



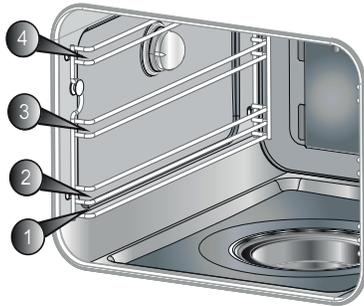
BOSCH
Invented for life

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.

Mise en marche du four

1. Placez l'aliment dans le four avant le préchauffage à moins que vous n'utilisiez les modes Slow Cook (Cuisson lente) ou European Conv (Convection européenne).
2. Sélectionnez le mode de cuisson désiré.
3. Utilisez les touches du pavé numérique pour entrer la température désirée.

MODE	TEMP MIN	TEMP MAX	UTILISATION
La vapeur (Steam)	95°F (35°C)	212°F (100°C)	Idéal pour faire cuire les légumes, le poisson, les accompagnements, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir.
Convection avec vapeur (Steam Conv)	250°F (121°C)	450°F (232°C)	Combine les modes de cuisson à la vapeur et par convection. Idéal pour faire cuire la viande, les soufflés et les produits de boulangerie.
Rechauffer (Reheat)	210°F (98°C)	360°F (182°C)	Idéal pour réchauffer des aliments cuits dans une assiette ou un plat allant au four.
Décongélation (Defrost)	110°F (43°C) only		Sert à décongeler les fruits, légumes, viandes et poissons avant de les faire cuire ou de les servir.
Au chaud (Keep Warm)	140°F (60°C) only		Idéal pour conserver à température de service des aliments cuits.
Plat chaud (Dish Warm)	125°F (51°C) only		Sert à réchauffer les assiettes, bols et plats allant au four et à les garder chaudes.
Basse Temper (Slow Cook)	140°F (60°C)	250°F (121°C)	Idéal pour rôtir lentement des viandes pour qu'elles restent très tendres.
Laisser lever (Proof)	100°F (37°C) only		Sert à faire lever la pâte à pain et le levain.
Convection européenne (European Conv)	150°F (65°C)	450°F (232°C)	Fonctionne comme un four à convection, sans vapeur. Idéal pour faire cuire des gâteaux moelleux, des gâteaux éponges et des viandes braisées.
Poulet (Chicken)	Établi par le biais d'un programme		Programme automatique pour la cuisson du poulet.
Légumes (Vegetables)	Établi par le biais d'un programme		Programme automatique pour la cuisson de légumes.

4. Appuyez sur **ENTER**.

— Si la température apparaissant à l'écran ne fait pas partie des limites admissibles pour le mode choisi et que l'utilisateur appuie sur ENTER, un signal d'erreur sonne.

Mise à l'arrêt du four Appuyez sur la touche **OVEN CLEAR/OFF** pour annuler le mode de cuisson et retourner à l'écran de veille.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur la touche **CLOCK/TIMER** du tableau de commande.
2. Entrez à l'aide du pavé tactile numérique le temps désiré dans le format HH:MM.
3. Appuyez sur la **TOUCHE DE FONCTION 3 (Ajuster minuterie)**.
 - Une fois que la minuterie est activée, l'écran affiche le compte à rebours.
 - Lorsque la minuterie atteint zéro, l'écran affiche 0:00 et un signal d'alarme sonne toutes les dix secondes pendant deux minutes.
4. Une fois que le temps s'est écoulé, vous pouvez réinitialiser la minuterie en appuyant sur la **TOUCHE DE FONCTION 1 (Éteindre minuterie)** ou en ouvrant la porte.

Réglage de la minuterie de four

Les présentes instructions s'appliquent si vous avez déjà mis la nourriture dans le four et que vous avez choisi un mode et une température.

1. Appuyez sur la **TOUCHE DE FONCTION 2 (Minuterie de four)**.
2. Entrez à l'aide du pavé tactile numérique le temps désiré dans le format HH:MM.
3. Appuyez sur **ENTER**.
 - Une fois que la minuterie est activée, l'écran affiche le compte à rebours.
 - Lorsque la minuterie atteint zéro, l'écran affiche 0:00 et un signal d'alarme sonne toutes les dix secondes pendant deux minutes.
4. Une fois le temps écoulé, vous pouvez réinitialiser la minuterie en appuyant sur la touche **OVEN CLEAR/OFF** ou en ouvrant la porte.

Nettoyage du four à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur du four se fait en deux étapes. Une fois que le processus de nettoyage à la vapeur est commencé, il ne peut être annulé. Pour veiller à ce qu'aucun produit de nettoyage ne reste à l'intérieur de l'appareil, le four ne peut pas fonctionner avant la fin de cycle de rinçage.

Phase de nettoyage (cycle 1, environ 30 minutes)

1. Laissez refroidir le four et enlevez tous les accessoires.
2. Nettoyez la cuve de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage.
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX puis remettez-le dans l'appareil.
4. Versez une goutte de détergent à lave-vaisselle dans la cuve de l'évaporateur.
5. Fermez la porte du four.
6. Sélectionnez **SETTINGS** sur le tableau de commande.
7. Naviguez jusqu'à **NETTOYAGE À LA VAPEUR**.
8. Appuyez sur **ENTER**
9. Appuyez sur **OUI** pour commencer le nettoyage à la vapeur.

À l'issue de la phase de nettoyage, le compte à rebours est suspendu et un signal sonore se fait entendre. Le tableau d'affichage invite l'utilisateur à remplir le réservoir d'eau et à appuyer sur la touche ENTER pour continuer.

Phase de rinçage (cycle 2, environ 20 secondes)

10. Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place.
 - Si le réservoir d'eau n'est pas rempli lorsque vous appuyez sur la touche ENTER, l'appareil ne tient pas compte de la commande. Le cycle de rinçage ne peut se faire que si le réservoir est rempli.
11. Retirez les rails de la grille du four et nettoyez les résidus d'aliments qui y sont collés. Nettoyez les résidus d'aliments qui se trouvent dans le four et dans la cuve de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage, puis nettoyez l'éponge en profondeur.
12. Appuyez sur **ENTER** pour lancer le cycle de rinçage.
 - L'écran affiche NETTOYAGE À LA VAPEUR. Le compte à rebours prend fin et après environ 20 secondes un signal sonore annonce la fin du cycle de nettoyage à la vapeur.
 - L'écran affiche NETTOYAGE NETTOYER CUVE.
13. Enlevez toute accumulation d'eau dans la cuve de l'évaporateur avec une éponge de nettoyage. Essuyez le four. Rincez l'éponge de nettoyage en profondeur. Séchez la cavité du four avec un chiffon doux.
14. Appuyez sur **ENTER**.