BOSCH

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

MyBosch

Air Fryer

Series | 6 **MAF671...**

[en-us]	Use and Care Manual	Air Fryer	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Friteuse sans huile	26

You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 3
1.2 IMPORTANT SAFEGUARDS 3
1.3 General information 4
1.4 Intended use 4
1.5 Restrictive Use 4
1.6 Safety instructions 5
1.7 State of California Proposition 65 Warnings 7

2 Preventing material damage 8

3 Environmental protection and energy-saving 8
3.1 Disposal of packaging 8

4 Familiarizing yourself with your appliance 9
4.1 Overview 9
4.2 Control panel 10
4.3 Symbols 10
4.4 Standby 11
4.5 Display **SHAKE** 11
4.6 Interior lighting 11

5 Before using for the first time .. 11
5.1 Attaching the handle 11
5.2 Cleaning the appliance before initial use 12

6 Basic operation 12
6.1 General information 12
6.2 Setting up the appliance 12
6.3 Adding food to the basket 13
6.4 Starting cooking 13
6.5 Shaking or turning food 15
6.6 Taking out cooked food 15

7 Application examples 16
7.1 Temperature table 17

8 Cleaning and maintenance 18
8.1 Cleaning products 18
8.2 Cleaning overview 18
8.3 Cleaning the appliance and parts 18

9 Troubleshooting 19

10 Transportation, storage and disposal 21
10.1 Disposal of your old appliance 21

11 Customer Service 21
11.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 21

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 21
12.1 What this warranty covers & Who it applies to 21
12.2 How long the warranty lasts 22
12.3 Repair/replace as your exclusive remedy 22
12.4 Out of warranty product 23
12.5 Warranty exclusions 23
12.6 Obtaining warranty service ... 24
12.7 Product information 24

Recursos y ayuda en línea en español 52

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

1.2 IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not remove Caution labels.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- ▶ Save these instructions.

1.3 General information

- Read this manual carefully.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.

1.4 Intended use

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for warming, cooking, baking, and frying with hot air.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- for normal household use and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 6,560 ft (2000 m) above sea level.

The appliance should always be unplugged from the wall outlet after each use, whenever there is no supervision, before cleaning and in the event of a malfunction.

1.5 Restrictive Use

This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
Do not let children play with the appliance.
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.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.6 Safety instructions

WARNING

To avoid risk of injury from a damaged appliance or power cord, observe the following.

- Never operate a damaged appliance.
- Never operate an appliance with a cracked or broken surface.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the power outlet.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the breaker in the circuit breaker box.

To avoid risk of injury from incorrect installations, observe the following.

- Ensure all installation instructions are followed before use.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a correctly installed socket outlet with grounding.
- The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
- Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.

To avoid risk of injury from improper repairs, observe the following.

- Only qualified technicians or authorized service providers should perform repairs.
- Only genuine spare parts may be used to 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.

An ingress of moisture may cause an electric shock.

- Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- Use the appliance in enclosed spaces only.
- Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.

To avoid risk of injury from damaged insulation of the power cord, observe the following.

- Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- Never kink, crush or modify the power cord.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

To avoid risk of injury from an extended power cord and non-approved adapters, observe the following.

- Do NOT use power cord extensions, power strips or adapters.
- Only use the power cord provided with the appliance.
- If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to make the necessary changes in accordance with national and local electrical codes.

Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.

- Never place the appliance on or near hot surfaces.
- Never place the appliance on or near flammable materials, e.g., curtains or tablecloths.
- Always maintain a safety distance of at least 4 inches (10 cm) to walls and other objects to avoid a build-up of heat.
- Never cover the appliance or set other objects down on it.
- Do not store or deposit objects in the basket or the cooking compartment.

Food may catch fire.

- Never leave the appliance unattended while it is switched on.
- Never add oil or fat to the basket.
- Never heat food containing high-proof alcohol or other highly flammable constituents in the appliance.
- Take note of the maximum permitted filling quantity. Never add food above the mark for the maximum filling quantity.
- Do not use loose pieces of baking paper or lightweight ingredients that could be sucked in by the fan, e.g. dry herbs.
- If dark smoke comes out of the appliance, immediately unplug it from the outlet. Do not take the basket out until the amount of smoke has decreased.

WARNING

The appliance becomes hot during operation.

-  The appliance becomes hot during operation. Never touch the hot surfaces.
- Allow the appliance to cool down before cleaning or transporting.
- Never reach into the hot cooking compartment.

With fatty food, shaking the basket may cause hot fat to splash out and cause burns.

- Only shake the basket gently with small movements or turn food carefully using kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic. Keep the basket horizontal.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
Hot-air cooking produces hot air and hot steam that can cause scalding.
- Be careful when taking out the basket as hot air and steam may escape.
- Do not lean over the appliance.
- Always keep your hands and face away from the air outlets.

WARNING
Improper use of the appliance may endanger the user.
- To avoid injuries, only use the appliance for its intended purpose.

WARNING
Soiling on surfaces may be harmful to health.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Acrylamide is harmful to your health and is produced when you cook cereal and potato products at very high temperatures.
- To prevent the development of acrylamide, do not cook food to the point where it is too dark and remove any burnt residues.
- Never heat fresh potatoes to over 355 °F (180 °C).

1.7 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

NOTICE

Improper use may cause material damage.

- Do not use sharp, pointed or metal cooking utensils. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- Never stand the hot basket on heat-sensitive surfaces. Use a heat-resistant base underneath, e.g. a heat or table mat.
- Never leave the basket part way in the appliance in order to prevent damage caused by intense heat or the basket falling out. Always fully remove the basket and push it all the way back into the appliance.
- Never add water or other liquids to the basket.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

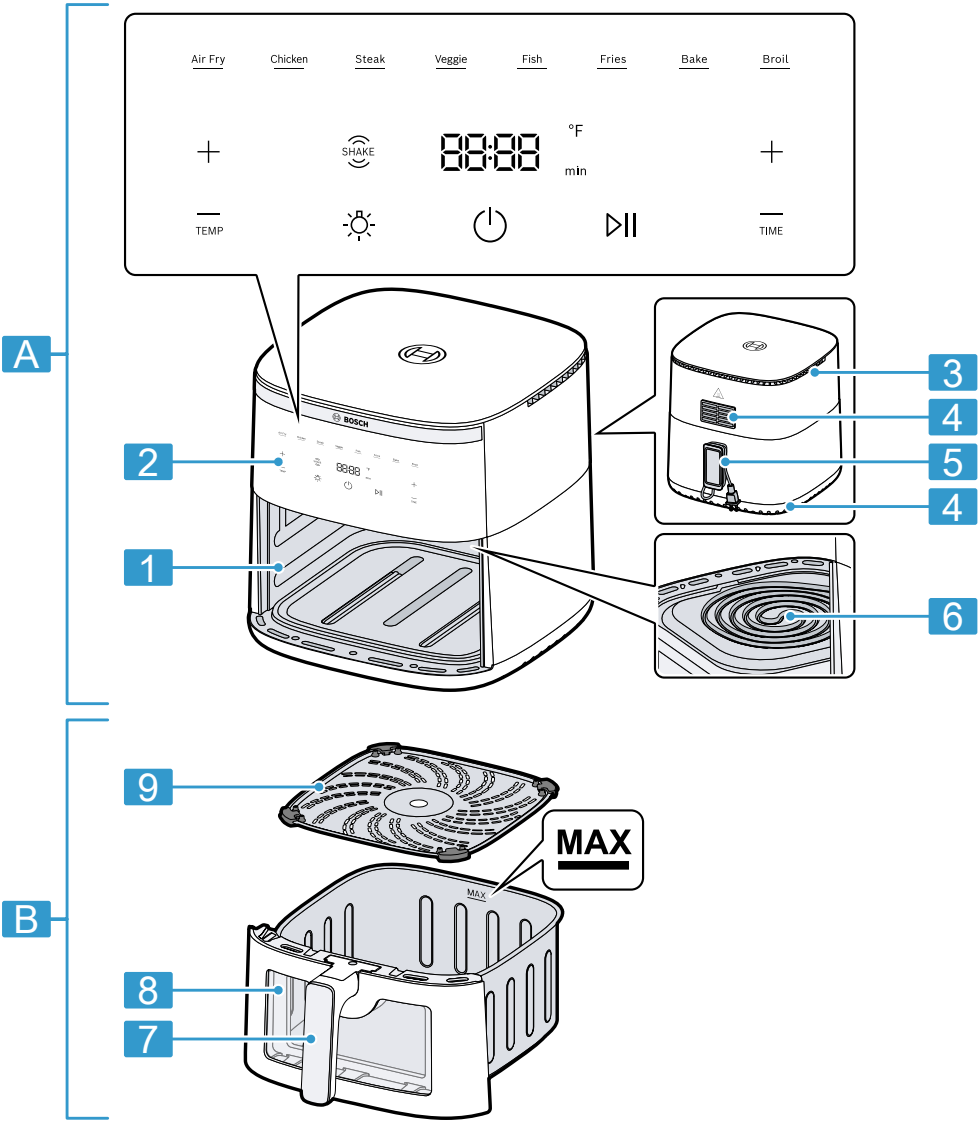
The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

4 Familiarizing yourself with your appliance

4.1 Overview

After unpacking all the parts, check for any damage in transit and for completeness of delivery.



A Main unit	B Basket

1	Cooking compartment
2	Control panel
3	Air inlet
4	Air outlet
5	Cable storage
6	Top heating element and fan
7	Handle
8	See-through window
9	Wire rack

4.2 Control panel

You can find an overview of the control panel here.

Note: Press the buttons with your fingers without wearing rubber/oven gloves. Do not operate buttons with objects, e.g. wooden spoons.

Display elements and function buttons

⏻	Standby Activate and deactivate standby mode or cancel the cooking process
▷||	Start/Pause Starting or pausing cooking
88:88	Display When **°F** lights up, the display shows the temperature. When **min** lights up, the display shows the time.
TEMP	Temperature setting Increase the temperature with + or reduce it with –. Settings ranges (depending on the program): ▪ 165-400 °F for 1-120 minutes ▪ 100-160 °F for 1 minute - 8 hours
TIME	Time setting Increase the cooking time with + or reduce it with –. Settings ranges (depending on the program): ▪ 1-120 minutes at 165-400 °F ▪ 1 minute - 8 hours at 100-160 °F
☼	→ *"Interior lighting", Page 11*
SHAKE	→ *"Display **SHAKE**", Page 11*

Program buttons

Key	Program
Air Fry	Air Fry
Chicken	Chicken
Steak	Steak
Veggie	Vegetables
Fish	Fish
Fries	Fries
Bake	Bake
Broil	Broil

4.3 Symbols

You can find an overview of the symbols used on your appliance here.

Symbol	Description
MAX	Mark for the maximum filling quantity on the inside of the basket

4.4 Standby

Your appliance is equipped with an automatic standby mode.
If the appliance is not used for a certain period of time before or after cooking, it will switch to standby mode and ⏻ will light up. The appliance only consumes a small amount of energy when in standby mode.
Press ⏻ to deactivate standby mode and use the appliance.

4.5 Display SHAKE

On certain programs, **SHAKE** flashes after a certain period of time and a signal tone sounds.
Shake or turn the food in the basket when the display flashes. This ensures that all food in the basket is cooked to the same degree.
→ *"Shaking or turning food", Page 15*
You can find programs with the **SHAKE** function in the table.
→ *"Application examples", Page 16*

Note: If you do not take the basket out and put it back again, the display will flash until the end of the cooking process and the signal tone will sound roughly every 5 seconds.

4.6 Interior lighting

Check the progress in cooking the food without taking the basket out of the appliance.
Press ☼ to switch on the interior lighting.

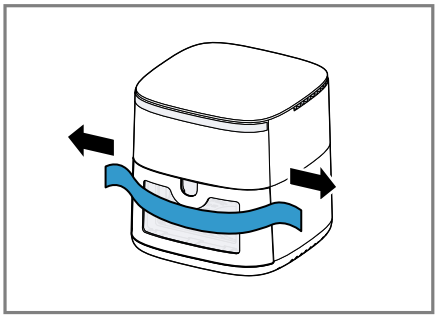
Note: The interior lighting switches off automatically after approx. 10 seconds.

5 Before using for the first time

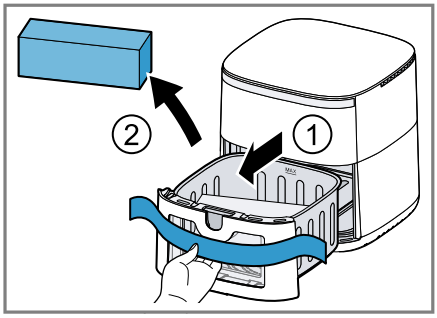
Prepare the appliance for use.

5.1 Attaching the handle

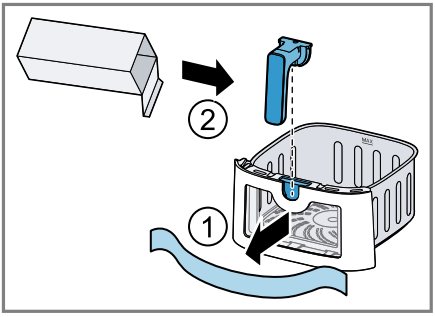
1. Loosen the band from the casing enough to pull out the basket.



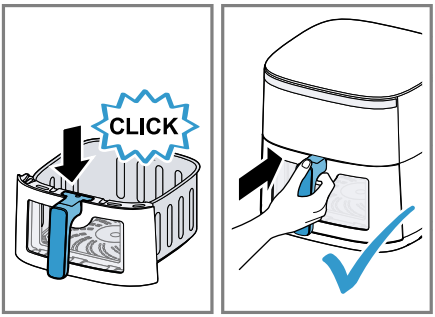
Do not remove the band from the basket.
2. Pull the basket out of the appliance by the band and remove the packaging from the basket.



3. Completely remove the band and take the handle out of the packaging.



4. Insert the handle in the relevant opening on the basket and press down. Push the assembled basket into the appliance.



The handle must have snapped fully into place and be securely connected to the basket.

5.2 Cleaning the appliance before initial use

1. Remove any packaging material.
2. Remove any stickers or film.
3. In a well-ventilated room, heat up the appliance without food at the highest temperature setting for 30 minutes and then leave to cool down.
4. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
   → *"Cleaning and maintenance", Page 18*

Note: Slight smoke or odor emission during initial use is normal.

6 Basic operation

6.1 General information

Please bear this information in mind so that you can get the best out of your appliance.

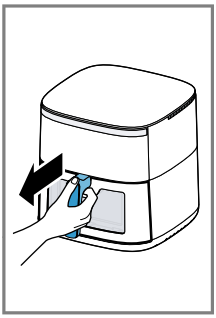
- To change these values faster, hold down the settings buttons.
- To change the temperature or time during cooking, press ▷II, change the values and then resume cooking with ▷II.

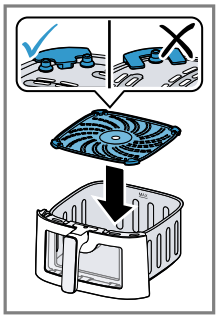
6.2 Setting up the appliance

1. Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat-resistant work surface. Always maintain a safety distance of at least 4 inches (10 cm) to walls and other objects.
2. Unwind the power cord to the required length.

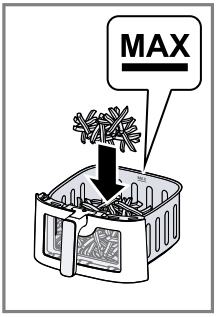
6.3 Adding food to the basket

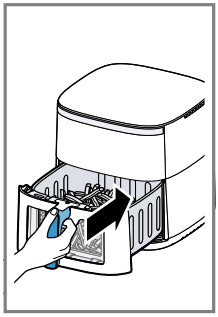
1. Remove the basket. Put the wire rack in the basket as shown and press it down.





2. Add the food to the basket and push the basket fully into the appliance.

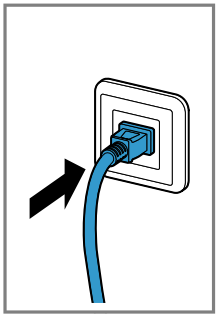


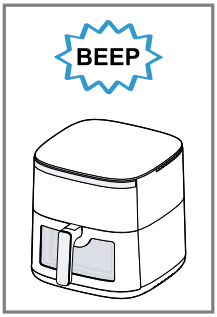


Observe the mark for the maximum filling quantity.

6.4 Starting cooking

1. Insert the power cord plug.

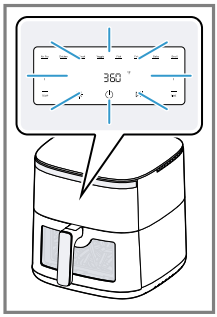


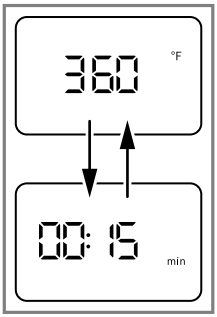


✔ A signal tone sounds, and standby mode ⏻ is activated.

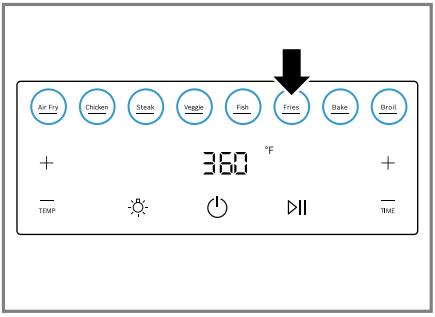
2. Press ⏻.

✔ The control panel is activated, and the display alternately shows the preset temperature and the cooking time for manual cooking.

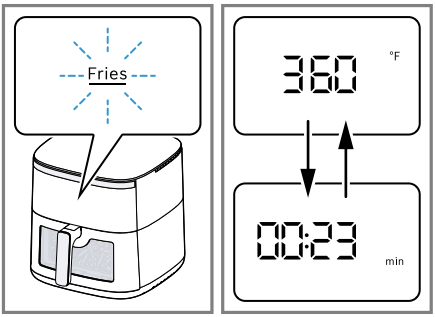




3. To use a program, press the desired symbol on the control panel, e.g. **Fries**.

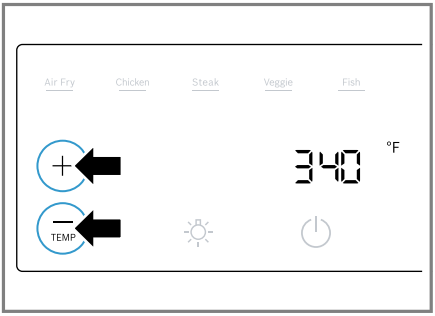


✔ The program symbol flashes and the display alternately shows the preset temperature and the cooking time for the program.

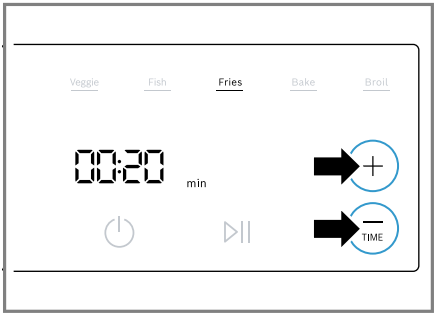


✔ If the flashing program symbol is pressed again, the appliance switches back to manual cooking.

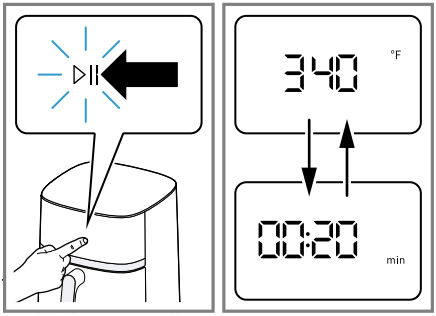
4. To adjust the preset temperature, select the desired value with **TEMP** – or +.



5. To adjust the preset cooking time, select the desired value with **TIME** – or +.

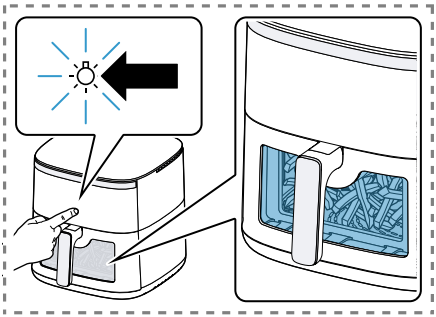


6. Start cooking with ▷II **Start/Pause**.



✔ The display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

7. To check the progress of cooking, press ☼ **Interior lighting**.



✔ The cooking compartment is illuminated and the food can be seen through the see-through window.

6.5 Shaking or turning food

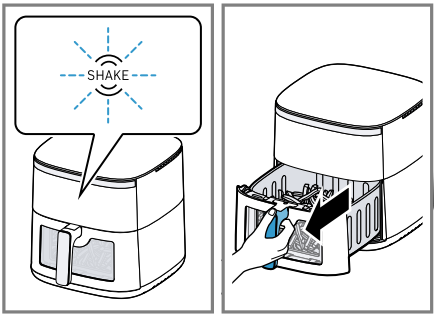
To ensure an even cooking result, certain foods should be turned when **SHAKE** flashes.

⚠ WARNING

With fatty food, shaking the basket may cause hot fat to splash out and cause burns.

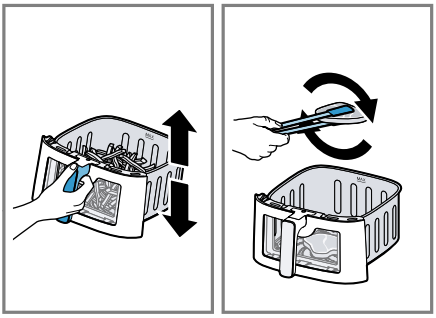
- Only shake the basket gently with small movements or turn food carefully using kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic. Keep the basket horizontal.

1. When **SHAKE** flashes, take the basket out of the appliance.

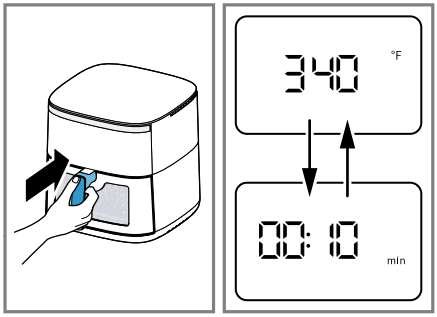


✔ Cooking is paused and the control panel is not lit up as long as the basket is removed.

2. Shake the food in the basket. Turn large items of food or delicate foods using cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.



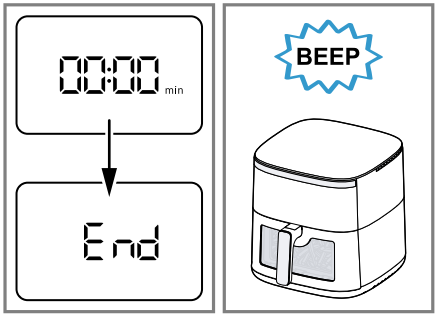
3. Push the basket fully into the appliance.
   - Resume cooking with ▷II **Start/ Pause**.



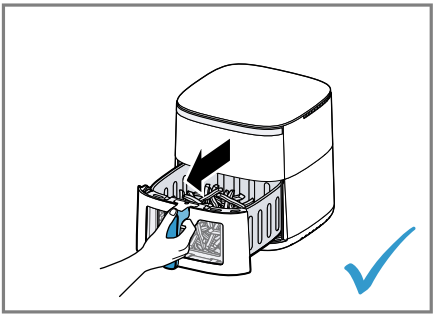
✔ Cooking will continue and the display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

6.6 Taking out cooked food

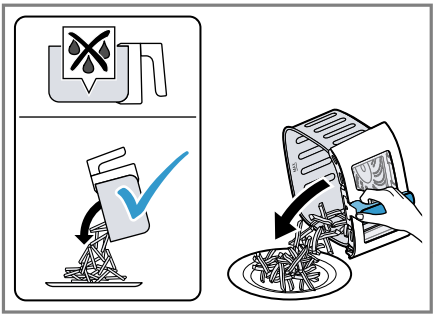
1. When cooking has ended, **End** flashes on the display. A signal tone sounds and all symbols light up on the control panel.



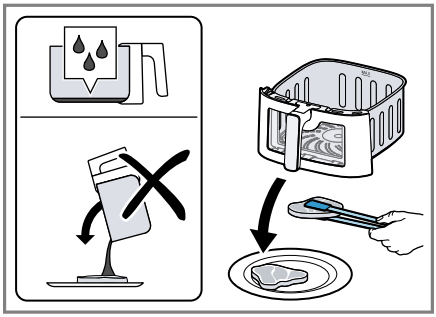
2. Take out the basket with the cooked food.



3. With food that has not given off any excess fat, e.g. french fries, shake it out of the basket or take the food out with a cooking utensil.



4. With food that has given off excess fat, e.g. marbled meat or pieces of poultry, take it out of the basket with a cooking utensil. To prevent fat running out of the basket onto the cooked food, do not tip the basket out.



Dispose of the hot excess fat carefully or leave it to cool down in the basket.

Note: If you have cancelled the current cooking process manually with ⏻, the display shows **COOL** and the fan will run for a certain period of time. Do not remove the basket until **COOL** has disappeared.

Tip: You can now directly cook additional portions or other food with the appliance.

7 Application examples

Your appliance offers 8 different preset programs. Select a suitable program depending on the food.

Note: The values given here are recommendations. As foods differ in terms of origin, size, shape, condition, and brand, an optimal setting for your food may differ from these values.

Program	Default values	Settings area	Information
Air Fry	375 °F 12 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	When **SHAKE** flashes, shake or turn the food.

Program	Default values	Settings area	Information
Chicken	400 °F 25 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	Chicken legs, 5 pcs, each 4 oz (125 g). When **SHAKE** flashes, shake or turn the food.
Steak	400 °F 18 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	Beef steak, 2 pcs, approx. 1⅛ in (3 cm) thick. Preheat the appliance for 4 min. When **SHAKE** flashes, shake or turn the food.
Veggie	360 °F 20 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	Grilled vegetables, 24½ oz (700 g). Cut the vegetables into large pieces and mix with max. 1 tbsp oil. When **SHAKE** flashes, shake or turn the food.
Fish	320 °F 10 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	Salmon fillet, 2 pcs, each 5½ oz (150 g).
Fries	360 °F 23 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	Frozen french fries, ⅜ in (10 x 10 mm), 17½ oz (500 g). When **SHAKE** flashes, shake or turn the food.
Bake	325 °F 30 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	
Broil	400 °F 5 min	100 – 400 °F 1 min – 8 hr	

Note: The maximum cooking time depends on the temperature selected.

Tips

- If the size of the food diverges from those in the table, shorten or lengthen the cooking time.
- If the food is not cooked after the selected cooking time, extend the cooking time or increase the temperature.
- To ensure an even cooking result, shake or turn the food in the basket when **SHAKE** flashes.
- If the food is not as crispy as you would like, apply a little oil to the food before cooking, e.g. with a brush or oil spray. Allow excess oil to drip away or wipe it off.

7.1 Temperature table

The following table with approximate Celsius values can be used here as a guide.

Setting °F	Equiv. to °C
100 °F	40 °C
150 °F	65 °C
200 °F	90 °C
250 °F	120 °C
300 °F	150 °C
350 °F	180 °C
400 °F	200 °C

8 Cleaning and maintenance

Note: The Statement of Limited Product Warranty covers defects in materials and workmanship. Cleaning and maintenance is not covered by the warranty and a charge will apply. See the Statement of Limited Product Warranty for more details.

8.1 Cleaning products

Find out here which cleaning agents are suitable for your appliance.

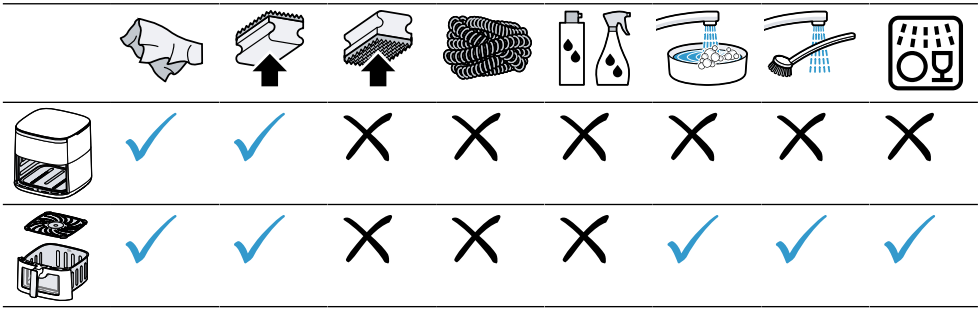
NOTICE

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the appliance.

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

8.2 Cleaning overview

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.
Clean the individual parts as indicated in the table.

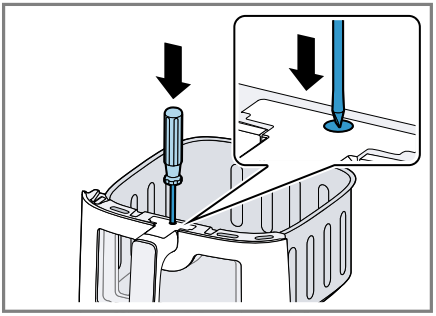
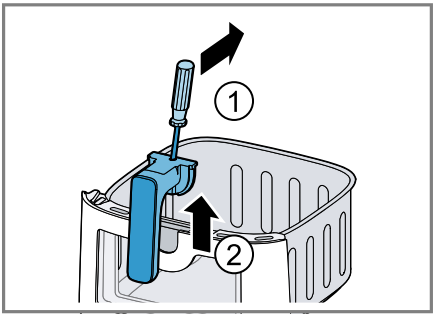


8.3 Cleaning the appliance and parts

1. Clean the main unit with a damp cloth and dry.
   Use a damp microfiber cloth for the display.
2. If necessary, clean the cooking compartment with warm water and a soft cloth or sponge.
3. Remove remnants of food from the heating element with a soft brush.
4. Remove any excess fat or oil from the basket.
5. If there are stubborn fat residues in the basket, add a little warm water and a few drops of dishwashing liquid to the basket to pre-clean it and leave to act. Water that is added must not reach the bottom edge of the see-through window because the see-through window is not sealed and water may leak out.
6. Clean the basket and the wire rack with detergent solution and a soft cloth or sponge or put in the dishwasher.

9 Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▸ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance automatically resumes cooking following an interruption to the power supply.	Appliance saves the aborted cooking process for a certain period of time. **1.** If the power supply has been interrupted, unplug the power cord plug. **2.** Once the power supply has been restored, plug in the power cord plug. **3.** Start cooking with ▷II **Start**/**Pause**. ✔ The aborted cooking process is resumed. **4.** Select one of the following options: ▸ Allow the cooking process to run until the end. ▸ Press ▷II to interrupt the cooking process in order to change the values, e.g. to increase the temperature. ▸ Cancel the cooking process with ⏻. **Note:** If the power supply was interrupted for a prolonged period of time, the cooking process will not resume automatically.
Cooking does not start or continue.	Basket has not been properly inserted in the appliance. ▸ Push the basket fully into the appliance. The basket should not protrude from the housing.
Basket cannot be fully pushed into the appliance.	Food or objects in the cooking compartment. ▸ Remove food or objects from the cooking compartment. Food or objects in the cooking compartment become hot during cooking. Use heat-resistant cooking utensils and proceed with care.
An error code appears on the display, e.g. **Ex**.	The electronics have detected a fault. **1.** Pull out the power cord plug. **2.** Re-insert the plug in the socket. **3.** If the fault persists, call the After-sales service. → *"Customer Service", Page 21*
White smoke escaping from the appliance.	Dripping fat and residues of fat in the basket or cooking compartment produce white smoke during heating. ▸ Clean the basket, wire rack and cooking compartment thoroughly after each use to remove all residues of fat. **Note:** White smoke caused by residues of fat does not affect the cooking result or the appliance.

Fault	Cause and troubleshooting
Appliance does not fit into the transport packaging with the handle attached.	Once installed, the handle is securely connected to the basket. **Note:** Only remove the handle in exceptional circumstances, e.g. if you want to return the appliance. **1.** Press down the rubber plug on the top of the handle using a suitable tool, e.g. a small screwdriver.  **2.** Press the tool back while pulling the handle off the basket. 
Water collects in the cooking compartment after food with a high moisture content has been cooked.	Condensation forms due to physical properties. ▸ After the appliance has cooled down sufficiently, dry the cooking compartment with a cloth. **Note:** The formation of condensation is normal and harmless.

10 Transportation, storage and disposal

10.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner. Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

11 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.
USA:
1-800-701-5231
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-701-5231
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

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

If you contact Customer Service, you will need the product number (E-Nr.) and production number (FD), which you can find on the appliance's rating label.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

12.1 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 from a BSH authorized dealer or directly from BSH (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 pur-

chased for ordinary home use during the term of the warranty.
Please make sure to register your Product; 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.

12.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original delivery, 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, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of delivery 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.

12.3 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 damage resulting from 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). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Bosch will not void this warranty. Also, using

third-party parts will not void this warranty. Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Bosch will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

12.4 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.

12.5 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 re-

place house fuses or correct house wiring or plumbing.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Bosch before service is performed.

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 WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY 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.

12.6 Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your Product, you should contact Bosch Customer Service at 1-800-701-5231 to arrange a repair.

12.7 Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation.

Model number (E-Nr.)	
Production number (FD)	
Date of delivery	

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 27
1.1 Définitions des termes de sécurité 27
1.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 27
1.3 Indications générales 28
1.4 Conformité d'utilisation 28
1.5 Restrictions au cercle d'utilisateurs 28
1.6 Consignes de sécurité 29
1.7 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 32

2 Éviter les dommages matériels 33

3 Protection de l'environnement et économies 33
3.1 Mise au rebut de l'emballage 33

4 Description de l'appareil 34
4.1 Aperçu 34
4.2 Panneau de commande 35
4.3 Symboles 35
4.4 Mode veille 36
4.5 Affichage **SHAKE** 36
4.6 Éclairage du compartiment de cuisson 36

5 Avant la première utilisation 36
5.1 Fixer la poignée 36
5.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation 37

6 Opération de base 37
6.1 Remarques générales 37
6.2 Installer l'appareil 37
6.3 Mettre les aliments dans le panier 38
6.4 Lancer la préparation 38
6.5 Secouer ou retourner les aliments 40
6.6 Retirer les aliments prêts 41

7 Exemples d'utilisation 42
7.1 Tableau de température 43

8 Nettoyage et entretien 43
8.1 Produits de nettoyage 43
8.2 Guide de nettoyage 44
8.3 Nettoyer l'appareil et ses composants 44

9 Dépannage 44

10 Transport, entreposage et élimination 47
10.1 Éliminer un appareil usagé ... 47

11 Service à la clientèle 47
11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) .. 47

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 47
12.1 Couverture de la garantie limitée 47
12.2 Durée de la garantie 48
12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 48
12.4 Produit hors garantie 49
12.5 Exclusions de garantie 49
12.6 Obtention du service de garantie 51
12.7 Information sur le produit 51

Recursos y ayuda en línea en español 52

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

Remarque : Ceci vous signale des informations importantes.

1.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lire toutes les consignes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, ne pas immerger de cordon d'alimentation ou de fiche dans quelque liquide que ce soit.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil électroménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou encore si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelconque façon. Communiquer avec le centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- L'utilisation d'accessoires complémentaires non autorisés par le fabricant peut provoquer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- Raccordez toujours la fiche à l'appareil en premier avant de le raccorder à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons de réglage en position « off » (arrêt) et retirez ensuite la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Ne retirer aucun autocollant de sécurité.
- La prudence extrême est de mise lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, consultez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- Conserver les présentes instructions.

1.3 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Veuillez conserver la notice et les renseignements sur le produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

1.4 Conformité d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et des accessoires d'origine.
- pour réchauffer, cuire, rôtir et frire à chaleur tournante.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m (6,560 pi) au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant de le nettoyer et en cas de panne.

1.5 Restrictions au cercle d'utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou sans l'expérience ou les connaissances nécessaires

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance, après avoir été dûment renseignés sur le fonctionnement de l'appareil et après en avoir compris les dangers qui en émanent.
Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.
Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.6 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure dû à un appareil ou à un cordon d'alimentation endommagé, observez ce qui suit.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- N'opérez jamais d'appareil avec une surface fissurée ou brisée.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Toujours débrancher la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débrancher immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Pour éviter tout risque de blessure lié à une installation incorrecte, il convient de respecter les points suivants.
- Assurez-vous que toutes les instructions d'installation ont été suivies avant l'utilisation.
- Observer impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique lors du raccordement et de l'utilisation de l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement à l'aide d'une fiche dûment installée avec mise à la terre dans une prise secteur à courant alternatif.
- Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être installé correctement.
- Ne jamais alimenter l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.

Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.
- Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Afin d'écarter 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.

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau et ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter tout risque de blessure dû à une isolation endommagée du cordon d'alimentation, observez ce qui suit.

- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure dû à un cordon d'alimentation trop long et à des adaptateurs non approuvés, observez ce qui suit.

- N'utilisez JAMAIS l'appareil avec une rallonge, une multiprise ou un adaptateur.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le cordon d'alimentation secteur fourni.
- Si le câble de raccordement est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation secteur plus long n'est disponible, confiez les modifications nécessaires à un électricien qualifié qui respectera les normes électriques nationales et locales en vigueur.

Une forte chaleur risque de provoquer l'incendie de l'appareil et d'autres pièces.

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, par exemple des rideaux ou des nappes.
- Toujours garder une distance de sécurité d'au moins 4 pouces (10 cm) par rapport aux murs et autres objets afin d'éviter une accumulation de chaleur.
- Ne jamais couvrir l'appareil ou poser d'autres objets dessus.
- Ne pas stocker ou déposer d'objets dans le panier ou dans l'espace de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- Surveillez toujours l'appareil pendant qu'il fonctionne.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Ne jamais mettre d'huile ou de graisse dans le panier.
- Ne jamais chauffer dans l'appareil des aliments qui contiennent des substances fortement alcoolisées ou d'autres ingrédients facilement inflammables.
- Observer la contenance maximale admissible. Ne jamais verser d'aliments au-delà du repère de la contenance maximale.
- Ne pas utiliser de feuilles de papier cuisson ni d'ingrédients légers qui pourraient être aspirés par le ventilateur, par exemple des herbes sèches.
- Si une fumée sombre s'échappe de l'appareil, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation. Ne retirer le panier qu'une fois la fumée dissipée.

AVERTISSEMENT
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

-  L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le transporter.
- Ne jamais mettre la main dans le compartiment de cuisson chaud.

Secouer un panier rempli d'aliments riches en gras peut entraîner des éclaboussures de gras pouvant causer des brûlures.

- Secouer le panier doucement avec de petits mouvements ou retourner les aliments délicatement avec un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Tenir le panier à l'horizontale.

AVERTISSEMENT
La cuisson à l'air chaud produit de l'air et de la vapeur chauds qui peuvent provoquer des brûlures.

- Retirer prudemment le panier, car de l'air chaud et de la vapeur brûlante peuvent s'en échapper.
- Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- Toujours tenir les mains et le visage à l'écart des sorties d'air.

AVERTISSEMENT
Une utilisation inappropriée de l'appareil peut être dangereuse pour l'utilisateur.

- Pour éviter des blessures, utiliser l'appareil uniquement conformément à son emploi prévu.

AVERTISSEMENT
Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

- Respecter les consignes de nettoyage.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

- Pour prévenir la formation d'acrylamide, éviter de noircir les aliments à la cuisson et enlever les restes brûlés.
- Ne jamais chauffer des pommes de terre fraîches à plus de 355 °F (180 °C).

1.7 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 Éviter les dommages matériels

AVIS

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine tranchants, pointus ou métalliques. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne jamais poser le panier chaud sur des surfaces sensibles à la chaleur. Utiliser un support insensible à la chaleur, par exemple un dessous de plat.
- Ne jamais laisser le panier partiellement ouvert dans l'appareil afin d'éviter tout dommage lié à une chaleur excessive ou à la chute du panier. Toujours retirer complètement le panier et le remettre complètement dans l'appareil.
- Ne jamais mettre d'eau ou d'autres liquides dans le panier.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

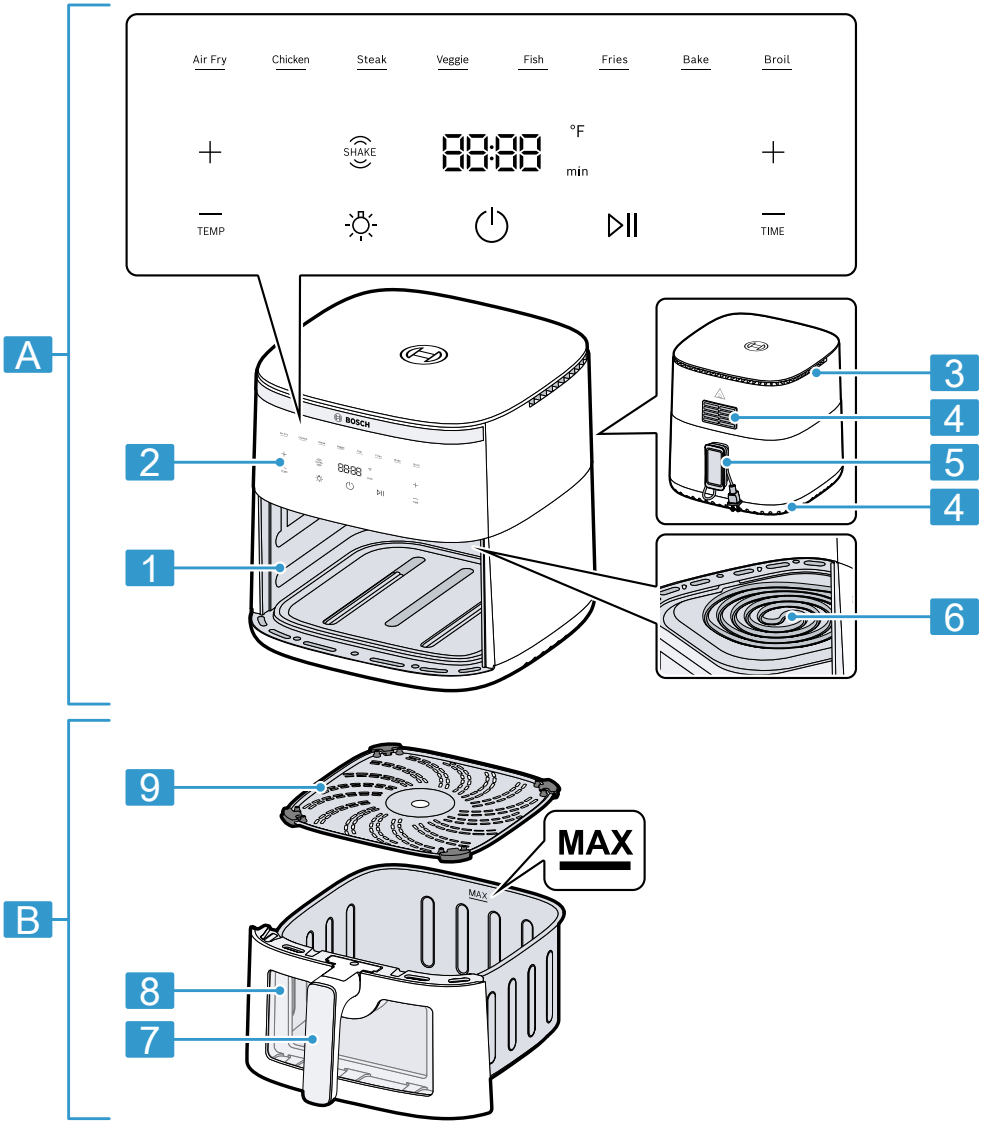
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



A Appareil de base	B Panier

1	Compartiment de cuisson
2	Panneau de commande
3	Entrée d'air
4	Sortie d'air
5	Rangement du cordon
6	Résistance supérieure et ventilateur
7	Poignée
8	Fenêtre
9	Grille combinée

4.2 Panneau de commande

Vous trouverez ici un aperçu du bandeau de commande.

Remarque : Actionner les touches avec les doigts, sans gants de cuisine. Il n'est pas possible d'actionner les touches à l'aide d'objets, p. ex. d'une cuillère en bois.

Éléments d'afficheur et touches de fonction

⏻	Mode veille Activer et désactiver le mode veille ou interrompre la préparation
▷||	Marche/arrêt Lancer ou interrompre la préparation
00:00	Affichage Si **°F** est allumé, l'afficheur indique la température. Si **min** est allumé, l'afficheur indique l'heure.
TEMP	Réglage de température Augmenter la température avec + ou la réduire avec –. Zones de réglage (selon le programme) : ▪ 165-400 °F pendant 1-120 minutes ▪ 100-160 °F pendant 1 minute - 8 heures
TIME	Réglage du temps Augmenter la durée de préparation avec + ou la réduire avec –. Zones de réglage (selon le programme) : ▪ 1-120 minutes à 165-400 °F ▪ 1 minute - 8 heures à 100-160 °F
☼	→ *"Éclairage du compartiment de cuisson", Page 36*
SHAKE	→ *"Affichage **SHAKE**", Page 36*

Touches de programmation

Touche	Programme
Air Fry	Friture à l'air chaud
Chicken	Poulet
Steak	Steak
Veggie	Légumes
Fish	Poisson
Fries	Frites
Bake	Cuisson
Broil	Griller

4.3 Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur votre appareil.

Symbole	Description
MAX	Repère de la contenance maximale sur la paroi interne du panier

4.4 Mode veille

Votre appareil est équipé d'un mode veille automatique.
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps avant ou après la préparation, l'appareil passe en mode veille et ⏻ s'allume. En mode veille, l'appareil ne consomme plus qu'une faible quantité d'énergie.
Appuyer sur ⏻ pour désactiver le mode veille et utiliser l'appareil.

4.5 Affichage SHAKE

SHAKE clignote lors de certains programmes après une durée déterminée et un signal sonore retentit.
Secouez ou retournez les aliments dans le panier lorsque l'afficheur clignote. Cela permet de s'assurer que tous les aliments dans le panier ont le même degré de cuisson.
→ *"Secouer ou retourner les aliments", Page 40*
Vous trouverez les programmes avec la fonctionnalité **SHAKE** dans le tableau.
→ *"Exemples d'utilisation", Page 42*

Remarque : Si vous ne retirez et ne remettez pas le panier en place, l'afficheur clignote jusqu'à la fin de la cuisson et le signal sonore retentit environ toutes les 5 secondes.

4.6 Éclairage du compartiment de cuisson

Vérifiez la progression de la préparation des aliments sans retirer le panier de l'appareil.

Pour allumer l'éclairage du compartiment de cuisson, appuyer sur ☼.

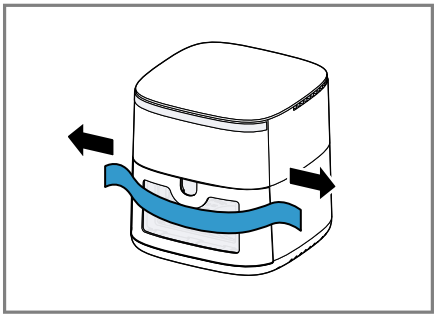
Remarque : L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après environ 10 minutes.

5 Avant la première utilisation

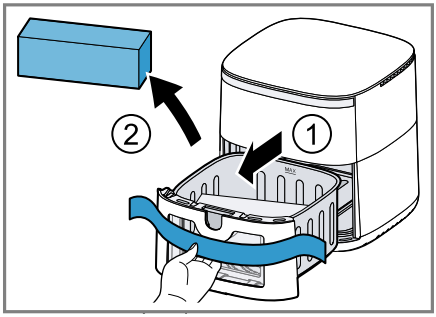
Préparez l'appareil pour l'utilisation.

5.1 Fixer la poignée

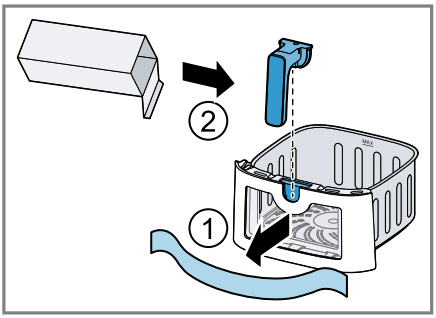
1. Détacher la banderole du boîtier jusqu'à ce que le panier puisse être retiré.



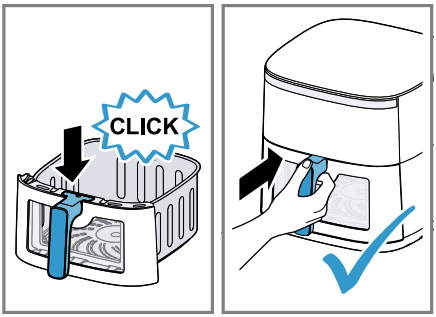
Ne pas enlever la banderole du panier.
2. Retirer le panier de l'appareil par la banderole et sortir l'emballage du panier.



3. Retirer complètement la banderole et sortir la poignée de l'emballage.



4. Insérer la poignée dans l'ouverture prévue sur le panier et appuyer vers le bas. Glisser le panier entièrement assemblé dans l'appareil.



La poignée doit être rentrée jusqu'au bout et solidement fixée au panier.

5.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

1. Retirez les emballages.
2. Retirez les autocollants et les films présents.
3. Faire chauffer pendant 30 minutes l'appareil sans aliments, dans une pièce bien aérée, avec le réglage de température le plus élevé, puis le laisser refroidir.
4. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 43*

Remarque : Il est normal qu'une petite quantité de fumée ou une odeur se dégagent lors de la première utilisation.

6 Opération de base

6.1 Remarques générales

Respectez les indications suivantes pour utiliser votre appareil de manière optimale.

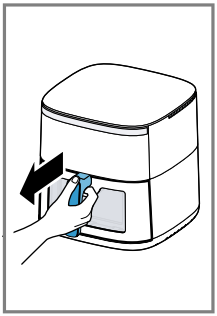
- Pour modifier la durée plus rapidement, maintenez la touche d'ajustement enfoncée.
- Pour ajuster la température ou la durée pendant la préparation, appuyer sur ▷II, modifier les valeurs, puis continuer la préparation avec ▷II.

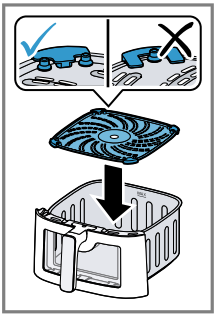
6.2 Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur une surface de travail stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur. Toujours garder une distance de sécurité d'au moins 4 pouces (10 cm) par rapport aux murs et aux autres objets.
2. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.

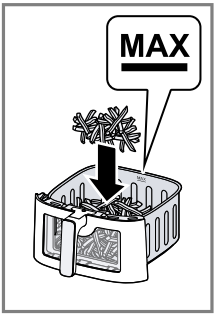
6.3 Mettre les aliments dans le panier

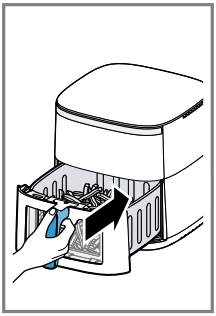
1. Retirer le panier. Placer la grille combinée dans le panier comme illustré puis la pousser vers le bas.





2. Mettre les aliments dans le panier et insérer complètement le panier dans l'appareil.

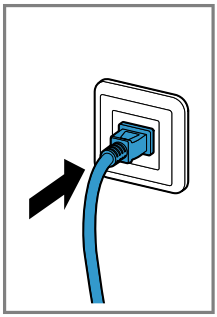


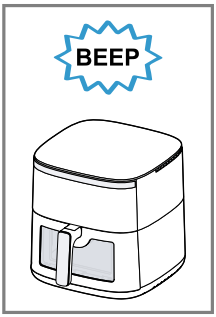


Observer le repère de la contenance maximale.

6.4 Lancer la préparation

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.

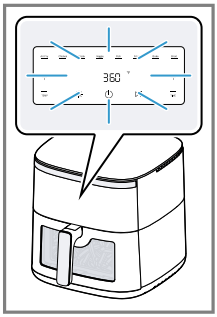


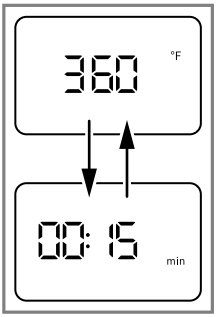


✔ Un signal sonore retentit et le mode veille ⏻ est activé.

2. Appuyer sur ⏻.

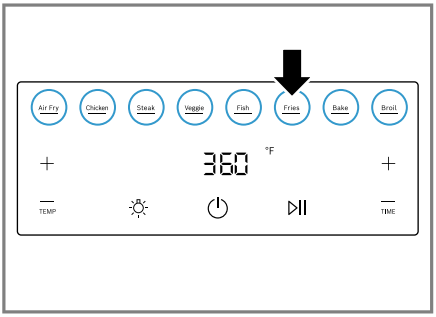
✔ Le panneau de configuration est activé, et l'afficheur affiche en alternance la température et le temps de préparation préréglés pour la préparation manuelle.



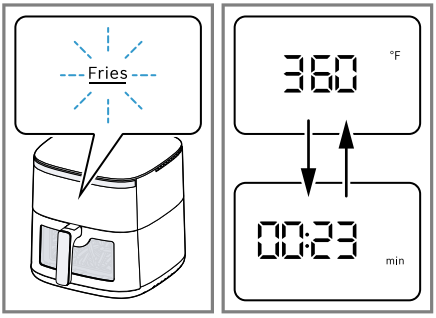


3. Pour utiliser un programme, appuyer sur l'icône souhaitée du

panneau de commande, par exemple **Fries** .

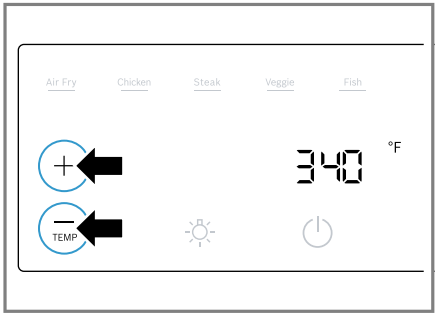


✔ Le symbole du programme sélectionné clignote et l'afficheur affiche alternativement la température et le temps de préparation préréglés pour le programme.

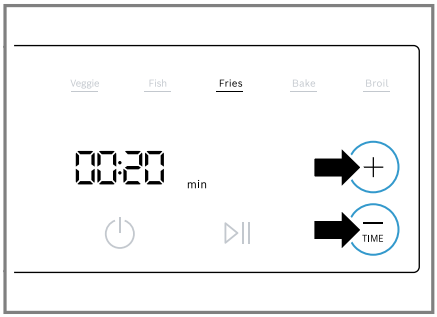


✔ Si vous appuyez de nouveau sur le symbole de programme clignotant, l'appareil passera en mode de préparation manuel.

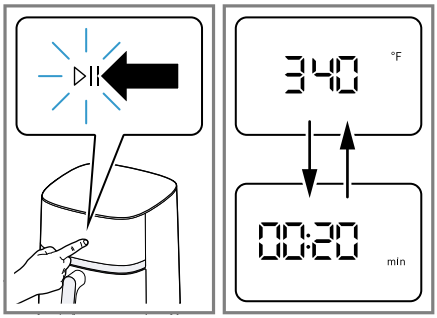
4. Pour ajuster la température préréglée, régler la valeur souhaitée avec **TEMP** – ou +.



5. Pour ajuster le temps de préparation préréglé, régler la valeur souhaitée avec **TIME** – ou +.

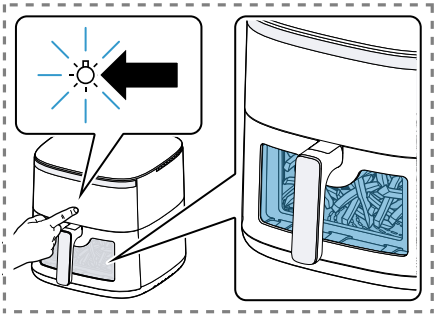


6. Lancer la préparation avec ▷|| **Marche/arrêt**.



✔ L'afficheur affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

7. Pour vérifier la progression de la préparation, appuyer sur **Éclairage du compartiment de cuisson**.



✔ L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume, et les aliments sont visibles à travers le hublot.

6.5 Secouer ou retourner les aliments

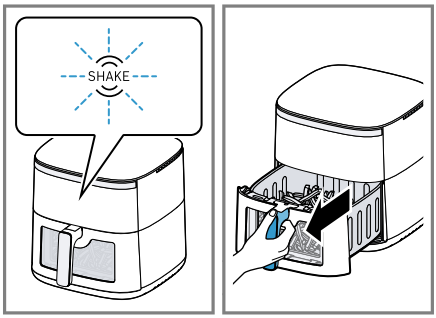
Pour obtenir une cuisson uniforme, certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson lorsque **SHAKE** clignote.

⚠ AVERTISSEMENT

Secouer un panier rempli d'aliments riches en gras peut entraîner des éclaboussures de gras pouvant causer des brûlures.

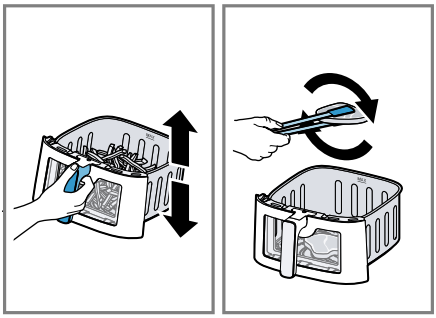
- Secouer le panier doucement avec de petits mouvements ou retourner les aliments délicatement avec un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Tenir le panier à l'horizontale.

1. Si **SHAKE** clignote, retirer le panier de l'appareil.

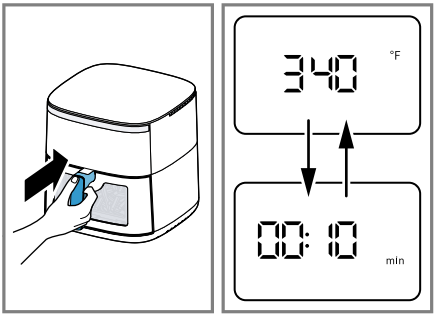


✔ La préparation est interrompue, et le bandeau de commande reste éteint tant que le panier est retiré.

2. Secouer les aliments dans le panier. Retourner les aliments volumineux ou délicats avec des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.



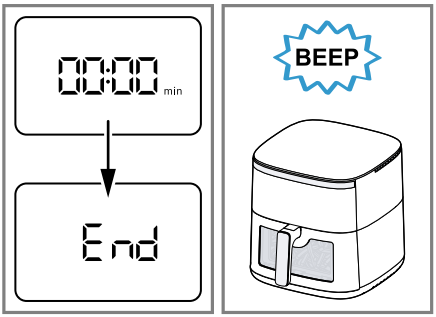
3. Remettre complètement le panier dans l'appareil.
   ▸ Continuer la préparation avec ▷|| **Marche/arrêt**.



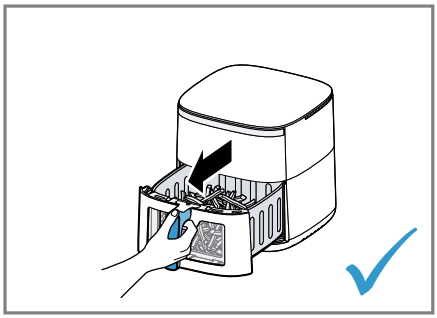
✔ La préparation se remet en route, et l'afficheur affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

6.6 Retirer les aliments prêts

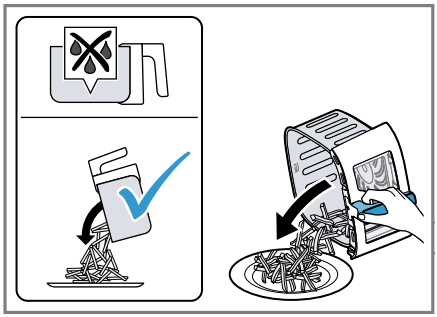
1. Lorsque la préparation est terminée, **End** clignote sur l'afficheur. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument sur le bandeau de commande.



2. Retirer le panier contenant les aliments préparés.

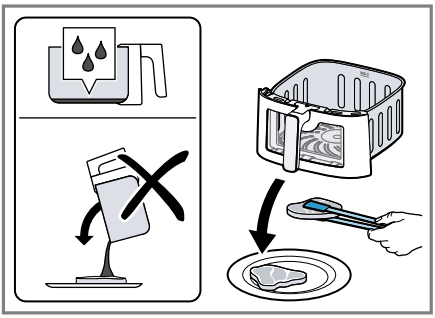


3. Verser les aliments qui n'ont pas rendu de graisse en excès hors du panier ou les retirer avec des ustensiles de cuisine, par exemple les frites.



4. À l'aide d'ustensiles de cuisine, retirer du panier les aliments qui ont rendu un excès de graisse, par exemple la viande persillée ou les morceaux de volaille.À l'aide d'ustensiles de cuisine, retirer du panier les aliments qui ont rendu un excès de graisse, par exemple la viande persillée ou les morceaux de volaille. Ne pas incliner le panier afin d'éviter que

la graisse du panier ne coule sur les aliments finis.



Jeter avec précaution l'excédent de graisse chaude ou la laisser refroidir dans le panier.

Remarque : Si la préparation en cours est interrompue manuellement avec ⏻, l'afficheur indique **COOL** et le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps. Ne pas retirer le panier avant que **COOL** disparaisse.

Conseil : Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer directement d'autres portions ou d'autres aliments.

7 Exemples d'utilisation

Votre appareil propose 8 différents programmes prédéfinis. Choisissez le programme approprié en fonction des aliments.

Remarque : Les valeurs indiquées ne sont que des recommandations. Comme les aliments diffèrent sur les plans de l'origine, de la taille, de la forme, de la condition et de la marque, le réglage optimal pour vos aliments peut différer de ces valeurs.

Programme	Valeur standard	Zone de réglage	Informations
Air Fry	375 °F 12 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	Secouer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote.
Chicken	400 °F 25 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	Cuisses de poulet, 5 morceaux, 4 oz (125 g). Secouer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote.
Steak	400 °F 18 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	Steaks de bœuf, 2 morceaux, env. 1⅛ po (3 cm) d'épaisseur. Préchauffer l'appareil 4 min. Secouer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote.
Veggie	360 °F 20 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	Légumes grillés, 24½ oz (700 g). Découper les légumes en gros morceaux et les mélanger avec max. 1 c. à s. d'huile. Secouer ou

Programme	Valeur standard	Zone de réglage	Informations
			retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote.
Fish	320 °F 10 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	Filet de saumon, 2 morceaux, 5½ oz (150 g).
Fries	360 °F 23 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	Frites congelées, ⅜ po (10 x 10 mm), 17½ oz (500 g). Secouer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote.
Bake	325 °F 30 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	
Broil	400 °F 5 min.	100 – 400 °F 1 min. – 8 h	

Remarque : Le temps de préparation maximal dépend de la température réglée.

Conseils

- Si la taille des aliments diffère de celle indiquée dans le tableau, réduire ou prolonger le temps de préparation.
- Si les aliments ne sont pas prêts après le temps de préparation sélectionné, prolonger le temps de préparation ou augmenter la température.
- Pour obtenir un résultat de cuisson uniforme, secouez ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote.
- Si les aliments n'obtiennent pas le croustillant souhaité, ajouter un peu d'huile aux aliments avant de les préparer, par exemple à l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur d'huile. Égoutter ou essuyer l'excédent d'huile.

7.1 Tableau de température

Utilisez l'orientation du tableau suivant avec les valeurs Celsius arrondies.

Réglage °F	Correspond à °C
100 °F	40 °C
150 °F	65 °C
200 °F	90 °C
250 °F	120 °C
300 °F	150 °C
350 °F	180 °C
400 °F	200 °C

8 Nettoyage et entretien

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

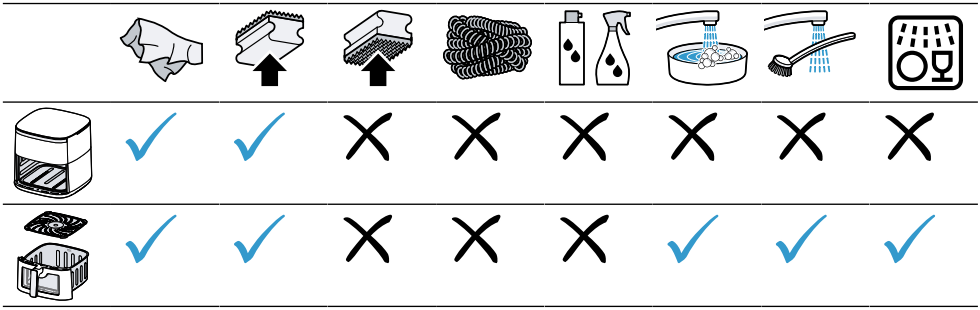
8.1 Produits de nettoyage

Découvrez ici les produits de nettoyage qui sont adaptés à votre appareil.

AVIS
Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager l'appareil.
- ▸ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▸ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▸ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- ▸ Nettoyer le panneau de commande et l'écran uniquement avec un chiffon en microfibres humide.

8.2 Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.
Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.



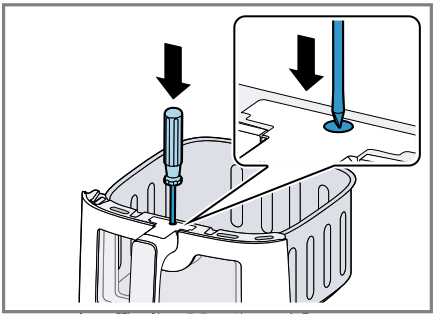
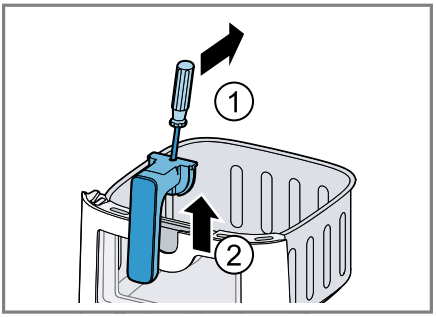
8.3 Nettoyer l'appareil et ses composants

1. Nettoyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humide. Pour l'afficheur, utiliser un chiffon humide en microfibres.
2. Si nécessaire, nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge.
3. Enlever les restes d'aliments sur la résistance avec une brosse douce.
4. Retirer l'excédent de graisse et d'huile du panier.
5. Si des résidus de graisse tenaces se trouvent dans le panier, le prénettoyer avec un peu d'eau chaude et de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis laisser agir. L'eau versée ne doit pas atteindre le bord inférieur de la vitre, car celle-ci n'est pas étanche, et l'eau pourrait s'écouler.
6. Nettoyer le panier et la grille combinée avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.

9 Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension. ▸ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.

Défaut	Cause et dépannage
Une fois le courant rétabli, l'appareil reprend automatiquement la préparation.	L'appareil mémorise la préparation interrompue pendant une durée déterminée. **1.** Si l'alimentation électrique est interrompue, débranchez la fiche d'alimentation. **2.** Une fois l'alimentation électrique rétablie, branchez la fiche d'alimentation. **3.** Lancer la préparation avec ▷II **Marche/arrêt**. ✔ La préparation interrompue se poursuit. **4.** Sélectionnez l'une des options suivantes : ▸ Laisser la préparation se dérouler jusqu'à la fin. ▸ Interrompre la préparation avec ▷II pour ajuster les valeurs, par exemple augmenter la température. ▸ Interrompre la préparation avec ⏻. **Remarque :** Si le courant est interrompu pendant une longue période, la préparation ne se poursuivra pas automatiquement.
La préparation ne démarre pas ou ne se poursuit pas.	Le panier n'est pas correctement inséré dans l'appareil. ▸ Réinsérez complètement le panier dans l'appareil. Le panier ne doit pas dépasser du boîtier.
Le panier ne s'insère pas complètement dans l'appareil.	Des aliments ou objets se trouvent dans le compartiment de cuisson. ▸ Retirez les aliments ou les objets du compartiment de cuisson. Les aliments ou objets dans le compartiment de cuisson deviennent brûlants lors de la préparation. Utilisez des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur et procédez avec précaution.
Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. **Ex**.	L'électronique a détecté un défaut. **1.** Débranchez la fiche secteur. **2.** Rebranchez la fiche secteur. **3.** Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente. → *"Service à la clientèle", Page 47*
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	La graisse qui s'égoutte et les résidus de graisse dans le panier ou le compartiment de cuisson produisent une fumée blanche lorsqu'ils sont chauffés. ▸ Nettoyez soigneusement le panier, la grille combinée et le compartiment de cuisson après chaque utilisation afin d'éliminer tous les résidus de graisse. **Remarque :** La fumée blanche produite par les résidus de graisse n'affecte aucunement le résultat de cuisson ou l'appareil.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne rentre pas dans l'emballage d'expédition lorsque la poignée est fixée.	La poignée est solidement fixée au panier après le montage. **Remarque :** Ne retirez la poignée que dans des cas exceptionnels, par exemple pour renvoyer l'appareil. **1.** Enfoncez délicatement le bouchon en caoutchouc situé sur la partie supérieure de la poignée à l'aide d'un outil approprié, par exemple un petit tournevis.  **2.** Poussez l'outil vers l'arrière et tirez simultanément la poignée hors du panier. 
De l'eau s'accumule dans le compartiment de cuisson après la cuisson d'aliments à haute teneur en humidité.	Pour des raisons liées à la physique, de l'eau de condensation se forme. ▸ Laissez l'appareil refroidir, puis essuyez le compartiment de cuisson avec un linge. **Remarque :** La formation d'eau de condensation est normale et sans risque.

10 Transport, entreposage et élimination

10.1 Éliminer un appareil usagé

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

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

11 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.
USA:
1-800-701-5231
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-701-5231
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories
Résidents du Québec :
Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :
https://www.bosch-home.ca/fr/service/residents-du-qc

BOSCH

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

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

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

12.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans

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

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

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

12.2 Durée de la garantie

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

12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes

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

12.4 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.

12.5 Exclusions de garantie

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

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la

façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).

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

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

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

12.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir un service sous garantie pour votre produit, téléphonez le service à la clientèle de Bosch au 1-800-701-5231 pour planifier une réparation.

12.7 Information sur le produit

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

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

Recursos y ayuda en línea en español

Muchos manuales están disponibles en línea en inglés, francés y español. Para acceder a manuales de modelos específicos y otros documentos en español:

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



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

Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

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

Register here:
www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch

Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.
We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.
Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Contact us:
Please have your model Number (E-Nr) ready when contacting us.
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
1-800-701-5231
© 2026 BSH Home Appliances Corporation

8001393663 (060706)
en-us, fr-ca