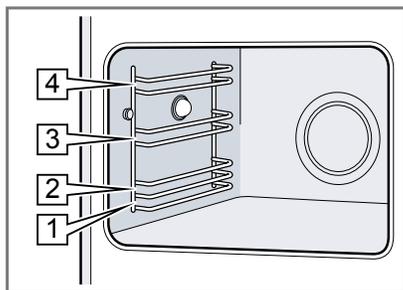


Guide de référence rapide du four à convection à vapeur intégré



BOSCH

Ce guide est destiné aux aliments couramment cuits dans le four à vapeur et à convection intégré (modèle HSLP541UC). Ce guide n'est pas un substitut au Guide d'utilisation et d'entretien. Consultez le 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.

Niveau	Idéal pour
4	Cuisson sur deux grilles
3	Légumes, poisson, riz, réchauffer la pizza
2	La plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat allant au four, rôtir la plupart des viandes, aliments surgelés, gâteaux, plats mijotés, pizza surgelée
1	Les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

Avant d'utiliser pour la première fois

Suivez les étapes décrites dans votre manuel d'utilisation avant de commencer à utiliser votre appareil.

Fonctionnement du four

Allumer le four

1. Placez les aliments dans le four à vapeur avant le préchauffage, sauf si vous utilisez les modes de cuisson lente ou de convection européenne.
2. Sélectionnez le **mode de cuisson** souhaité.
3. Appuyez sur le **clavier numérique** pour régler une température.
4. Appuyez sur **Enter**.

Éteindre le four

1. Appuyez sur le bouton **Oven Clear/Off** du four pour annuler le mode de cuisson et revenir à l'écran de veille.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **Clock/Timer**.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du **clavier numérique**.
3. Appuyez sur la **touche programmable 3** (régler la minuterie). Lorsque la minuterie atteint zéro, l'écran affiche 0:00 et émet une tonalité d'alarme toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.
4. Une fois la minuterie terminée, elle peut être réinitialisée en appuyant sur la **touche programmable 1** (minuterie désactivée) ou en ouvrant la porte.

Réglage de la minuterie du four

1. Placez les aliments dans la cavité du four.
2. Sélectionnez un mode et une température.
3. Appuyez sur la **touche programmable 2** (minuterie du four).
4. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du **clavier numérique**.
5. Appuyez sur **Enter**.
6. Une fois la minuterie terminée, elle peut être réinitialisée en appuyant sur **Oven Clear/Off** ou en ouvrant la porte.

Après chaque opération

1. Laissez la porte du four ouverte en position « au repos » jusqu'à ce que l'intérieur se soit refroidi.
2. Utilisez une éponge de nettoyage pour éliminer toute eau restante dans le plat de l'évaporateur et pour essuyer la cavité du four.
3. Sécher la cavité du four avec un chiffon doux.
4. Fermez la porte.

Nettoyage du four à la vapeur

IMPORTANT : le nettoyage à la vapeur nécessite 2 cycles de démarrage/arrêt pour terminer son fonctionnement. Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être interrompu une fois démarré. Les deux cycles doivent être terminés avant que l'appareil ne redevienne opérationnel.

Phase de nettoyage (cycle 1, environ 30 minutes)

1. Laissez le four se refroidir et retirez tous les accessoires.
2. Nettoyez l'évaporateur avec une éponge de nettoyage.
3. Remplissez le réservoir d'eau à MAX avant de l'insérer dans l'appareil.
4. Ajoutez une goutte de liquide de lave-vaisselle au plat évaporateur.
5. Fermez la porte du four.
6. Sélectionnez les **Settings** sur le panneau de commande.
7. Accédez au **Steam Clean**.
8. Appuyez sur **Enter**.
9. Appuyez sur **Yes** pour commencer le nettoyage à la vapeur. À la fin de la phase de nettoyage, le compte à rebours sera suspendu et un signal sonore retentira. L'écran affichera « un plat de vapeur propre ». N'appuyez PAS sur entrée avant d'avoir suivi les instructions ci-dessous.

Phase de rinçage (cycle 2, environ 20 secondes)

10. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau propre. Si le réservoir d'eau n'est pas rempli et que le bouton **Enter** est enfoncé, l'action sera ignorée. Le cycle de rinçage ne peut être terminé que si le réservoir d'eau est rempli.
11. Retirez les rails du gril du four et essuyez les résidus d'aliments ramollis qui s'y trouvent. Essuyez les résidus alimentaires du four et du plat de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage, rincez soigneusement l'éponge de nettoyage.
12. Appuyez sur **Enter** pour démarrer le rinçage. L'écran affichera « steam clean ». Le compte à rebours reprendra et après 20 secondes supplémentaires, un bip signalera la fin du « steam clean ». L'écran affichera « clean steam dish ».
13. Essuyez toute eau restante de la cuve de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage. Essuyez le four et rincez soigneusement l'éponge de nettoyage.
14. Appuyez sur **Enter**.

Réglage du programme automatique

1. Sélectionnez du **Chicken** ou des **Vegetables** sur le panneau de commande. L'écran d'affichage affichera une liste des groupes d'aliments.
2. Appuyez sur la **touche programmable 2 (type d'aliment)** pour faire défiler les options du menu.
3. Appuyez sur **Enter** pour sélectionner l'aliment souhaité. L'écran affichera le niveau de grille (niveaux 1 – 3) et le plat/accessoires spécifiques à utiliser.
4. Placez les aliments dans le four à vapeur aux endroits indiqués.
5. Fermez la porte du four.

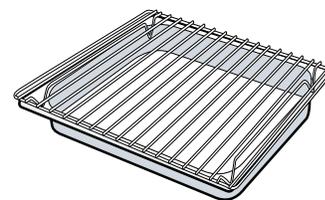
Réglage du poids

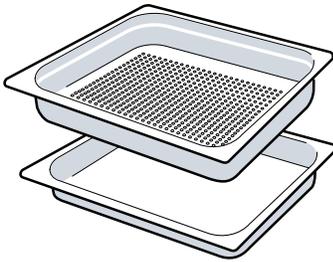
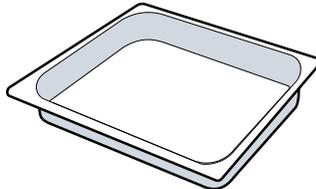
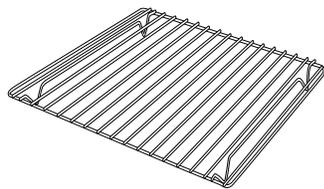
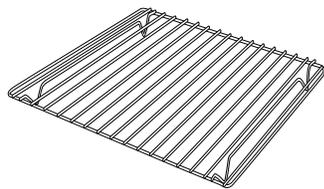
6. Appuyez sur le **clavier numérique** pour régler le poids des aliments que vous allez cuire. Chaque type d'aliment a un réglage de poids maximum et minimum.
7. Appuyez sur **Enter**. Le four commencera le préchauffage.

Modes de cuisson et recommandations

Mode	Temp min ° F (° C)	Temp max ° F (° C)	Utilisation
Steam (Vapeur)	95 (35)	212 (100)	Cuisson à la vapeur de légumes, poisson, mets d'accompagnement; extractions des jus de fruits.
Steam Conv (Conv. vapeur)	250 (120)	450 (230)	Combine les modes vapeur et convection. Utiliser pour la viande, les soufflés et les pâtisseries.
Reheat (réchauffer)	210 (98)	360 (180)	Réchauffez doucement les aliments cuits dans des assiettes et des plats de cuisson.
Defrost (Décongélation)	110 (43) seulement		Décongèle fruits, légumes, viandes et poissons pour cuisson ou service.
Keep Warm (garder au chaud)	140 (60) seulement		Garde les aliments cuits réchauffés à la température de service.
Dish Warm (plat chaud)	125 (52) seulement		Réchauffe et tient au chaud les plats allant au four, les assiettes et les bols.
Slow Cook (cuisson lente)	140 (60)	250 (120)	Rôtissage lent des viandes pour qu'elles demeurent très tendres. Placez les aliments dans le four après le préchauffage.
Proof (fermentation)	100 (38) seulement		Fait lever la pâte levée et le pain au levain.
European Conv (conv. européenne)	150 (65)	450 (230)	Fonctionne comme four à convection, sans vapeur. Placez les aliments dans le four après le préchauffage. À utiliser pour les gâteaux spongieux, les gâteaux éponge et les viandes braisées.
Chicken (poulet)	Déterminé par le programme Définit la programmation automatique.		
Vegetables (légumes)	Déterminé par le programme Définit la programmation automatique.		

Nourriture	Mode	Temp ° F (° C)	Minutes	Niveaux	Accessoires
Réchauffer des aliments	Pizza	Reheat	350 (175)	12 – 15	3
	Légumes	Reheat	250 (120)	12 – 18	2
	Pain	Reheat	350 (175)	8 – 12	2
	Nouilles, pommes de terre, riz	Reheat	210 (98)	5 – 10	3
Produits congelés	Frites	European conv	375 (190)	25 – 35	2
	Lasagne, congelée	Steam conv	375 (190)	35 – 55	2
	Pizza, pâte mince	European conv	375 (190)	15 – 23	2
	Pizza, croûte épaisse	European conv	375 (190)	18 – 25	2
	Filets de poisson congelés	Steam conv	375 (190)	35 – 50	2
Viandes, volaille et poisson	Poulet entier 2,65 lb	Steam conv	375 (190)	50 – 60	2
	Morceaux de poulet, par 2,65 lb	Steam conv	375 (190)	20 – 35	2
	Dinde, entière, sans farce	Steam conv	325 (160)	80 – 95	2
	Boeuf rôti en pot, 3,5 lb	Reheat	300 (150)	100– 140	2
	Filet de boeuf, moyen, 2 lb	Reheat	350 (175)	20 – 28	2
	Surlonge en tranches épaisses, moyenne ; 2 lb	European conv	350 (175)	45 – 60	2
	Côtelette de porc, désossée, 1,2 lb	Steam conv	300 (150)	75 – 120	2
	Palourdes, huîtres, 0,33 lb	Steam	212 (100)	10 – 15	2
	Pain de viande (viande hachée), 1,2 lb	Steam conv	350 (175)	45 – 60	2



Nourriture	Mode	Temp ° F (° C)	Minutes	Niveaux	Accessoires
Crevettes, moyennes, par 1 lb	Steam	212 (100)	5 – 8	1 + 3	
Filet de poisson, par 3,5 lb	Steam	180 (82)	10 – 20	1 + 3	
Décongeler des aliments					
Poulet en morceaux, avec l'os	Defrost	120 (49)	60 – 70	1 + 3	
Morceaux de poulet, désossés	Defrost	120 (49)	30 – 35	1 + 3	
Légumes surgelés	Defrost	120 (49)	20 – 30	1 + 3	
Filets de poisson	Defrost	120 (49)	15 – 20	1 + 3	
Bœuf	Defrost	120 (49)	70 – 80	1 + 3	
Légumes					
Artichauts	Steam	212 (100)	30 – 35	1 + 3	
Asperges	Steam	212 (100)	7 – 12	1 + 3	
Betteraves	Steam	212 (100)	40 – 50	1 + 3	
Brocoli	Steam	212 (100)	8 – 10	1 + 3	
Chou de Bruxelles	Steam	212 (100)	20 – 30	1 + 3	
Chou	Steam	212 (100)	25 – 35	1 + 3	
Carottes	Steam	212 (100)	10 – 20	1 + 3	
Chou-fleur	Steam	212 (100)	10 – 15	1 + 3	
Fenouil	Steam	212 (100)	10 – 14	1 + 3	
Haricots verts	Steam	212 (100)	15 – 20	1 + 3	
Pois	Steam	212 (100)	5 – 10	1 + 3	
Pois à écosser	Steam	212 (100)	8 – 12	1 + 3	
Épinard	Steam	212 (100)	2 – 3	1 + 3	
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	Steam conv	320 – 360 (160 – 175)	15 – 30	1 + 3	
Courgette	Steam	212 (100)	2 – 3	1 + 3	
Amidons, céréales, pains					
Pommes de terre (avec peau)	Steam	212 (100)	35 – 45	1 + 3	
Pommes de terre (pelées)	Steam	212 (100)	20 – 25	1 + 3	
Gratin de pommes de terre	Steam	212 (100)	35 – 45	2	
Riz brun	Steam	212 (100)	30 – 40	2	
Riz à grain long	Steam	212 (100)	20 – 30	2	
Lentilles	Steam	212 (100)	30 – 45	2	
Couscous	Steam	212 (100)	6 – 10	2	
Haricots Cannellini (pré-ramollis)	Steam	212 (100)	65 – 75	2	
Pain blanc, 1,7 lb	Steam conv	400 (205)	15 – 20	2	
Pain multigrain	Steam conv	400 (205)	15 – 20	2	
Pain à grains entiers, 1,7 lb	Steam conv	400 (205)	20 – 30	2	
Biscuits	European conv	300 (150)	12 – 17	2	
Cuisson lente					
Gigot d'agneau désossé, 2 - 3,5 lb	Slow cook	175 (80)	140 – 160	2	
Rôti de bœuf, 3,5 - 5,5 lb	Slow cook	175 (80)	150 – 180	2	
Filets de porc	Slow cook	175 (80)	50 – 70	2	
Steaks de boeuf, 1,2 po d'épaisseur	Slow cook	175 (80)	40 – 80	2	
Poitrine de canard	Slow cook	175 (80)	35 – 55	2	
Gâteaux, petits produits de boulangerie					
Muffins	European conv	350 (175)	20 – 30	2	
Gâteau éponge	European conv	300 (150)	60 – 70	2	
Biscuits aux pépites de chocolat	European conv	325 (160)	9 – 13	3	
Biscuits au sucre	European conv	325 (160)	7 – 10	3	
Galette	Steam conv	325 (160)	35 – 45	2	
Savarin	European conv	325 (160)	35 – 45	2	
Pâte à levure, fermentation	Proof	100 (38)	20 – 30	1	
Levain, fermentation	Proof	100 (38)	20 – 30	1	

Recommandations de programme automatiques

Nourriture	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Légumes	Attendez la fin de la cuisson avant d'assaisonner les légumes, y compris les pommes de terre.			
Fleurons de chou-fleur	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Fleurons de brocoli	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Haricots verts	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Asperges vertes	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Mélange de légumes à la vapeur	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre (pelées)	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre (avec peau)	1,0 lb (0,4 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,5 lb (2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Poulet	Pesez les morceaux individuels de poulet. Entrez le poids du morceau le plus lourd. NE superposez PAS les morceaux de poulet les uns sur les autres dans le plat de cuisson allant au four. Vous pouvez mariner les morceaux de poulet avant la cuisson.			
Poulet entier	3,5 lb (1,6 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	5,0 lb (2,3 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)
Morceaux de poulet	0,25 lb. (0,1 kg)	0,1 lb (0,04 kg)	0,75 lb (0,36 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)

