

Conseils et astuces relatifs aux fours muraux Bosch



- Les fours muraux tout-en-un de Bosch offrent un éventail de fonctions pour maximiser les performances, du gril et du rôti à la pizza, sans oublier la levée de la pâte et la friture à l'air.
Certaines fonctions ne sont disponibles qu'avec certains modèles:
 - La fonction Auto/Meat Probe permet d'éviter de sous-cuire ou de trop cuire les viandes. Cette sonde permet de surveiller la température interne des aliments sans ouvrir la porte du four, pour des résultats de cuisson constants.
 - La fonction EcoChef™ s'allie à la sonde à viande pour réduire la consommation d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle lors de la cuisson, tout en garantissant la cuisson complète des aliments.
 - Pour une cuisson homogène, utilisez le mode Convection Multi-Rack et échelonnez vos plats sur les grilles. Pour de meilleurs résultats, tournez les plaques à mi-cuisson.
 - Le temps presse? Choisissez la fonction Fast Preheat pour réduire le temps dont a besoin le four pour atteindre une température donnée avec certains modes de cuisson : Bake, Convection Multi Rack, Convection Bake, Convection Roast ou Pizza.
 - Utilisez le réglage Warm pour que les aliments restent chauds jusqu'au moment de passer à table. Cette fonction est particulièrement adaptée aux pâtisseries et viennoiseries, comme les gâteaux, le pain de maïs, les tartes, les tartelettes, etc.
 - La fonction Frozen Foods répartit uniformément la chaleur lorsque vous réchauffez des plats cuisinés surgelés, sans avoir à les préchauffer.

- Le type de poêle que vous utilisez influe sur la façon dont les aliments dorent:



- Pour obtenir une croûte tendre et dorée, nous conseillons d'utiliser une poêle de couleur claire, antiadhésive ou en métal brillant.
 - Pour obtenir une croûte croustillante et brune, nous conseillons d'utiliser une poêle de couleur foncée, antiadhésive ou mate, ou un plat de cuisson en verre. Il peut s'avérer nécessaire d'abaisser la température de cuisson -3,89 °C (25 °F).
 - **Vous cherchez de nouveaux ustensiles de cuisson? Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner dans notre boutique ou auprès de notre distributeur de pièces agréé.**
- Pour que la chaleur circule mieux, laissez toujours un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les plats et les parois du four.
 - De l'air chaud ou de la vapeur s'échappe des bouches d'aération du four? Il est normal de parfois voir ou sentir de la vapeur ou de l'air chaud. Afin d'éviter que le four surchauffe, n'obstruez PAS ses bouches d'aération.

Nettoyage et entretien



- Vous ne savez pas comment nettoyer votre four mural Bosch? Suivez ces étapes:
 - Nettoyez les grilles avec de l'eau savonneuse. Rincez abondamment et séchez. Lavez la porte en verre avec de l'eau et du savon. Ensuite, essayez. Ne nettoyez PAS le joint de la porte.

- Essuyez toujours les éclaboussures sur les surfaces peintes et en porcelaine. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse, essuyez et séchez.
- Utilisez la fonction Self Clean pour nettoyer l'intérieur du four. Self Clean brûle les résidus tenaces grâce à une chaleur élevée. Lorsque Self Clean a terminé son action, il vous suffit d'essuyer les résidus restants de l'intérieur du four.
 - Nous vous conseillons d'ouvrir une fenêtre ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte lorsque le four est en mode Self Clean.
 - Retirez toujours les grilles et les accessoires **avant** de lancer le cycle Self Clean, pour éviter tout dommage et nettoyer au mieux. N'utilisez PAS la fonction Self Clean pour nettoyer les grilles.
- Pour nettoyer votre appareil en acier inoxydable, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède, puis essuyez. Essuyez toujours dans le sens du grain.



- Après avoir lavé l'acier inoxydable, utilisez le conditionneur pour acier inoxydable Bosch afin d'accentuer l'éclat. Appliquez-le avec un chiffon doux dans le sens du grain, puis essuyez tout excédent. N'utilisez PAS le conditionneur sur des surfaces autres qu'en acier, des logos et des repères de commandes, ni à l'intérieur d'appareils ménagers.
 - N'appliquez PAS de conditionneur à de l'acier noir, résistant aux taches ou facile à nettoyer. Lavez tout simplement ces types d'acier avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux.
 - **Le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (flacon pulvérisateur # 00576696, lingettes # 17002199) est vendu séparément. Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**
- **Il reste de la graisse et de la saleté après le nettoyage? Appliquez ensuite le dégraissant Bosch (00312207) et utilisez le chiffon de nettoyage en microfibre Bosch (00312289). Vendus séparément. Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**



Besoin d'aide?

Pour obtenir une assistance supplémentaire ou en cas de questions, consultez nos Ressources de soutien au propriétaire à l'adresse: bosch-home.ca/fr/service/trouver-de-l-aide

Pour obtenir des renseignements complets sur le produit, consultez le manuel du propriétaire disponible en ligne à cette adresse: bosch-home.ca/fr/service/manuels-utilisateur

Vous ne trouvez pas ce que vous cherchez?

Communiquez avec l'équipe du service à la clientèle Bosch au **1-800-944-2904**