dureté de l'eau à l'aide de la bandelette de test fournie ou demandez à votre compagnie de distribution d'eau.
→ "Niveau de dureté de l'eau", Page 49
2. Appuyez sur **Settings**.
3. Appuyez sur la touche programmable du milieu pour faire défiler les options de dureté de l'eau.
4. Appuyez sur **Enter**
5. Entrez le niveau de dureté de l'eau avec le pavé numérique.

Niveau de dureté de l'eau

Vous trouverez ici un aperçu des niveaux de dureté de l'eau et des réglages recommandés.

Niveau de dureté de l'eau	Réglage
1 (0 - 17 mg/l)	1 - adoucie
2 (18 - 60 mg/l)	2 - douce
3 (61 - 120 mg/l)	3 - moyen ¹
4 (121 - 180 mg/l)	4 - dure
5 (plus de 180 mg/l)	5 - très dure

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

6.3 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

Avant d'utiliser le four à vapeur pour la première fois, réchauffez-le une fois à vide.

Remarque : Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.

1. Retirez tout l'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.

2. Avant de chauffer l'appareil, essuyez-le avec un chiffon propre et humide et séchez.
3. Remplissez le réservoir d'eau et faites-le glisser dans.
→ "Remplissage du réservoir d'eau", Page 49
4. Fermez la porte de four.
5. Appuyez sur **Steam**.
6. Appuyez sur la touche programmable du milieu pour sélectionner **Oven Timer**.
7. Réglez la minuterie du four sur 20 minutes à l'aide du pavé numérique (0:20, au format HR/MIN).
8. Appuyez sur **Enter**.
 - ✓ Le four chauffe pendant 20 minutes puis s'arrête.
 - ✓ Une tonalité audible indique que la fonction est terminée.
9. Appuyez sur **Oven Clear/Off**.
10. Ouvrez soigneusement la porte du four et laissez-la légèrement ouverte jusqu'à ce que le four se soit refroidi.
 - ✓ L'opération initiale calibrera également le four à vapeur selon la pression d'air de votre emplacement.
11. Laver soigneusement les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon et bien rincer.

6.4 Calibrer le four à vapeur

Le four à vapeur s'étalonne automatiquement selon les conditions de pression de votre zone la première fois que le four à vapeur est utilisé à 212 °F (100 °C). Si vous devez vous déplacer, vous pouvez recalibrer le four à vapeur manuellement pour vous assurer qu'il s'adapte automatiquement à votre nouvel emplacement. Le recalibrage n'est pas nécessaire après une panne de courant.

1. Appuyez sur **Settings**.
2. Appuyez sur la touche programmable du milieu pour faire défiler les options de calibrage.
3. Appuyez sur **Enter**.
 - ✓ START CYCLE (COMMENCEZ LE CYCLE) clignote sur l'affichage.
4. Appuyez sur la touche programmable sous oui pour confirmer. Appuyez sur la touche de fonction sous non pour revenir au menu principal.
 - ✓ DONE (TERMINER) clignote sur l'affichage.
5. Appuyez sur **Enter**.

7 Opération de base

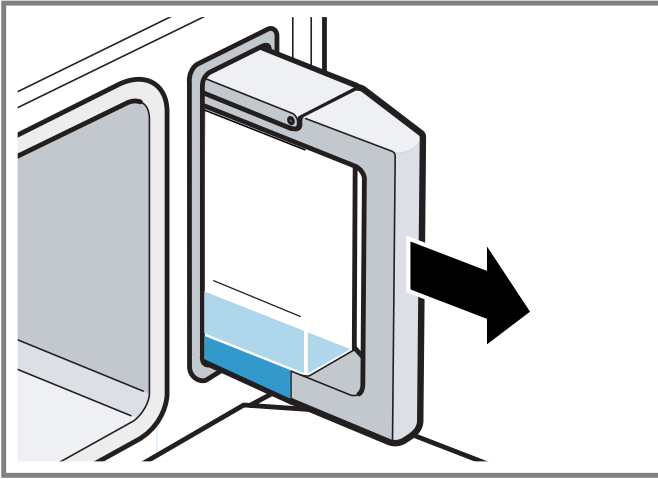
7.1 Remplissage du réservoir d'eau

La plupart des modes de chauffage utilisent de la vapeur. Assurez-vous que le réservoir d'eau est suffisamment rempli avant de l'utiliser.

Exigence

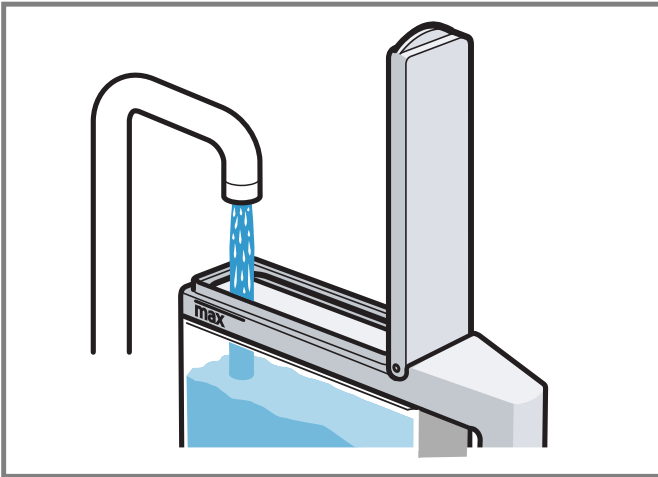
- Vous avez lu les notes importantes sur le réservoir d'eau. → Page 47
- Vous avez réglé le niveau de dureté de l'eau.
→ Page 49

1. Ouvrez la porte et retirez le réservoir d'eau.

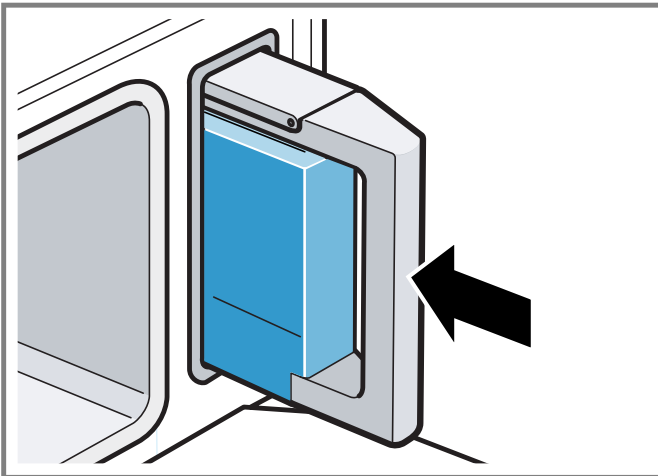


Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit de la cavité du four à vapeur.

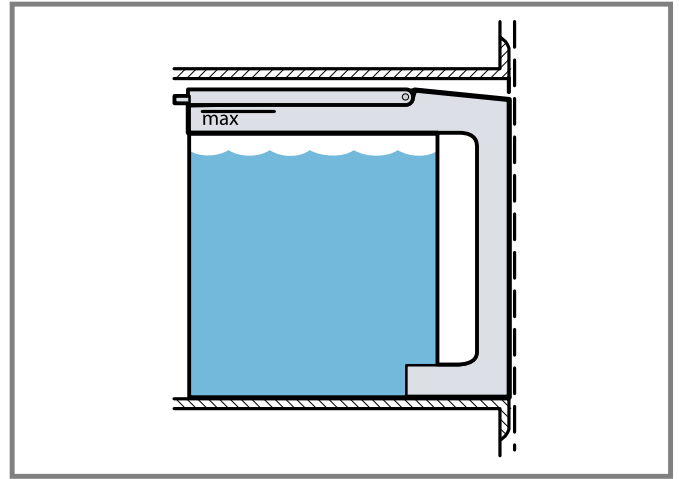
2. Humectez le joint du couvercle de réservoir avec un peu d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne « MAX » avec de l'eau froide. Le réservoir contient 1,4 quart (1,3 litre) d'eau.



4. Fermez le couvercle de réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Insérez complètement le réservoir d'eau de sorte que la poignée du réservoir affleure la bride du support de réservoir.



6. Assurez-vous que le réservoir d'eau repose de niveau dans le support de réservoir.



7.2 Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le fonctionnement

VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION.

⚠ MISE EN GARDE

Faire attention en ouvrant l'appareil. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.

- Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- Gardez la porte de l'appareil fermée, sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.
- Ne laissez pas la porte ouverte de l'appareil sans surveillance.

1. Ouvrez soigneusement la porte de l'appareil.
2. Gardez le réservoir d'eau à niveau tout en le tirant lentement hors de l'appareil pour vous assurer qu'aucune eau restante ne coule vers le bas et hors de l'évent.
3. Videz l'eau.
4. Séchez complètement le joint du couvercle de réservoir et la fente où le réservoir s'insère dans l'appareil.
5. Laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.
Une humidité prolongée peut entraîner une odeur de moisi dans le réservoir d'eau.
6. Fermez le couvercle et réinstallez le réservoir d'eau vide.

7.3 Préchauffage

Selon le mode de chauffage, il est recommandé de placer les aliments dans le four avant ou après le préchauffage.

- Pour les modes de chauffage utilisant de la vapeur, placez les aliments dans la cavité du four avant de préchauffer.

Si vous ouvrez la porte du four pendant le cycle de préchauffage, la vapeur quittera la cavité du four, abaissant la température. La nourriture sera insuffisamment cuite.

- Pour les modes de chauffage **Keep Warm**, **Slow Cook** ou **European Conv** placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé.

7.4 Réglage du mode de chauffage et de la température

Exigence : Pour les modes vapeur, placez les aliments dans le four avant de commencer le fonctionnement du four.

→ "Préchauffage", Page 50

1. En mode veille, appuyez sur la touche tactile pour le mode de chauffage souhaité.
 2. Réglez une température dans la plage de température autorisée à l'aide du pavé numérique.
 3. Appuyez sur **Enter**.
- ✓ Le four commence à préchauffer. La barre de préchauffage sur l'écran commence à se remplir.

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord une température, puis sélectionner un mode de chauffage.

7.5 Changer le mode de chauffage

1. Appuyez sur le nouveau mode de chauffage souhaité.
- ✓ Le mode de chauffage en cours est immédiatement arrêté et l'affichage passe en mode édition.
2. Si vous le souhaitez, entrez une température avec le du pavé numérique.
 3. Appuyez sur **Enter**.

7.6 Modification de la température

1. Appuyez sur la touche tactile pour le mode de fonctionnement actuel.
- ✓ Le mode actuel continue de fonctionner, mais l'affichage passe en mode édition.
2. Entrez une température avec le pavé numérique.
 3. Appuyez sur **Enter**.

7.7 Annulation d'un mode de chauffage

- ▶ Appuyez sur **Oven Clear/Off**.
- ✓ La température et le mode de chauffage disparaissent de l'affichage.
- ✓ Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.

7.8 Ouverture de la porte du four en mode vapeur

MISE EN GARDE

Faire attention en ouvrant l'appareil. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.

- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- ▶ Gardez la porte de l'appareil fermée, sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.
- ▶ Ne laissez pas la porte ouverte de l'appareil sans surveillance.

1. Ouvrez soigneusement la porte du four.

- ✓ Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint cinq à six fois de suite pour purger l'excès de vapeur.
 - ✓ Si le ventilateur de convection fonctionne, il s'éteindra automatiquement.
 - ✓ L'écran vous invite à fermer la porte.
2. Fermez la porte de four.
- ✓ Le four reprend son fonctionnement.

7.9 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Avec le verrouillage du panneau, vous pouvez désactiver toutes les touches tactiles du panneau de commande.

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **Panel Lock** pendant 3 secondes.
 2. Appuyez sur **Panel Lock** et maintenez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.
- ✓ L'écran repasse en mode veille.

8 Fonctions de minuterie

Votre appareil possède diverses fonctions de réglage de l'heure.

8.1 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez définir une valeur de minuterie de cuisine jusqu'à 99:59 heures.

Réglage de la minuterie de cuisine

Vous pouvez régler la minuterie de cuisine de l'état de veille ou pendant qu'un mode de chauffage est en cours d'exécution.

1. Appuyez sur **Clock/Timer**.
 2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée au format HH:MM à l'aide du pavé numérique.
 3. Appuyez sur la touche de fonction droite (régler la minuterie).
- ✓ La minuterie de cuisine lance le compte à rebours.
 - ✓ Lorsque la minuterie atteint 0:00, une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.
4. Appuyez sur la touche de fonction gauche (minuterie désactivée) ou ouvrez la porte du four pour réinitialiser la minuterie de la cuisine.

Modification ou annulation du minuteur de cuisine

1. Appuyez sur la touche programmable du milieu (modifier la minuterie de cuisine).
2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique ou appuyez sur la touche de fonction gauche (effacer) pour effacer et quitter la minuterie de cuisine.
3. Appuyez sur **Enter**.

8.2 Minuterie du four

Si vous réglez une minuterie du four, le four arrête de chauffer automatiquement une fois ce temps écoulé.

Réglage de la minuterie du four

Vous pouvez régler une minuterie de four avant ou après avoir défini un mode de chauffage.

Remarque

- La valeur maximale de la minuterie du four est de 11 heures et 59 minutes.
 - La minuterie du four n'est pas disponible pour les programmes automatiques **Chicken** ou **Vegetables**.
1. Appuyez sur la touche programmable du milieu (minuterie du four).
 2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée au format HH:MM à l'aide du pavé numérique.
 3. Appuyez sur **Enter**.
 - ✓ La minuterie de four lance le compte à rebours.
 - ✓ Lorsque la minuterie atteint 0:00, le four arrête de chauffer. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.
 4. Appuyez sur **Oven Clear/Off** ou ouvrez la porte du four pour réinitialiser la minuterie du four.

Modification ou annulation de la minuterie du four

1. Appuyez sur la touche programmable du milieu (modifier la minuterie du four).
2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique. Pour annuler la minuterie du four, réglez la valeur de la minuterie sur 0:00.
3. Appuyez sur **Enter**.

9 Programmes automatiques

Votre appareil dispose de deux ensembles de programmes automatiques. Ces programmes sont regroupés sous des classes de menu étiquetées **poulet** et **légumes**. Les programmes automatiques ajustent les modes, les températures et les temps de cuisson en fonction du poids des aliments que vous entrez.

9.1 Programmes automatiques pour légumes et poulet

Vous trouverez ici un aperçu des programmes automatiques.

Légumes

Attendez la fin de la cuisson avant d'assaisonner les légumes, y compris les pommes de terre.

Nourriture	Poids par défaut	Plage de poids possible	Accessoires et niveaux de grille
Fleurons de chou-fleur	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Fleurons de brocoli	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Haricots verts	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Asperges vertes	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Mélange de légumes à la vapeur	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre sans peau	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre avec peau	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 - 4,5 lb (0,1 - 2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)

Poulet

Pesez les morceaux de poulet individuels. Entrez le poids du morceau le plus lourd. NE superposez PAS les morceaux de poulet les uns sur les autres dans le plat de cuisson allant au four. Vous pouvez mariner les morceaux de poulet avant la cuisson.

Nourriture	Poids par défaut	Plage de poids possible	Accessoires et niveaux de grille
Poulet entier	3,5 lb (1,6 kg)	1,5- 5,0 lb (0,7 - 2,3 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)
Morceaux de poulet	0,25 lb (0,1 kg)	0,1 - 0,75 lb (0,04 - 0,36 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)

9.2 Réglage du programme automatique

1. Pesez les aliments que vous souhaitez cuisiner. Vérifiez si le montant se situe dans la plage de poids autorisée.
→ "Programmes automatiques pour légumes et poulet", Page 53
2. Appuyez sur **Chicken** ou **Vegetables**.
✓ L'écran affiche une liste des groupes d'aliments.
3. Appuyez sur la touche programmable du milieu (type d'aliment) pour avancer dans les options du menu.

4. Appuyez sur **Enter** pour sélectionner l'aliment souhaité.
- ✓ L'écran affiche le niveau de la grille et les plats et accessoires spécifiques que vous devez utiliser.
5. Placez les aliments dans la cavité du four comme indiqué.
6. Fermez la porte de four.
7. Saisissez le poids de l'aliment à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur **Enter**.
✓ Le four commence le préchauffage.
✓ Le mode chauffage s'arrête à la fin du programme.

10 Réglages de base

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

10.1 Présentation des paramètres de base

Cette section contient une vue d'ensemble réglages de base et d'usine. Les réglages de base dépendent de l'équipement de votre appareil.

Élément de menu	Description	Réglages
1	Unité de température	■ F (Fahrenheit)¹ ■ C (Celsius)
2	Luminosité écran	■ Élevé¹ ■ Moyenne ■ Faible
3	Volume	■ Élevé¹ ■ Moyen ■ Faible
4	Mode horloge	■ 12 heures/12 HR¹ ■ 24 heures/24 HR
5	Affichage de l'horloge de veille	■ Marche¹ ■ Arrêt
6	Langue	■ EN¹ ■ FR
7	Unité de poids	■ lb¹ ■ kg
8	Soutien à la clientèle	Coordonnées seulement
9	Mode démo	■ Marche ■ Arrêt¹
	Nettoyage à la vapeur	→ "Nettoyage à la vapeur", Page 58
	Détartrage	→ "Détartrage", Page 59
	Calibrage	→ "Calibrer le four à vapeur", Page 49
	Dureté de l'eau	→ "Réglage du niveau de dureté de l'eau", Page 49

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

10.2 Modification des réglages de base

1. Appuyez sur **Settings**.
2. Appuyez sur la touche programmable du milieu pour avancer dans les options du menu.
3. Appuyez sur la touche de fonction gauche ou appuyez sur **Enter** pour modifier le paramètre affiché.
4. Appuyez sur la touche de fonction droite pour parcourir les options du sous-menu.
5. Appuyez sur la touche de fonction gauche ou appuyez sur **Enter** pour sélectionner le paramètre affiché.

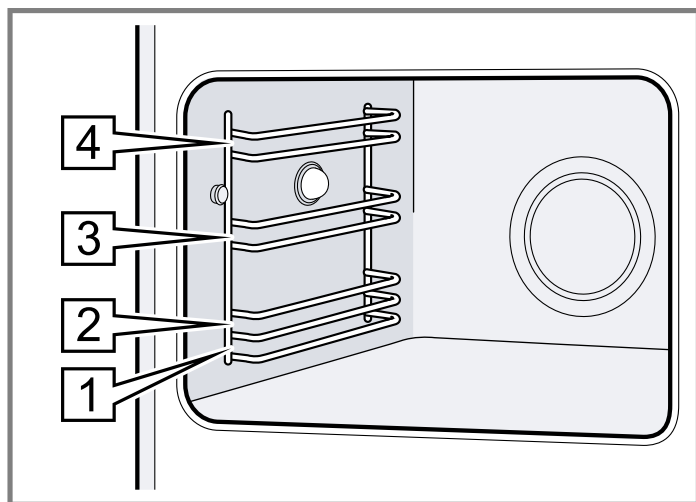
11 Tirer le meilleur parti de l'électroménager

Vous trouverez ici des conseils sur la meilleure façon d'utiliser les modes de chauffage et les accessoires de votre four. Vous pouvez également trouver les réglages recommandés pour divers plats ainsi que les meilleurs accessoires et ustensiles de cuisine.

Téléchargez l'application Home Connect™ pour accéder à des conseils et astuces de cuisine, ainsi que pour vous inspirer en cuisine.

11.1 Positions des grilles

Votre four a quatre positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.



11.2 Obtenir les meilleurs résultats

Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats de cuisson.

Préchauffe du four

- Placez la grille du four dans la position souhaitée avant de chauffer le four.
- Préchauffez le four lorsque vous utilisez les modes **Slow Cook**, **European Conv**, ou **Keep Warm**.
- Pour les modes de chauffage utilisant de la vapeur, placez les aliments dans la cavité du four avant de préchauffer. Si vous ouvrez la porte du four pendant le cycle de préchauffage, la vapeur quittera la cavité du four, abaissant la température. La nourriture sera insuffisamment cuite.

Plats allant au four

- Si vous utilisez des plats allant au four, placez-les toujours au centre de la grille.
- Les plats allant au four doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur.
- Les plats de cuisson à parois épaisses prolongent le temps de cuisson.
- Utilisez de l'aluminium pour couvrir les aliments qui normalement se préparent dans un bain-marie, comme lorsque vous faites fondre du chocolat.

Répartissez la nourriture uniformément

Distribuez toujours les aliments uniformément dans les plats allant au four. Si les aliments ne sont pas placés uniformément dans le plat, leur cuisson sera inégale.

Nourriture délicate

N'empilez pas trop hauts les aliments délicats dans un plat de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux plats dans ce cas.

Conversion de la cuisson conventionnelle en cuisson par convection

- Les températures de cuisson par rapport aux fours traditionnels peuvent être inférieures de 25 degrés et les temps peuvent être environ 25 % plus rapides, ce qui permet de gagner un temps précieux et de réduire les coûts énergétiques.
- Pour convertir la plupart des recettes de produits de boulangerie, comme les biscuits, les gâteaux, les tartes, etc., réduisez la température du four de 25 °F (14 °C). Pour les viandes et la volaille, utilisez la température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisine; ne réduisez pas la température de ces aliments.

Cuisiner un repas entier

- Avec le mode **Steam**, vous pouvez cuisiner des repas entiers en même temps sans mélanger les saveurs des différents aliments. Placez d'abord les aliments dont le temps de cuisson est le plus long dans le four, puis ajoutez les plats restants au moment approprié. Cela garantira que tous les plats sont prêts en même temps.
- Le temps de cuisson total sera plus long lors de la cuisson d'un repas entier, car à chaque ouverture de la porte du four, de la vapeur s'échappe et l'appareil doit réchauffer.

11.3 Conseils généraux pour les modes de chauffage

Comment utiliser le mode Steam

Avantages de la cuisson à la vapeur :

- Presque aucune perte de nutriments: lorsqu'ils sont cuits à la vapeur, les aliments ne sont pas immergés dans l'eau, de sorte que les vitamines et les minéraux ne s'échappent pas. Des études ont montré que le brocoli cuit à la vapeur, par exemple, contient 50 % plus de vitamine C que le brocoli bouilli.
- Cuisson faible en gras: les aliments peuvent être cuits avec de faibles quantités de gras ou, selon le goût, sans aucun gras. Lorsque la viande est cuite à la vapeur, la graisse se sépare de la viande et coule dans le moule.
- Cuisson de la viande : faites cuire une dinde de 14 lb en seulement 90 minutes dans le mode à convection à la vapeur du four. Doré à l'extérieur ; humide à l'intérieur.
- Aspect appétissant: les aliments conservent leur couleur naturelle lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Les légumes cuits à la vapeur semblent avoir été fraîchement récoltés. Vous devez rarement remuer ou retourner les aliments, ce qui signifie que même les plats de poisson délicats conservent leur forme. Les aliments ne se dessèchent pas.
- Plaisir savoureux : la cuisson à la vapeur fournit des aliments naturellement savoureux qui ne nécessitent pratiquement pas de sel.
- Cuisson d'un menu : Avec la vapeur, vous pouvez cuire plusieurs composants d'un menu en même temps, avec peu ou pas d'assaisonnement, sans mélanger les différentes saveurs.

Remarque

Conseils d'utilisation du mode vapeur :

- Les aliments avec des temps de cuisson similaires peuvent être cuits ensemble, économisant de l'énergie et du temps de nettoyage.
- Placer la plaque de cuisson sous la plaque perforée pour recueillir les précipités et les déversements de nourriture.
- Assaisonner les légumes après la cuisson à la vapeur.

Comment utiliser le mode Defrost

Utilisez la fonction de décongélation pour décongeler des aliments tels que viande, volaille, légumes, pâtisseries, gâteaux, pain et fruits.

Conseils d'utilisation du mode de dégivrage :

- Lors de la décongélation de la volaille, placez les aliments sur la grille et insérez le plat de cuisson en dessous. Cela empêche les aliments de se trouver dans le liquide de décongélation.
- Retournez, remuez ou séparez les aliments à mi-chemin de la décongélation.
- NE PAS recongeler les aliments une fois décongelés. Les aliments doivent être cuits immédiatement après décongélation.
- Décongeler des plats surgelés et précuits selon les instructions du fabricant.

Comment utiliser le mode Dish Warming

Le mode **Dish Warming** chauffe et garde au chaud les plats, assiettes et bols allant au four.

Placer les plats dans le four avant de chauffer le four. NE placez PAS de plats froids dans un four déjà chaud car cela pourrait provoquer un choc thermique et provoquer l'éclatement du plat.

Comment utiliser le mode Reheat

Ce mode utilise de la vapeur et de l'air chaud pour restaurer en douceur les aliments. La combinaison de l'air et de l'humidité réchauffe les aliments uniformément et sans les sécher.

Les plats, les casseroles, les accompagnements et les restes sont réchauffés à la température de service sans compromettre la qualité.

Conseils d'utilisation du mode de réchauffage :

- Si possible, disposez les aliments de manière à ce qu'ils soient répartis uniformément sur le plat.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant le réchauffage.
- Les temps de réchauffage varient pour les aliments, alors vérifiez les aliments de temps en temps pour éviter une cuisson excessive.
- Réchauffez une assiette de nourriture, sans couvercle.

Comment utiliser le mode Slow Cook

Ce mode est idéal pour cuire toutes les coupes tendres de viande qui seront cuites à point moyen. La viande reste très tendre et humide.

Conseils d'utilisation du mode **Slow Cook** :

- Placez le plat de cuisson dans le four et préchauffez le four en utilisant le mode **Slow Cook**.
- Faites saisir la viande sur tous les côtés sur la cuisinière.
- Placez la viande dans le four préchauffé et continuez de cuire lentement.

12 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

12.1 Nettoyage de la cavité du four

Effectuez les étapes suivantes après chaque utilisation. La cavité du four à vapeur peut se rouiller si elle n'est pas correctement entretenue.

⚠ MISE EN GARDE

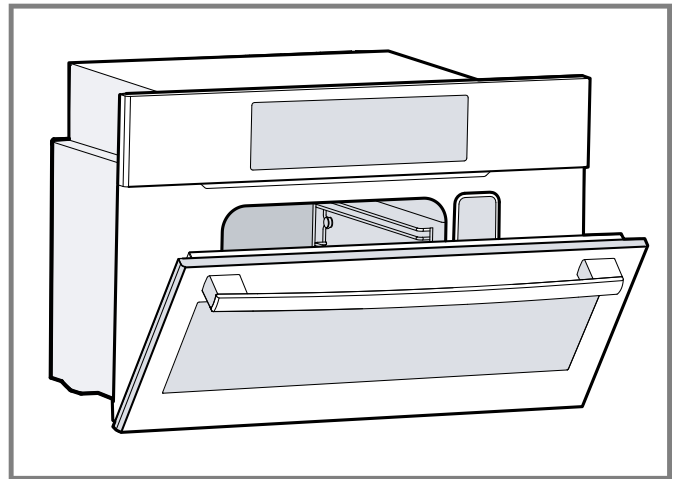
Faire attention en ouvrant l'appareil. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.

- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- ▶ Gardez la porte de l'appareil fermée, sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.
- ▶ Ne laissez pas la porte ouverte de l'appareil sans surveillance.

L'eau contenue dans l'évaporateur est chaude.

- ▶ Laissez refroidir la coupelle de l'évaporateur avant de nettoyer l'appareil.

1. Laissez la porte du four ouverte en position « au repos » jusqu'à ce que la cavité du four se soit refroidie.



2. Videz et séchez le réservoir d'eau.
→ "Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le fonctionnement", Page 56
3. Éliminez toute eau restante dans le plat de l'évaporateur avec l'éponge de nettoyage fournie.
4. Éliminez les résidus et déversements d'aliments du four immédiatement après que l'appareil se soit refroidi.

Remarque

- Les résidus brûlés sont très difficiles à enlever plus tard.
 - Les sels sont très abrasifs et peuvent entraîner des taches de rouille.
5. Essuyez la cavité du four avec l'éponge de nettoyage.
 6. Sécher la cavité du four avec un chiffon doux.
 7. Fermez la porte du four.

12.2 Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le fonctionnement

VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION.

⚠ MISE EN GARDE

Faire attention en ouvrant l'appareil. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.

- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- ▶ Gardez la porte de l'appareil fermée, sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.
- ▶ Ne laissez pas la porte ouverte de l'appareil sans surveillance.

1. Ouvrez soigneusement la porte de l'appareil.
2. Gardez le réservoir d'eau à niveau tout en le tirant lentement hors de l'appareil pour vous assurer qu'aucune eau restante ne coule vers le bas et hors de l'évent.
3. Videz l'eau.
4. Séchez complètement le joint du couvercle de réservoir et la fente où le réservoir s'insère dans l'appareil.
5. Laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.

Une humidité prolongée peut entraîner une odeur de moisi dans le réservoir d'eau.

6. Fermez le couvercle et réinstallez le réservoir d'eau vide.

12.3 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil. Vous pouvez acheter des produits de nettoyage adaptés à votre appareil en ligne sur www.bosch-home.com/us/shop ou via nos distributeurs au Canada.

Noms de marques

- L'utilisation de noms de marque vise uniquement à indiquer un type de nettoyant. Cela ne constitue pas une approbation.
- L'omission d'un nettoyant de marque n'implique pas son adéquation ou son insuffisance.
- De nombreux produits sont de distribution régionale et peuvent être trouvés sur les marchés locaux.
- Il est impératif que tous les produits de nettoyage soient utilisés en stricte conformité avec les instructions sur son emballage.

Recommandations en matière de nettoyage

MISE EN GARDE

Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.

- Utilisez uniquement des chiffons doux propres, des éponges, des serviettes en papier ou des brosses fibreuses pour le nettoyage et le récurage.
- NE PAS utiliser de produits abrasifs tels que de la laine d'acier ou des tampons abrasifs.
- NE PAS utiliser d'éponges de cellulose. Certaines éponges sont traitées avec du sel qui pourrait entraîner de la corrosion en laissant des dépôts de sel sur le métal.
- NE PAS laisser de composés de nettoyage en contact avec l'acier inoxydable pendant des périodes prolongées.

Éviter ces produits de nettoyage

Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®¹. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'électrocution, N'UTILISEZ PAS de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil. L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

Éponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage fournie est très absorbante. Utilisez l'éponge de nettoyage pour essuyer la cavité du four et pour éliminer toute eau restante dans le plat de l'évaporateur.

- Lavez l'éponge de nettoyage en profondeur après sa première utilisation. L'éponge de nettoyage peut être lavée au lave-vaisselle.
- Essuyez le four avec l'éponge de nettoyage et séchez par la suite avec un chiffon doux.
- Utilisez exclusivement l'éponge de nettoyage pour nettoyer la cavité du four et pour enlever toute eau restante dans le plat évaporateur.

- NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS À BASE DE JAVELLISANT.
- Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Frottez toujours les finitions métalliques dans le sens des lignes de polissage pour une efficacité maximale et pour éviter de tacher la surface.
- Nettoyez uniquement les parties de votre four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Extérieur de l'appareil - Garniture avant en acier inoxydable - Poignée de porte	- Utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux pour sécher. - Essuyez les surfaces en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse douce et tiède. Essuyez et séchez toujours l'acier inoxydable dans le sens du grain. Rincez complètement. - Utiliser un produit nettoyant ou un revitalisant pour acier inoxydable afin d'enlever les empreintes digitales et donner davantage de lustre. - Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont disponibles auprès du service client ou dans les magasins de détail.	- Nettoyez toujours immédiatement les taches occasionnées par les dépôts de calcaire, la graisse, l'huile, l'amidon et les blancs d'oeuf. - N'utilisez pas de nettoyants corrosifs ou abrasifs qui terniraient la surface. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, nettoyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.
Panneau de commande	Appliquez du nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau de commande.	N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de débarbouillettes abrasives ou de serviettes en papier abrasif.
Intérieur du four	- Eau chaude savonneuse ou un mélange de vinaigre et d'eau. - Utilisez l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse à vaisselle douce. - S'il est très sale, utilisez un nettoyant tout usage, tel que Simple Green®¹. Suivez les directives de l'emballage pour le mélange. Vaporiser sur les sols, laisser agir 15 à 30 minutes, puis essuyer toute la cavité du four avec du papier absorbant ou un chiffon. Exécutez le cycle de nettoyage à la vapeur pour rincer soigneusement la cavité.	- NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER OU DES TAMPONS ABRASIFS! La cavité du four peut rouiller. - Si vous utilisez un nettoyant tout usage, ne laissez pas la lumière du four, l'ampoule ou les joints de porte entrer en contact avec le nettoyant. - Retirez toutes les traces de produits nettoyants utilisés dans la cavité du four en suivant attentivement toutes les consignes pour l'essuyage du four et l'exécution des cycles de rinçage. Les résidus de nettoyage peuvent adhérer au verre de la porte du four. Ils peuvent également avoir un effet néfaste sur la saveur des aliments cuits dans le four à vapeur.
Plat évaporateur	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse. Les dépôts minéraux blancs peuvent être éliminés avec un mélange de vinaigre et d'eau.	
Joint extérieur sur le four	Eau chaude savonneuse.	
Réservoir d'eau :	- Fente de réservoir : essuyez-la après chaque utilisation. - Joint de couvercle : Bien sécher après chaque utilisation.	
Rails de grille	Eau savonneuse tiède ou laver au lave-vaisselle.	
Vitre de porte	Nettoyant pour vitres	
Accessoires	- Trempez dans de l'eau chaude savonneuse. - Nettoyez avec une brosse ou une éponge de cuisine ou lavez au lave-vaisselle. - Utilisez un mélange d'eau et de vinaigre pour les taches ou la décoloration causée par les aliments contenant de l'amidon (comme le riz).	

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

12.4 Nettoyage à la vapeur

Le mode **Steam Clean** utilise de la vapeur pour aider à dissoudre les résidus alimentaires et les déversements dans le four afin qu'ils puissent être facilement essuyés.

- Le nettoyage à la vapeur comprend une phase de nettoyage et un cycle de rinçage.

- Le nettoyage à la vapeur exige un temps total de 30 à 35 minutes.
- Le nettoyage à la vapeur nécessite 2 cycles de démarrage/arrêt pour terminer son fonctionnement. Une fois démarré, le mode **Steam Clean** ne peut pas être abandonné. L'appareil ne fonctionnera à nouveau qu'après le cycle de rinçage pour garantir qu'aucun agent de nettoyage ne reste à l'intérieur.

- Vous ne pouvez démarrer **Steam Clean** seulement que lorsque le four est réglé sur OFF (DÉSACTIVÉ) et complètement refroidi.

Phase de nettoyage

Cycle 1, environ 30 minutes.

1. Laissez le four se refroidir et retirez tous les accessoires.
2. Nettoyez l'évaporateur avec une éponge de nettoyage.
3. Remplissez le réservoir d'eau à MAX et insérez-le dans l'appareil.
4. Ajoutez une goutte de liquide de lave-vaisselle au plat évaporateur.
5. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur **Settings**.
7. Naviguez vers **Steam Clean**.
8. Appuyez sur **Enter**.
9. Appuyez sur la touche programmable sous oui pour commencer le nettoyage à la vapeur.

Si la porte est ouverte pendant que le mode est en marche et reste ouverte

- pendant moins de 30 secondes: le mode de nettoyage s'interrompt et le compte à rebours de la minuterie du four s'arrête. Lorsque la porte est fermée, le cycle **Steam Clean** et la minuterie du four reprennent.
 - pendant plus de 30 secondes : le cycle **Steam Clean** doit être redémarré.
- ✓ À la fin de la phase de nettoyage, le compte à rebours s'interrompt et une alarme retentit.
- ✓ L'écran vous invite à remplir le réservoir d'eau. N'appuyez PAS sur **Enter** à ce stade.

Phase de rinçage

Cycle 2, environ 20 minutes.

1. Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place dans.
→ *"Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le fonctionnement", Page 56*
Si vous appuyez sur **Enter** avant de remplir le réservoir d'eau, l'action sera ignorée. Le cycle de rinçage ne peut être terminé que si le réservoir d'eau est rempli.
2. Retirez les rails du gril du four et essuyez les résidus d'aliments ramollis qui s'y trouvent.
→ *"Recommandations en matière de nettoyage", Page 57*
3. Essuyez les résidus alimentaires du four et du plat d'évaporateur avec une éponge de nettoyage. Nettoyez à fond l'éponge de nettoyage.
4. Appuyez sur **Enter**.
✓ Le cycle de rinçage démarre.
✓ L'écran affiche "Steam clean".
✓ Le compte à rebours reprend. Après 20 secondes, une alarme retentit et le nettoyage à la vapeur est terminé.
✓ L'écran vous invite à nettoyer le plat à vapeur.
5. Essuyez toute eau restante de la cuve de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage. Essuyez le four. Nettoyez à fond l'éponge de nettoyage.
6. Sécher la cavité du four avec un chiffon doux.
7. Appuyez sur **Enter**.

12.5 Détartrage

À moins d'utiliser de l'eau adoucie, il vous faudra détartrer le four à vapeur à intervalles réguliers.

- La commande du four à la vapeur compte le nombre d'heures de fonctionnement. L'écran vous invite à détartrer le four à la vapeur après un certain nombre d'heures. Appuyez sur **Enter** pour ignorer le message. L'intervalle de détartrage dépend du niveau de dureté de l'eau que vous avez défini dans les paramètres de base.
→ *"Réglage du niveau de dureté de l'eau", Page 49*
- Le détartrage comprend une phase de détartrage et un cycle de rinçage.
- Le détartrage nécessite un temps total de 30 à 35 minutes.
- Le détartrage exige 2 cycles de démarrage/d'arrêt. Une fois démarré, le mode **Descale** ne peut pas être abandonné. L'appareil ne fonctionnera à nouveau qu'après le cycle de rinçage pour garantir qu'aucun agent de nettoyage ne reste à l'intérieur.
- Vous ne pouvez démarrer **Descale** seulement que lorsque le four est en veille et complètement refroidi.
- Utilisez uniquement la poudre de détartrage recommandée pour ce four.
→ *"Autres accessoires", Page 48*

Phase de détartrage

Cycle 1, environ 30 minutes.

1. Mélangez 1 sachet de détartrant (00573828) selon les instructions sur l'emballage.
2. Videz le réservoir d'eau et remplissez-le avec la solution de détartrage. Insérez-le dans l'appareil.
3. Fermez la porte du four.
4. Appuyez sur **Settings**.
5. Naviguez vers **Descale**.
6. Appuyez sur **Enter**.
7. Appuyez sur la touche programmable sous oui pour commencer le détartrage.

Si la porte est ouverte pendant que le mode est en marche et reste ouverte

- pendant moins de 30 secondes: le mode de nettoyage s'interrompt et le compte à rebours de la minuterie du four s'arrête. Lorsque la porte est fermée, le cycle **Steam Clean** et la minuterie du four reprennent.
 - pendant plus de 30 secondes : le cycle "Detratrer" recommence depuis le début.
- ✓ L'écran affiche "Detratrer".
- ✓ Le temps de détartrage de 30 minutes commence à décompter.
- ✓ À la fin de la phase de détartrage, le compte à rebours s'interrompt et une alarme retentit.
- ✓ L'écran vous invite à remplir le réservoir d'eau. N'appuyez PAS sur **Enter** à ce stade.

Phase de rinçage

Cycle 2, environ 20 minutes.

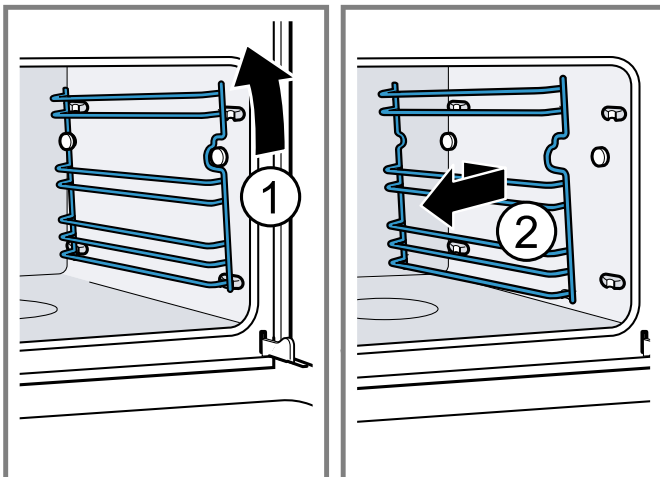
1. Retirez le réservoir et FERMEZ la porte; le compte à rebours de 30 secondes s'arrête jusqu'à ce que vous rouvrez la porte. Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
→ *"Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le fonctionnement", Page 56*

Si vous appuyez sur **Enter** avant de remplir le réservoir d'eau, l'action sera ignorée. Le cycle de rinçage ne peut être terminé que si le réservoir d'eau est rempli.

2. Ouvrez la porte et insérez le réservoir. Essuyez rapidement le four avec une serviette et fermez la porte.
3. Appuyez sur **Enter**.
 - ✓ Le cycle de rinçage démarre.
 - ✓ L'écran affiche "Detrater".
 - ✓ Le compte à rebours reprend. Après 20 secondes, une alarme retentit et le détartrage est terminé.
4. Essuyez toute eau restante de la cuve de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage. Essuyez le four. Nettoyez à fond l'éponge de nettoyage.
5. Sécher la cavité du four avec un chiffon doux.
6. Appuyez sur **Enter**.

12.6 Retrait des rails du four pour le nettoyage

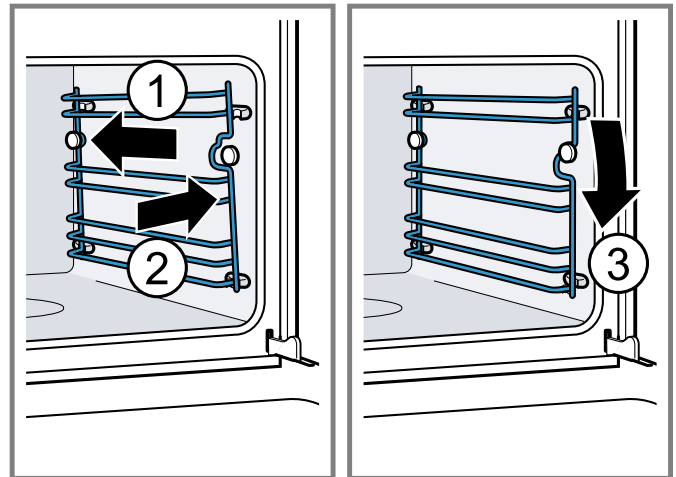
1. Appuyez avec précaution sur l'avant de la grille jusqu'à ce qu'il se dégage ①. Tirez-le loin de la paroi latérale de la cavité du four et libérez-le latéralement du support.
2. Démontez le rail du four des supports avant et arrière et retirez-le ②.



12.7 Réinsérer les rails du four

1. Insérez la grille avec les entailles vers le haut. Les grilles sont conçues pour pouvoir être installées sur un seul côté. Les grilles ne s'insèrent que d'un seul côté.
2. Accrochez le support au support arrière et poussez-le vers l'arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche ①.

3. Accrochez la grille sur le support ② avant et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche ③. Les rails du four doivent être fixés horizontalement dans la cavité du four.



12.8 Entretien

Remplacement d'une ampoule de four

Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez changer les ampoules.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

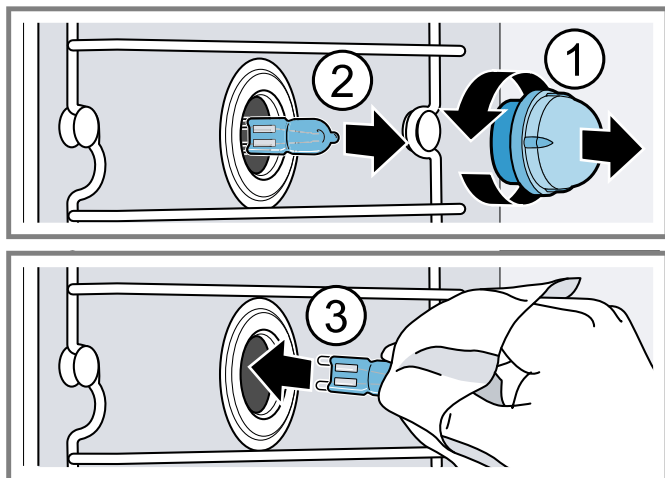
S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

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

Exigence : Vous pouvez acheter une ampoule halogène 230 V/25 W max résistante à la chaleur avec joint par le biais du service client ou dans un magasin de vente au détail. Lors de l'achat via le service client, indiquez le modèle et le numéro de série de l'appareil.

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens antihoraire pour le retirer ①.
3. Saisissez l'ampoule et retirez-la en la tirant directement vers l'arrière ②.
4. Saisissez l'ampoule neuve avec un chiffon propre et sec. NE touchez PAS au verre de la nouvelle ampoule avec les doigts. Cela pourrait provoquer la défaillance de l'ampoule lorsqu'elle s'allume pour la première fois.

5. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.



6. Assurez-vous que les joints et l'anneau de tension se trouvent sur le couvercle de verre. Vissez le couvercle de verre.
7. Allumez le disjoncteur.
- IMPORTANT : NE PAS** faire fonctionner l'appareil sans le couvercle en verre ou les joints.

13 Dépannage

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

AVERTISSEMENT

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.

- Afin d'écartier tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

Défaut	Cause et dépannage
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. Il n'y a pas de température de cuisson réglée ► Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale 1. Consultez les tableaux de cuisson pour la position de grille recommandée. → <i>Page 63</i> 2. Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions. → <i>Page 54</i>
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou brûlée ► Remplacez ou réinsérez l'ampoule. Conseil : Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement 1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée. La lumière du four est allumée ► Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif ► Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore	Une panne électronique s'est produite 1. Appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez n'importe quel bouton pour arrêter le bip. 2. Réinitialisez le four si nécessaire. 3. Appelez un fournisseur de services agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations ► Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale ► Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le. Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées 1. Appuyez au centre du bouton. 2. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four  MISE EN GARDE Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → <i>Page 44</i> ► N'obstruez pas les événements du four.

Défaut	Cause et dépannage
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four ► Cela est normal. Aucune action n'est requise.
La réserve d'eau se vide sans raison apparente	Le réservoir d'eau n'est pas fermé correctement ► Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'insère correctement en place. Le joint du couvercle du réservoir est sale ► Nettoyez le joint du couvercle du réservoir. Le joint du couvercle du réservoir ne fonctionne pas ► Vous pouvez acheter un nouveau réservoir d'eau via le service à la clientèle.
Le plat évaporateur déborde	Le réservoir d'eau n'est pas fermé correctement ► Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'insère correctement en place. Le joint du couvercle du réservoir est sale ► Nettoyez le joint du couvercle du réservoir. Le joint du couvercle du réservoir ne fonctionne pas ► Vous pouvez acheter un nouveau réservoir d'eau via le service à la clientèle.
Le plat de l'évaporateur bout à sec même si le réservoir d'eau est plein	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement ► Glissez la réserve d'eau jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. La conduite d'alimentation en eau est bouchée ► Détartrez l'appareil. → "Détartrage", Page 59
Un bruit de « plop » peut être entendu pendant la cuisson	La vapeur d'eau provoque un changement de température dans les aliments surgelés ► Cela est normal. Aucune action n'est requise.
L'appareil ne produit plus de vapeur de façon normale	L'appareil doit être détartré ► Détartrez l'appareil. → "Détartrage", Page 59

14 Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson contiennent une sélection de plats qui peuvent être facilement préparés dans le four à vapeur. Vous pouvez découvrir le mode de cuisson, les accessoires et le temps de cuisson les mieux adaptés à votre plat.

- Sauf indication contraire, les informations dans les tableaux de cuisson s'appliquent aux plats placés dans un four froid.

- Lors de la cuisson à la vapeur, les temps de cuisson sont basés sur la taille d'un morceau, non sur la quantité d'aliments au total. L'appareil peut cuire jusqu'à 6,4 kg (14 lb) de nourriture.
- Notez les tailles des morceaux inscrits dans les tableaux. Le temps de cuisson est plus court pour les plus petits morceaux et plus longs pour les plus gros. La qualité et la fraîcheur de l'aliment a également une incidence sur le temps de cuisson. Les valeurs fournies ne servent donc qu'à titre indicatif.

14.1 Légumes

Placer les légumes dans le moule perforé et régler au niveau de la grille 3. Placer la plaque de cuisson en dessous au niveau de la grille 1. La plaque de cuisson récupérera les gouttes.

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Artichauts	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	30 - 35
Asperges, vertes ^{1, 2}	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	7 - 12
Asperges, blanches ^{1, 2}	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	10 - 15
Betteraves, rouges	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	40 - 50
Brocoli	Fleurons	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	8 - 10

¹ Préchauffez le four

² Placer les aliments dans le four avant le préchauffage lors de la cuisson à la vapeur

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Choux de Bruxelles	Fleurons	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	20 - 30
Chou, vert	Finement coupé	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	25 - 35
Chou, rouge	Finement coupé	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	30 - 35
Carottes	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	10 - 20
Chou-fleur	Fleurons	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	10 - 15
Chou-fleur	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	30 - 40
Fenouil	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	10 - 14
Haricots verts	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	15 - 20
Céleri-rave	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	15 - 20
Poireaux	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	4 - 6
Pois	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	5 - 10
Pois à écosser	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	8 - 12
Épinards ^{1, 2}	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	2 - 3
Légumes farcis, par ex. courgettes, aubergines, poivrons Conseil : NE PAS précuire les légumes.	-	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 - 350 (160 - 175)	15 - 30
Bettes à cardes ^{1, 2}	Finement coupé	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	8 - 10
Courgettes	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	Steam	212 (100)	2 - 3

¹ Préchauffez le four² Placer les aliments dans le four avant le préchauffage lors de la cuisson à la vapeur

14.2 Accompagnements et légumineuses

Ajoutez la quantité appropriée d'eau ou de liquide. Exemple : 1:1,5 = pour chaque 1/2 tasse.

Nourriture	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Pommes de terre, non pelées	Taille moyenne	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	35 - 45
Pommes de terre, pelées	En quartiers n quartiers	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	20 - 25
Gratin de pommes de terre	-	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	35 - 45
Riz brun	1:2	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	30 - 40
Riz à grains longs	1:2	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	20 - 30
Riz basmati	1:1,5	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	20 - 30
Riz étuvé	1:1,5	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	15 - 20
Lentilles	1:2	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	30 - 45

Nourriture	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Haricots Cannellini, pré-ramollis	1:2	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	65 - 75
Couscous	1:1	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	6 - 10
Boulettes	-	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	205 (95)	20 - 25

14.3 Viande, volaille et poisson

Insérez la grille et le plat de cuisson ensemble au même niveau. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four à vapeur pendant 10 minutes supplémentaires après avoir éteint le four. L'utilisation du mode de convection vapeur rend la viande particulièrement tendre et juteuse à l'intérieur tout en formant une croûte à l'extérieur.

Volaille

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Poulet entier	2,65 lb (1,2 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	375 (190)	50 - 60
Poulet, moitié	pour 1 lb (0,4 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	375 (190)	35 - 45
Poitrine de poulet	pour 0,33 lb (1,2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	15 - 25
Morceaux de poulet	pour 2,65 lb (0,15 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	375 (190)	20 - 35
Canard, entier	4,5 lb (2 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv	■ 350(175) ■ 400 (205)	■ 60 - 80 ■ 15 - 20
Poitrine de canard ¹	pour 0,77 lb (0,35 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	375 (190)	10 - 15
Dinde, entière, sans farce	8 - 11 lb (3,6 - 5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 (165)	50 - 75
Dinde, entière, sans farce ²	12 - 14 lb (5,4 - 6,3 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 (165)	80 - 95
Rôti de dinde roulé	3,5 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	300 (150)	70 - 90
Poitrine de dinde	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	300 (150)	60 - 80

¹ Saisir d'abord

² Utilisez un plat allant au four de 1⁵/₈ po de profondeur
→ "Autres accessoires", Page 48

Bœuf

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Bœuf braisé ¹	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Reheat	300 (150)	100 - 140
Filets de bœuf, à point ¹	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Reheat	350 (175)	20 - 28

¹ Saisir d'abord

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Mince tranche de rosbif, à point ¹	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	350 (175)	40 - 55
Tranche épaisse de surlonge, à point ¹	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	350 (175)	45 - 60

¹ Saisir d'abord

Veau

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Veau, avec os	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	50 - 70
Longe de veau	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	15 - 25
Poitrine de veau, farcie	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 (160)	75 - 120

Porc

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Avec os, sans couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	50 - 70
Avec os, avec couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	■ Steam ■ Steam Conv ■ European Conv	■ 210 (100) ■ 325 (160) ■ 425 (220)	■ 20 - 25 ■ 40 - 50 ■ 20
Côtelettes de porc, sans os ¹	1,2 lb (0,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 (160)	75 - 120
Filet en pâte feuilletée	2 lb (1 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	40 - 60
Porc fumé sur l'os	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	300 (150)	60 - 70
Côtes de porc fumé	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 (160)	45 - 60
Rôti roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	70 - 80

¹ Saisir d'abord

Autres viandes

Aliment	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Pain de viande, à base de viande hachée	1,2 lb (0,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	45 - 60
Gigot d'agneau avec os	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	60 - 80
Longe d'agneau sur l'os ¹	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	325 (160)	15 - 25
Saucisses viennoises	-	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	185 (85)	12 - 18

¹ Saisir d'abord

Poisson

Nourriture	Taille	Accessoires	Mode	Température ° F (°C)	Temps (min.)
Entier	pour 0,66 lb (0,3 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	15 - 25
Filet	pour 3,5 lb (1,5 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	10 - 20
Truite, entière	pour 0,5 lb (0,2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	12 - 15
Cabillaud, fillet	pour 0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	10 - 14
Saumon, fillet	pour 0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	8 - 10
Palourdes, huîtres	0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Aiglefin, filet de perche	pour 0,5 lb (0,2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	10 - 20
Rouleaux de sole fourrés	-	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	10 - 20
Crevettes, grosses	pour 1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	8 - 13
Crevettes, moyennes	pour 1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	5 - 8

14.4 Viande à cuisson lente

Aliment	Taille	Accessoires	Température ° F (°C)	Temps (min.)
Gigot d'agneau avec os ¹	2 - 3,5 lb (1 - 1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	140 - 160
Rosbif ¹	3,5 - 5,5 lb (1,5 - 2,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	150 - 180
Filets de porc ¹	-	Plat de cuisson (niveau 2)	175 - 195 (80 - 90)	50 - 70
Médallions de porc ¹	-	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	50 - 60
Steaks de bœuf ¹	environ. 1,2 po (3 cm) d'épaisseur	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	40 - 80
Poitrine de canard ¹	-	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	35 - 55

¹ Préchauffez le four

14.5 Soufflés, casseroles, ajouts aux soupes

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Lasagne	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	35 - 45
Soufflés	Plat à Soufflé + grille (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	15 - 25
Boulettes de semoule	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195 (90)	7 - 10

14.6 Desserts, compotes

Compote : Pesez le fruit, ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau et ajoutez du sucre et des épices au goût.

Pouding au riz : Mesurez le riz et ajoutez 2,5 fois plus de lait. Ajoutez le riz et le lait à une hauteur maximum de 1 pouce dans l'accessoire. Mélangez après la cuisson. Le lait restant sera absorbé rapidement.

Yogourt : Réchauffez le lait sur la cuisinière à 195 °F (90 °C). Retirez du feu et laissez refroidir à 105 °F (40 °C). Le lait n'a pas à être réchauffé si vous utilisez du lait

ultra haute température (UHT). Incorporez deux cuillères à thé de yogourt nature ou la quantité adéquate de levain à yogourt par 100 ml de lait. Verser le mélange dans des bocaux en verre propres et couvrir de couvercles. Une fois la viande à point, déposez-la sur des assiettes préchauffées et arrosez-la d'une sauce chaude. Après la préparation, placez les pots dans le réfrigérateur.

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Boulettes à la levure	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	20 - 25
Crème anglaise	Moule + grille métallique (niveau 2)	Steam	205 (95)	15 - 20
Articles de boulangerie sucrés, comme le pouding au riz	Plat allant au four + grille (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	50 - 60
Riz au lait	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	25 - 35
Yogourt	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	105 (40)	300 - 360
Crumble aux pommes	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Compote de poires	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Compote de cerises	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Compote de rhubarbe	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	10 - 15
Compote de prune	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	212 (100)	10 - 15

14.7 Gâteaux et pâtisseries

En raison des variations dans les recettes pour les produits de boulangerie, ces tableaux sont destinés à servir de guide pour la température et le temps. Veuillez ajuster en conséquence pour vos besoins individuels.

Des tôles à pâtisserie en métal foncé sont recommandées. La température et le temps de cuisson varient selon la quantité et la consistance de la pâte. Les

plages de températures sont fournies à cette fin dans les tableaux. Commencez avec le réglage de température le plus bas. Cela vous permettra de dorer davantage au besoin. Utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois, au besoin. NE remplissez PAS excessivement la grille ou le plat de cuisson.

Gâteaux dans des moules ou des moules à charnière

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Gâteau éponge ¹	Moule tubulaire 10 po + grille (niveau 2)	European Conv	300 (160)	60 - 70
Base de flan éponge ¹	Anneau + grille métallique (niveau 2)	European Conv	300 (160)	30 - 45
Flan de fruits délicats, éponge ¹	Moule à gâteau à charnière + grille (niveau 2)	European Conv	300 (160)	45 - 55

¹ Préchauffez le four

² Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Base de gâteau à éponge (2 œufs) ¹	Anneau + grille métallique (niveau 2)	European Conv	300 (160)	12 - 16
Flan éponge (6 œufs) ¹	Moule à gâteau à charnière + grille (niveau 2)	European Conv	300 (160)	25 - 35
Fond de pâte brisée avec croûte ¹	Moule à gâteau à charnière + grille (niveau 2)	European Conv	300 (160)	40 - 50
Flan suisse ¹	Moule à gâteau à charnière + grille (niveau 2)	European Conv	375 (175)	35 - 60
Bundt® ²¹	Moule à gâteau Bundt® + grille (niveau 2)	European Conv	300 (160)	35 - 45
Gâteaux aromatiques ¹	Plat à quiche + grille (niveau 2)	European Conv	375 (175)	35 - 60
Tartelette aux pommes ¹	Moule à gâteau à base de flan + grille (niveau 2)	European Conv	375 (175)	35 - 50

¹ Préchauffez le four² Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Galettes

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Gâteau de levure	Plat de cuisson (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv	■ 300 (160) ■ 300 (160)	■ 35 - 45 ■ 35 - 45
Roulé suisse	Plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	375 (175)	10 - 15
Pain tressé	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	300 (160)	25 - 35
Strudel, sucré	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	40 - 60
Tartelette aux oignons	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	30 - 40

Pain et petits pains

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Pain blanc, 1,7 l (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 400 (205) ■ 350 (175)	■ 15 - 20 ■ 20 - 25
Pain au levain, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 400 (205) ■ 325 (160)	■ 15 - 20 ■ 40 - 60
Pain multicéréales, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 425 (220) ■ 350 (175)	■ 15 - 20 ■ 25 - 40
Pain à grains entiers, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 425 (220) ■ 300 (150)	■ 20 - 30 ■ 40 - 60
Pain de seigle, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	■ Steam Conv ■ European Conv¹	■ 425 (220) ■ 325 (160)	■ 20 - 30 ■ 50 - 60

¹ Préchauffez le four

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Petits pains, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuits	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	Steam Conv	325 (160)	25 - 30
Petits pains de pâte sucrée, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuits	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	Steam Conv	325 (160)	20 - 30
¹ Préchauffez le four				

Petits produits de boulangerie

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Biscuits aux pépites de chocolat	Plaque à biscuits + grille (niveau 3)	European Conv	325 (160)	9 - 13
Biscuits au sucre	Plaque à biscuits + grille (niveau 3)	European Conv	325 (160)	7 - 10
Meringue	Plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	200 (95)	120 - 180
Macarons		European Conv	325 (160)	15 - 25
Pâte feuilletée	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	375 (190)	10 - 20
Muffins	Moule à muffins + grille (niveau 2)	European Conv	375 (190)	20 - 30
Pâte à choux, comme les choux à la crème	Plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	375 (190)	27 - 35
Biscuits	Plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	350 (175)	12 - 17
Gâteaux à pâte levée, comme un gâteau aux pommes	Plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	300 (150)	15 - 20

14.8 Réchauffer de la nourriture

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Assiette de diner	Grille (niveau 2)	Reheat	250 (120)	12 - 18
Légumes	Plat de cuisson (niveau 3)	Reheat	210 (99)	12 - 15
Nouilles, pommes de terre, riz	Plat de cuisson (niveau 3)	Reheat	210 (99)	5 - 10
Petits pains,	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	6 - 8
Baguettes,	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	5 - 10
Pain,	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	8 - 12
Pizza	Grille + plat de cuisson (niveau 3)	Reheat	350 (175)	12 - 15

14.9 Décongélation

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous décongelez des viandes, assurez-vous de retirer le liquide de décongélation. Le liquide ne doit pas entrer en contact avec d'autres aliments. Des bactéries pourraient se transférer aux autres aliments.

- Une fois les aliments décongelés, chauffer le four à l'aide de **European Conv** pour 15 minutes à 360 °F (180 °C).

Congelez les aliments aussi plats que possible dans des portions appropriées à -0 °F (-18 °C).

Ne congelez pas des portions trop grandes.

Les aliments décongelés ne se gardent pas aussi longtemps et deviennent périmés plus vite que les aliments frais.

Décongelez les aliments dans un sac de congélation sur une assiette ou dans le plat de perforé.

Installez toujours le plat de cuisson sous le plat de cuisson perforé. Ceci permet d'éviter aux aliments de tremper dans l'eau de décongélation et garde le four propre.

Utilisez le mode **Defrost**.

Au besoin, pendant que l'aliment se décongèle, séparez-le ou sortez les morceaux qui se sont déjà décongelés de l'appareil.

Laissez les aliments reposer encore 5 à 15 minutes après leur décongélation pour s'assurer qu'ils sont à la température de la pièce.

Décongélation de la viande : Décongelez les pièces de viande qui sont panées simplement pour que les assaisonnements et la chapelure adhèrent à la viande.

Décongélation de la volaille : Retirez la volaille de son emballage avant de la décongeler.

Assurez-vous de vider tout liquide de décongélation.

Aliment	Poids	Accessoires	Température °F (°C)	Temps (min.)
Poulet en morceaux, avec l'os	2 lb (1 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	60 - 70
Morceaux de poulet, désossés	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	30 - 35
Légumes congelés en bloc, comme des épinards	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	20 - 30
Baies	0,66 lb (0,3 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	5 - 8
Filets de poisson	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	15 - 20
Bœuf	-	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	70 - 80

14.10 Fermentation

La pâte lève plus rapidement en utilisant ce mode qu'à la température de la pièce. Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de grille pour la grille ou placer soigneusement la grille sur le fond du four. Placez le bol avec la pâte à levain sur la grille. NE PAS couvrir la pâte.

Nourriture	Poids	Accessoires	Température °F (°C)	Temps (min.)
Pâte à levure	2 lb (1 kg)	Bol + grille	100 (38)	20 - 30
Levain	2 lb (1 kg)	Bol + grille	100 (38)	20 - 30

14.11 Extraction de jus

Avant d'extraire le jus des baies, placez les baies dans un bol et ajoutez le sucre. Laissez les baies reposer pendant une heure afin que le jus soit retiré. Placer les baies dans

le plat de cuisson perforé et le placer au niveau de la grille 3. Pour récupérer le jus, placer le plat de cuisson non perforé au niveau de la grille 1. Une fois prêt, verser les baies dans un torchon à fromage et presser le jus restant.

14.12 Produits congelés

Suivez les consignes du fabricant sur l'emballage. Les temps de cuisson spécifiés s'appliquent à des aliments placés dans un four froid.

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Frites ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	375 (190)	25 - 35
Croquettes ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	350 (175)	18 - 22
Pommes de terre frites finement tranchées ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	400 (205)	25 - 30

¹ Préchauffez le four

² Ajoutez un peu de liquide

Aliment	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Pâtes fraîches, réfrigérées ²	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	Steam	212 (100)	5 - 10
Lasagne, congelée	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	375 (190)	35 - 55
Pizza, pâte mince ¹	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	375 (190)	15 - 23
Pizza, croûte épaisse ¹	Instructions d'emballage	European Conv	375 (190)	18 - 25
Pizza, pain français ¹	Instructions d'emballage	European Conv	375 (190)	18 - 22
Pizza froide ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	375 (190)	12 - 17
Baquettes avec beurre aux herbes, réfrigérées ¹	Plat de cuisson (niveau 2)	European Conv	350 (175)	15 - 20
Bretzels, congelés ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	350 (175)	18 - 22
Petits pains ou baguettes cuits en partie, précuits ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	300 (150)	18 - 22
Strudel, congelé	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	Steam Conv	350 (175)	45 - 60
Bâtonnets de poisson ¹	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	European Conv	400 (205)	20 - 24
Poisson entier	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210 (99)	20 - 25
Filets de poisson congelés	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	360 (180)	35 - 50
Filets de saumon	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210 (99)	20 - 25
Brocoli	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	4 - 6
Chou-fleur	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	5 - 8
Haricots verts	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	4 - 6
Pois	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	4 - 6
Carottes	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	3 - 5
Légumes mélangés	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	4 - 8
Choux de Bruxelles	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	5 - 10

¹ Préchauffez le four
² Ajoutez un peu de liquide

14.13 Aliments spéciaux

Nourriture	Taille	Accessoires	Mode	Température °F (°C)	Temps (min.)
Oeufs cuits mous	Grand	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	9 - 11
Oeufs cuits durs	Grand	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	212 (100)	21 - 25

15 Élimination

La présente section contient des renseignements sur l'élimination d'appareils usagés.

15.1 Éliminer un appareil usagé

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

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

16 Service à la clientèle

Contactez notre service à la clientèle si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

USA:

1-800-944-2904

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

www.bosch-home.com/us/shop

CA:

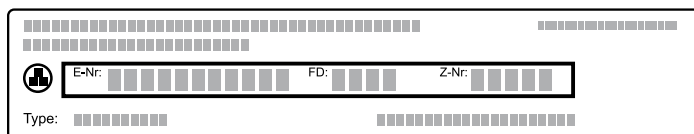
1-800-944-2904

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

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

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

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

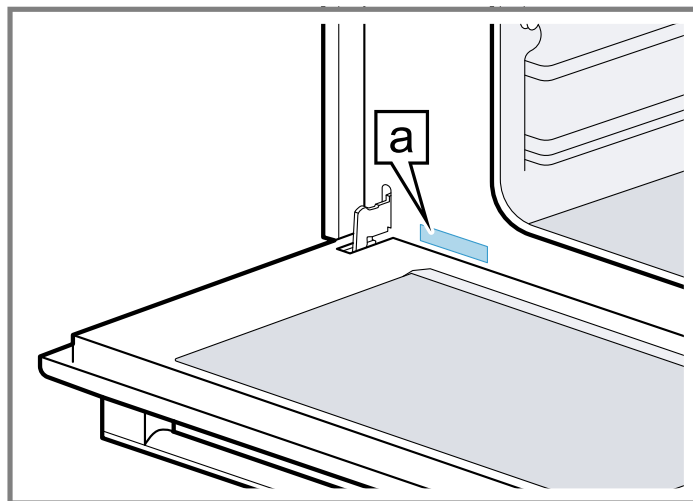


Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :

- Sur le côté gauche de la garniture de porte.



a Plaque signalétique

17 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

17.1 Couverture de la garantie limitée

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

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal;
- Neuf au moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

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

Assurez-vous de renvoyer la carte d'enregistrement; bien que cette démarche ne soit pas nécessaire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à Bosch de vous avertir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel du produit.

17.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le Produit est exempt de défauts matériels et de fabrication, laquelle garantie s'applique pour une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti comme étant exempt de défauts **cosmétiques** au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de trente (30) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie

esthétique exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **esthétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

17.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour la sécurité et éviter des dommages matériels, Bosch recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Bosch ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de

déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation.

17.4 Produit hors garantie

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

17.5 Exclusions de garantie

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

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.

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

pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

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

17.6 Obtention du service de garantie

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.bosch-home.com

1-800-944-2904

© 2021 BSH Home Appliances Corporation



8001244887 (020117)

en-us, fr-ca