

# Guide de référence rapide du four mural encastré



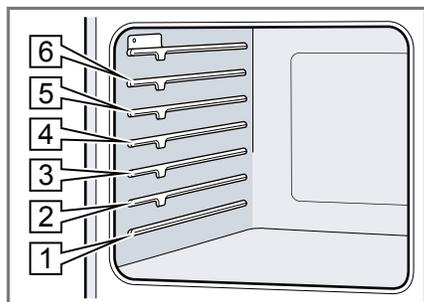
**IMPORTANT :** ce guide de référence ne remplace pas le manuel d'utilisation et d'entretien. Lisez le manuel d'utilisation et d'entretien de l'appareil pour les messages de sécurité importants et des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Votre appareil peut être légèrement différent. Les procédures varient également selon l'appareil. Consultez le manuel d'utilisation et d'entretien de votre appareil pour des instructions détaillées.

## Avant l'utilisation

1. Réglez l'horloge.
2. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide à l'aide d'un détergent à vaisselle doux. Rincez, puis séchez avec un chiffon doux.
3. Activez la ventilation ou ouvrez une fenêtre. De la fumée et des odeurs sont normales lors de la première utilisation.
4. Réglez le four à **Bake** à **350 ° F** pendant 30 minutes.
5. Éteignez le four et laissez-le refroidir avec la porte fermée.

## Réglage des grilles du four



### Position de la grille

Les positions des grilles sont numérotées de 1 à 6, du bas vers le haut.

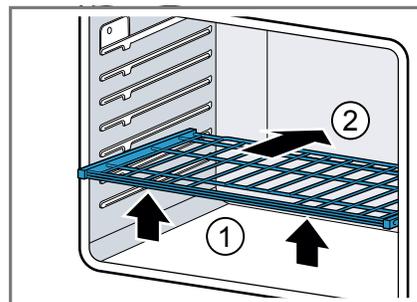
La glissière située sur la voûte du four permet de guider la grille supérieure (position 6). Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6.

**NE PAS** tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.

Position de la grille	Idéal pour
6	les hamburgers, les steaks
5	le pain grillé, la plupart des viandes grillées et le fromage fondu
4	les viandes plus épaisses
3	le rôtissage de la volaille, la plupart des produits boulangers préparés sur une plaque à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; ceci comprend les aliments surgelés prêts-à-servir, les gâteaux, les plats en casserole et la pizza surgelée
2	petits rôtis ou volailles, gâteaux Bundt®, tartes, pains
1	les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

## Insertion de la grille télescopique

1. Faites glisser le rack uniformément.
2. Incliner la partie avant de la grille d'environ  $\frac{3}{4}$  po (2 cm) et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four.



3. Tirer la grille vers l'avant pour engager sa partie inférieure sur la partie arrière du guide de positionnement de grille.
4. Abaisser la partie avant de la grille pour terminer sa mise en place sur le guide de grille. Lorsque correctement positionnée, la grille doit être stable au toucher.

## Réglage du mode et de la température du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité sur le panneau de commande. Pour les fours doubles, touchez **Upper/Lower** pour sélectionner le four.
2. Appuyez sur **Enter** pour sélectionner la température prédéfinie ou utilisez les pavés numériques pour changer la température.
3. Appuyez sur **Enter**.

### Plage de température par mode de cuisson

Mode	Plus faible	Plus élevé
<b>Bake</b>	100 °F	550 °F
<b>Roast</b>	100 °F	550 °F
<b>Broil (low, high)</b>	450 °F	550 °F
<b>Warm</b>	150 °F	225 °F
<b>Proof</b>	85 °F	125 °F
<b>Convection Bake</b>	100 °F	550 °F
<b>Convection Multi Rack</b>	100 °F	550 °F
<b>Convection Roast</b>	100 °F	550 °F
<b>Pizza</b>	100 °F	550 °F
<b>Convection Broil (low, high)</b>	450 °F	550 °F
<b>Air Fry</b>	100 °F	550 °F
<b>Frozen Foods</b>	100 °F	550 °F
<b>EcoChef™</b>	100 °F	550 °F

## Description du mode et utilisation

Mode de cuisson	Symbole	Aliments recommandés	Conseil d'utilisation
<b>Bake</b>		Variété d'aliments, tels que gâteaux, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles.	A utiliser de préférence avec une seule grille.
<b>Roast</b>		Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.	Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utilisez pour les sacs de cuisson et les ustensiles de cuisson couverts.
<b>Broil</b>		De tendres coupes de viande (1 po ou moins), de la volaille, du pain et des ragoûts.	Préchauffer le four entre 3 et 4 minutes. Mettre une grille dans le lèchefrite pour drainer le gras. Tourner la viande une seule fois.
<b>Warm</b>		Garder les aliments cuits à la température de service.	Pour garder les aliments humides, couvrez avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Pour garder les aliments au sec, ne couvrez pas.
<b>Proof</b>		Levée de pâte à pain contenant de la levure.	Couvrir la pâte sans serrer avec un chiffon pour lever.
<b>Conv Bake</b>		Idéal pour les produits de boulangerie tels que le pain de maïs, les tartes, les pains rapides, les tartes et les pains à la levure.	Réduisez la température de 25 ° F de la recette. Utilisez pour 1 ou 2 grilles de nourriture.
<b>Conv Multi Rack</b>		À utiliser pour les biscuits, les choux à la crème, les cupcakes, les petits pains et les muffins.	Réduisez la température de 25 ° F de la recette. Utilisez pour 2 et 3 grilles de nourriture.
<b>Conv Roast</b>		Tendres coupes de viande et de volaille. Rôtir les légumes. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti.	Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utilisez la température de la recette/tableau de cuisson. Utilisez un plat à rôtir avec la grille.
<b>Pizza</b>		Tous les types de pizza - croûte fraîche, surgelée, précuite, prête à cuire.	Préchauffer la pierre à pizzas en même temps que le four. Pour une croûte croquante, utiliser la grille du four. Pour un meilleur brunissement, utilisez un moule à pizza à revêtement foncé.
<b>Conv Broil</b>		Pour des pièces tendres de viande (plus de 1 po (2,5 cm), de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.	Préchauffer le four entre 3 et 4 minutes. Mettre une grille dans le lèchefrite pour drainer le gras. Tourner la viande une seule fois.
<b>Air Fry</b>		Bouchées de patates frites surgelées, frites surgelées, croquettes de poulet surgelées, lanières de poulet croustillantes, ailes épicées surgelées, avec ou sans os.	Placez les aliments sur une casserole avec des côtés bas ou sans côtés pour une meilleure circulation de l'air sur les aliments. Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.
<b>Frozen Foods</b>		Aliments surgelés tels que bâtonnets de poisson, croquettes de poulet et frites.	Aucun préchauffage requis.
<b>EcoChef™</b>		Tendres coupes de viande et de volaille.	Nécessite l'utilisation d'une sonde. Laisser reposer 5 à 10 minutes à l'extérieur du four.

**⚠ ATTENTION** N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour réchauffer des aliments froids. Maintenir la bonne température des aliments (l'USDA recommande 140 ° F ou plus). NE PAS garder les aliments au chaud pendant plus d'une heure.

### Positionnement de plats de cuisson

- ▶ Placer les casseroles au centre de la grille du four.
- ▶ Laissez 1 po à 1 ½ po d'espace d'air autour des casseroles.
- ▶ Lors de la cuisson de quatre couches de gâteau en même temps, décaler les moules sur deux grilles de sorte qu'une casserole ne soit pas au-dessus d'une autre.

### Poêles et plats de cuisson

- ▶ Utilisez des ustensiles de cuisson en métal léger, anodisé ou brillant pour les croûtes tendres, légères et dorées.
- ▶ Les casseroles foncées, rugueuses ou ternes absorbent la chaleur et donneront une croûte plus brune et plus croustillante. Suivez les recommandations du fabricant pour sélectionner les températures de cuisson.
- ▶ Les plaques à biscuits ou les plats allant au four isolés peuvent faire augmenter la durée de cuisson.
- ▶ Utilisez des casseroles basses et non couvertes pour les modes de convection.

### Pour de meilleurs résultats de cuisson

- ▶ Ouvrez la porte du four aussi brièvement que possible pour éviter de réduire la température du four.
- ▶ Utilisez la lumière intérieure du four pour voir les aliments à travers la fenêtre du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.
- ▶ Lorsque vous utilisez les modes de cuisson par convection (y compris multi-grilles), réglez la température du four 25 ° F plus bas que celui indiqué dans les recettes de cuisson conventionnelles ou les instructions sur l'emballage.
- ▶ Préchauffez le four pour les pâtisseries et les pizzas.

## Modification des réglages

### Séries 500

1. Pour accéder au menu des paramètres des fours simples, appuyez sur **clock** et sur **+** pendant 2 secondes. Pour les fours doubles, appuyez sur **Upper Oven** et **Timer**.
2. Appuyez sur **clock** pour parcourir la liste des paramètres.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour modifier le paramètre.
4. Appuyez sur **clock** pour passer à l'option de réglage suivante.

### Modèles de séries 800 et Benchmark®

1. Appuyez sur **Settings**. Le premier élément de réglage s'affiche. L'écran affiche SET CLOCK.
2. Appuyez à nouveau sur les **Settings** pour accéder au menu des paramètres.
3. Appuyez sur le bouton des **Settings** pour parcourir les options disponibles ou pour afficher un élément de configuration différent.
4. Pour modifier la valeur du réglage affiché, appuyez sur **Enter** pour accéder au mode d'édition.
5. Modifier la valeur du réglage souhaité à l'aide du **clavier numérique**. La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.

### Quitter le menu des paramètres

Appuyez sur le bouton **Oven Clear/Off** du four.

## Réglage de la minuterie du four

### Séries 500

1. Appuyez sur la **Timer**.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la **Timer** pour régler la valeur.

### Modèles de séries 800 et Benchmark®

1. Appuyez sur la **Oven Timer**.
2. Sélectionner un **mode de cuisson**.
3. Appuyez sur **Enter**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du **clavier numérique**.
5. Appuyez sur **Enter**.

---

## Réglage de la sonde

1. Insérez la sonde dans la viande.
2. Brancher la sonde au four.
3. Régler la **mode de cuisson**.
4. Utilisez le **clavier numérique** pour entrer la température de sonde souhaitée.
5. Appuyez sur **Enter**.

---

## Réglage du mode Sabbat

### Séries 500

1. Tournez le bouton de mode pour **Bake**.
2. Réglez la température sur une valeur comprise entre 100 et 450 ° F.
3. Appuyez et maintenez la **Timer** pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur **+** ou **-** pour modifier le temps de cuisson du sabbat par incréments de 30 minutes.

### Modèles de séries 800 et Benchmark®

1. Régler la **mode de cuisson**.
2. Appuyer sur la touche **Oven Timer** (Minuterie du four) et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes.
3. Utilisez le **clavier numérique** pour entrer la valeur de minuterie du mode Sabbat souhaitée entre 0:01 et 74:00.
4. Appuyez sur **Enter**.
5. Pour mettre fin au mode Sabbat et revenir au fonctionnement normal, appuyez sur **Oven Clear/Off**.

---

## Configuration d'EcoChef™

1. Réglez la sonde comme décrit dans la section « Sonde ».
2. Appuyez sur **Eco-Chef**.
3. Faites défiler les **Food Temps** des aliments à l'aide de la touche programmable jusqu'à ce que la température des aliments souhaitée soit mise en surbrillance.
4. Sélectionnez la **Oven Temp**.
5. Utilisez le **clavier numérique** pour régler la température. (Le mode est automatiquement réglé.)
6. Appuyez sur **Enter**.

## Réglage de l'autonettoyage

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Appuyez sur **Self Clean**.
3. Utilisez le clavier numérique pour entrer un nombre d'heures.
4. Appuyez sur **Enter**.
5. La porte du four se verrouille avant de commencer l'autonettoyage.  
**Remarque :** La porte reste verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi après l'autonettoyage. La porte ne peut être ouverte qu'après disparition de SELF CLEAN sur l'affichage.

### Annulation de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **Oven Clear/Off**.  
Pour des raisons de sécurité, lorsque la minuterie d'autonettoyage se termine, l'unité doit refroidir avant que la porte ne puisse se déverrouiller.
2. Appuyez sur **Oven Clear/Off** pour effacer l'affichage lorsque l'autonettoyage est terminé.
3. Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, essuyer les cendres à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

---

## Téléchargement de l'application Home Connect®

1. Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, ouvrez l'App Store (appareils Apple®) ou Google Play® Store (appareils Android™).
2. Recherchez l'application « Home Connect (America) » publiée par BSH Home Appliances dans la recherche du magasin et installez-la.
3. Ouvrez l'appli et inscrivez-vous pour créer un compte Home Connect.
4. Reportez-vous au dépliant Home Connect fourni avec votre appareil pour terminer la configuration de l'appareil à Home Connect.

---

## Activation du démarrage à distance

Pour utiliser votre appareil mobile pour faire fonctionner votre four, le démarrage à distance doit être activé.

1. Sélectionnez le **Remote Start** sur l'écran ou tournez le bouton pour remote start.  
 apparaît sur l'affichage.
2. Vous pouvez désormais apporter des modifications à partir de votre appareil mobile ou lancer une nouvelle opération.

# Recommandations du nettoyage du four

Nettoyez uniquement les pièces du four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

Pièce	Recommandations
<b>Support plat</b>	<b>NE PAS NETTOYER AVEC LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE.</b> Laver à l'eau savonneuse. Rincer soigneusement et sécher, ou frotter doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et seront plus difficiles à faire glisser. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Puis, essuyer l'excédent.
<b>Grille télescopique</b>	<b>NE PAS NETTOYER AVEC LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE.</b> Laver à l'eau savonneuse. Rincer soigneusement et sécher, ou frotter doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
<b>Joint d'étanchéité de porte</b>	<b>NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE.</b> Le joint de porte est indispensable pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
<b>Verre</b>	Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. Utiliser Fantastik®* avec une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyeurs pour fours.
<b>Surfaces peintes</b>	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou appliquer les produits Fantastik®* sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyeurs pour fours.
<b>Surfaces en porcelaine</b>	Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami®* ou Soft Scrub®* sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
<b>Surfaces en acier inoxydable</b>	Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec des vaporisateurs Fantastik®* sur une serviette en papier. Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic®* et un chiffon doux. Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. Utilisez Bar Keeper's Friend®* pour éliminer les traces d'oxydation. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyeurs sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette.
<b>Surfaces inoxydables noires</b>	Pour les surfaces en acier inoxydable noir, utilisez une serviette douce et sèche. Pour les saletés tenaces, utilisez de l'eau tiède diluée avec un savon nettoyant doux non abrasif. N'utilisez jamais de produit à polir pour acier inoxydable.
<b>Plastique et contrôles</b>	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.
<b>Sonde thermométrique</b>	Essuyez à l'eau savonneuse. Ne plongez pas dans l'eau. Ne lavez pas au lave-vaisselle.
<b>Zones imprimées (mots et chiffres)</b>	N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

## Éviter ces produits de nettoyage

Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®\*. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyeurs sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs. Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

\* Certaines marques contenues dans le présent document sont des marques tierces appartenant à leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres sont des marques déposées de BSH Home Appliances Corp ou de ses filiales.

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-735-4328  
www.bosch-home.com • © 2020 BSH Home Appliances



(010812) 8001235121