

**BOSCH**

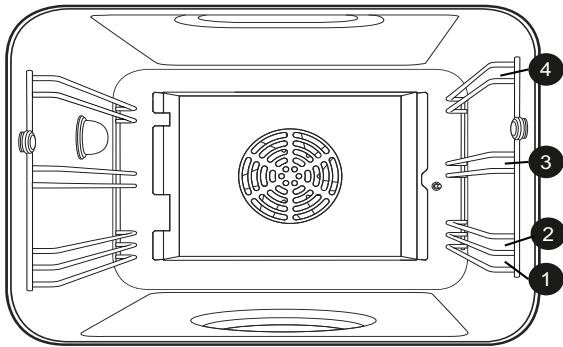
Invented for life

# Four à Vapeur et Convection

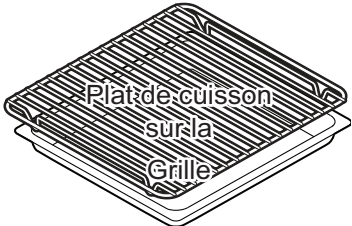
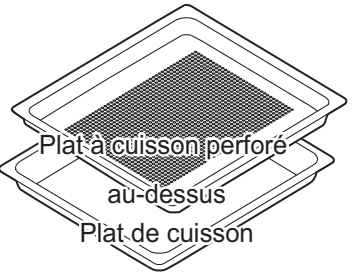
## Encastré Guide de Référence Rapide

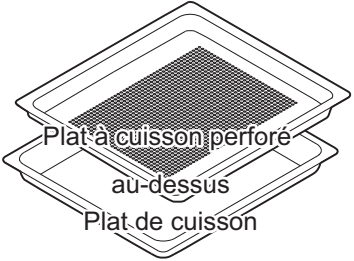
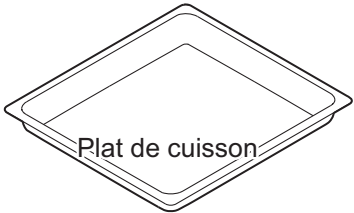
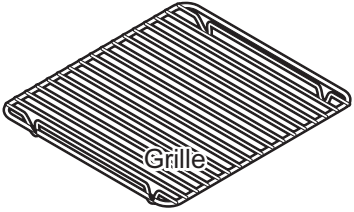
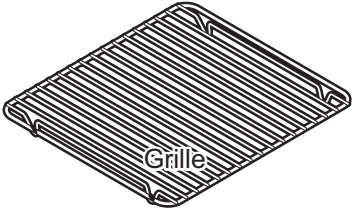
Ce guide porte sur les fours HSLP451UC à convection et à vapeur. Ce guide n'est pas un substitut au Guide d'utilisation et d'entretien. Reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées et des consignes de sécurité importantes.

**Niveaux de grille:** Le four a quatre niveaux. Les niveaux sont comptés à partir du bas vers le haut.



NIVEAUX	À UTILISER POUR
4	Cuisson avec deux grilles
3	Légumes, poisson, riz, pizza réchauffage
2	La plupart des produits cuits sur le papier de cuisson ou dans un moule à pâtisserie, pour griller la plupart de la viande différente, les produits surgelés, gateaux, casseroles, pizzas surgelées
1	Grillades grandes, dinde, gâteau à biscuit

ALIMENT	MODE	TEMP	MINUTES	NIVEAUX	ACCESSOIRES	
<b>RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS</b>						
Pizza	Rechauffer	350°F (177°C)	12 – 15	3		
Légumes	Rechauffer	250°F (120°C)	12 – 18	2		
Pain*	Rechauffer	350°F (177°C)	8 – 12	2		
Nouilles, pommes de terre, riz	Rechauffer	210°F (99°C)	5 – 10	3		
<b>PRODUITS CONGELÉS</b>						
Frites	European Conv	375°F (190°C)	25 – 35	2		
Lasagne, congelée	Conv. avec vapeur	375°F (190°C)	35 – 55	2		
Pizza, pâte mince	European Conv	375°F (190°C)	15 – 23	2		
Pizza, croûte épaisse	European Conv	375°F (190°C)	18 – 25	2		
Filets de poisson congelés	Conv. avec vapeur	375°F (190°C)	35 – 50	2		
<b>VOLAILLE   VIANDE   FRUITS DE MER</b>						
Poulet, entier, 1,2 kg	Conv. avec vapeur	375°F (190°C)	50 – 60	2		
Morceaux de poulet, par 1,2 kg	Conv. avec vapeur	375°F (190°C)	20 – 35	2		
Dinde, entière, sans farce, 6,37 kg	Conv. avec vapeur	325°F (165°C)	80 – 95	2		
Bœuf braisé, 1,5 kg*	Rechauffer	300°F (150°C)	100 – 140	2		
Filets de bœuf, à point, 1 kg*	Rechauffer	350°F (177°C)	20 – 28	2		
Poulet, entier; 1,2 kg*	European Conv	350°F (177°C)	45 – 60	2		
Côtelettes de porc, sans os, 0,5 kg*	Conv. avec vapeur	300°F (149°C)	75 – 120	2		
Moules ou huîtres, 0,15 kg	La vapeur	212°F (100°C)	10 – 15	2		
Pain de viande, 0,5 kg	Conv. avec vapeur	350°F (177°C)	45 – 60	2		
Crevettes, moyennes, par 0,4 kg	La vapeur	212°F (100°C)	5 – 8	1 + 3		
Filets de poisson, par 1,5 kg	La vapeur	180°F (82°C)	10 – 20	1 + 3		
<b>DÉCONGÉLATION ALIMENT</b>						
Poulet en morceaux, avec l'os	Décongélation	120°F (50°C)	60 – 70	1 + 3		
Morceaux de poulet, désossés	Décongélation	120°F (50°C)	30 – 35	1 + 3		
Légumes congelés	Décongélation	120°F (50°C)	20 – 30	1 + 3		
Filets de poisson	Décongélation	120°F (50°C)	15 – 20	1 + 3		
Boeuf	Décongélation	120°F (50°C)	70 – 80	1 + 3		

ALIMENT	MODE	TEMP	MINUTES	NIVEAUX	ACCESSOIRES	
<b>LÉGUMES</b>						
Artichauts	La vapeur	212°F (100°C)	30 – 35	1 + 3	 <p>Plat à cuisson perforé au-dessus Plat de cuisson</p>	
Asperges*	La vapeur	212°F (100°C)	7 – 12	1 + 3		
Betteraves	La vapeur	212°F (100°C)	40 – 50	1 + 3		
Brocoli	La vapeur	212°F (100°C)	8 – 10	1 + 3		
Choux de Bruxelles	La vapeur	212°F (100°C)	20 – 30	1 + 3		
Chou	La vapeur	212°F (100°C)	25 – 35	1 + 3		
Carottes	La vapeur	212°F (100°C)	10 – 20	1 + 3		
Chou-fleur	La vapeur	212°F (100°C)	10 – 15	1 + 3		
Fenouil	La vapeur	212°F (100°C)	10 – 14	1 + 3		
Asperges vertes	La vapeur	212°F (100°C)	15 – 20	1 + 3		
Pois	La vapeur	212°F (100°C)	5 – 10	1 + 3		
Pois à écosser	La vapeur	212°F (100°C)	8 – 12	1 + 3		
Épinards*	La vapeur	212°F (100°C)	2 – 3	1 + 3		
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	Conv. avec vapeur	320 – 360°F (160 – 180°C)	15 – 30	1 + 3		
Courgettes	La vapeur	212°F (100°C)	2 – 3	1 + 3		
<b>FÉCULA   GRAINS   PAIN</b>						
Pommes de terre (avec peau)	La vapeur	212°F (100°C)	35 – 45	1 + 3	 <p>Plat de cuisson</p>	
Pommes de terre (pelées)	La vapeur	212°F (100°C)	20 – 25	1 + 3		
Pommes de terre au gratin	La vapeur	212°F (100°C)	35 – 45	2		
Riz brun	La vapeur	212°F (100°C)	30 – 40	2		
Riz à grains longs	La vapeur	212°F (100°C)	20 – 30	2		
Lentilles	La vapeur	212°F (100°C)	30 – 45	2		
Couscous	La vapeur	212°F (100°C)	6 – 10	2		
Haricots canellini (précuits)	La vapeur	212°F (100°C)	65 – 75	2		
Pain blanc, 0,75 kg	Conv. avec vapeur	400°F (204°C)	15 – 20	2		
Pain multicéréales, 0,75 kg	Conv. avec vapeur	400°F (204°C)	15 – 20	2		
Pain à grains entiers, 0,75 kg	Conv. avec vapeur	400°F (204°C)	20 – 30	2		
Biscuits*	European Conv	300°F (150°C)	12 – 17	2		
<b>VIANDE À CUISSON LENTE</b>						
Gigot d'agneau avec os, 1 – 1,5 kg	Basse Temper	175°F (80°C)	140 – 160	2		 <p>Grille</p>
Rosbif, 1,5 – 2,5 kg	Basse Temper	175°F (80°C)	150 – 180	2		
Filets de porc	Basse Temper	175°F (80°C)	50 – 70	2		
Steaks de bœuf, 31,75 mm	Basse Temper	175°F (80°C)	40 – 80	2		
Dumplings à la semoule	Basse Temper	175°F (80°C)	35 – 55	2		
<b>GÂTEAUX   PETITS PRODUITS DE BOULANGERIE</b>						
Muffins**	European Conv	350°F (177°C)	20 – 30	2	 <p>Grille</p>	
Gâteaux de Savoie**	European Conv	300°F (150°C)	60 – 70	2		
Biscuits aux brisures de chocolat**	European Conv	325°F (163°C)	9 – 13	3		
Biscuits au sucre**	European Conv	325°F (163°C)	7 – 10	3		
Galette**	Steam Conv	325°F (163°C)	35 – 45	2		
Gâteaux aromatiques**	European Conv	325°F (163°C)	35 – 45	2		
Pâte à levure, fermentation*	Laisser lever	100°F (38°C)	20 – 30	1		
Levain, fermentation*	Laisser lever	100°F (38°C)	20 – 30	1		

\* Préchauffez le four. Placez l'aliment dans le four avant le préchauffage à moins que vous n'utilisiez les modes Rechauffer (Reheat) ou Convection européenne (European Conv).

\*\* Ustensiles de cuisson non fourni.