

Fours électriques

Guide de référence rapide

Fours encastrés au mur, cuisinières



BOSCH
Invented for life

IMPORTANT : Ce guide de référence ne remplace pas le Manuel d'utilisation et d'entretien. **Veillez lire et consulter le Manuel d'utilisation et d'entretien de l'appareil pour des informations importantes concernant la sécurité** et des renseignements supplémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Préparer le four pour l'utilisation

Régler l'horloge

Voir les consignes détaillées du Manuel d'utilisation et d'entretien de votre appareil. Les procédures varient selon l'appareil.

Effectuer un nettoyage avant la première utilisation

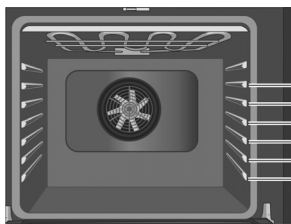
- Nettoyer l'intérieur du four avec un linge humide propre et un savon à vaisselle doux et essuyer pour sécher.
- Pour réduire davantage l'odeur de première utilisation, allumer le four pendant 30 minutes à un cycle de cuisson à 350°F (171°C).

Paramètres du client

Consulter la section « Paramètres du client » du Manuel d'utilisation et d'entretien pour régler le mode 12/24 heures de l'horloge, l'affichage de la température en degrés Fahrenheit/Celsius, la tonalité des touches, l'affichage de l'horloge, la température compensée du four et la convection auto (certains modèles seulement).

Grilles du four

Ne pas manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes. S'assurer que les grilles sont dans la position désirée avant de préchauffer le four.



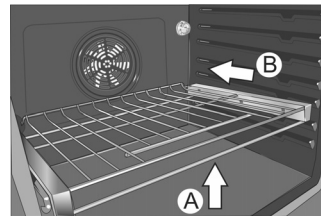
Le four dispose de six guides de positionnement numérotés de 1 à 6 à partir du bas. Consulter le tableau ci-dessous ou les tableaux de cuisson du Manuel d'utilisation et d'entretien de votre appareil pour connaître le positionnement des grilles lors de la cuisson.

Position et utilisation de la grille

Position	Idéal pour
6	hamburgers, steaks
5	faire griller le pain, faire griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage
4	viandes plus épaisses
3	faire griller la volaille, la plupart des produits boulangers préparés sur une tôle à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; aliments surgelés prêts-à-servir, les gâteaux, les ragoûts et la pizza surgelée
2	les petits rôtis ou volailles, les gâteaux Bundt, les tartes, le pain
1	les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

Éviter des dommages potentiels aux grilles du four : Ne pas tenter de nettoyer une grille du four à l'aide de la fonction Nettoyage Auto du four. La chaleur intense endommagerait la finition et l'efficacité de la grille.

Insertion de la grille télescopique



Tenir la grille des deux côtés. Faire glisser la grille au-dessus du guide de positionnement jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5 cm) de la paroi arrière du four. Pencher légèrement le devant de la grille (A) et terminer de pousser la grille vers l'arrière (B).

L'arrière de la grille se met en place en se calant. Tirer la grille vers l'avant pour placer l'arrière de la grille dans le guide de positionnement. Abaisser la partie avant de la grille pour terminer sa mise en place sur le guide de positionnement. La grille doit être droite et à plat lorsqu'elle est en position appropriée. Faire glisser la partie amovible de la grille plusieurs fois d'avant en arrière pour vérifier qu'elle est bien fixée.

Mode et température du four

Réglage du mode de cuisson et de la température

- Choisir le mode de cuisson désiré (consultez le tableau des modes de cuisson à la page suivante pour une description des modes).
- Accepter ou modifier la température par défaut (Voir les consignes détaillées du Manuel d'utilisation et d'entretien de votre appareil. La procédure à employer pour modifier la température du four varie en fonction de l'appareil).

Plage de température permise par mode de cuisson

Mode	La plus faible °F	La plus élevée °F	°F par défaut
Cuisson	100	550	350
Rôtissage	100	550	325
Cuisson Gril (faible 450°; élevée 550°)	450	550	Élevée
Maintien au Chaud	140	225	170
Apprêt*	85	125	100
Cuisson par Convection*	100	550	325
Convection Multi-Rack*	100	550	325
Rôtissage Convection*	100	550	325
Pizza*	100	550	400
Cuisson Gril Convection* (Faible, Élevée)	450	550	Élevée
Aliments surgelés*	100	550	400
EcoChef*	100	550	325

* certains modèles seulement

Utilisation et description des modes

Mode du four	Symbole	Description	Aliments recommandés	Trucs pour l'utilisation
Cuisson		Cuisson avec de l'air chaud et sec	Variété d'aliments comme les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries, les pains rapides et les ragoûts	Utilisation optimale avec une seule grille
Rôtissage		Utilise une chaleur plus intense de l'élément supérieur pour mieux brunir l'extérieur	Recommandé pour les viandes, la volaille, les coupes de viande moins tendres et le rôtissage des légumes	Préchauffage non nécessaire. À utiliser pour les sacs de cuisson et les plats couverts
Cuisson Gril		Utilise une chaleur intense émanant de l'élément supérieur	Coupes de viande tendres (1 po/2,5 cm ou moins), volaille, brunissage de pains et ragoûts	Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. À utiliser avec la grille dans un plat pour faciliter l'écoulement des matières grasses. Retourner la viande une fois.
Maintien au Chaud		Maintient une température basse pour conserver les aliments au chaud	Maintient les aliments cuits à la température de service	Pour conserver les aliments humides, couvrir avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Pour conserver les aliments secs, ne pas couvrir.
Apprêt*		Maintient une température basse pour apprêter le pain et les autres pâtes à base de levure.	Pour faire lever la pâte à pain contenant de la levure	Couvrir la pâte avec un linge pour la levée
Cuisson par Convection*		Semblable à la Cuisson, mais l'air chaud circule grâce à un ventilateur au fond du four	Recommandée pour les produits de boulangerie comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains rapides et les pains à levure	Réduire la température de la recette de 25°F (3,9°C). À utiliser avec 1 ou 2 grilles d'aliments
Convection Multi-Rack*		Fait circuler la chaleur de façon uniforme à l'aide du ventilateur et de l'élément chauffant à l'arrière du four	À utiliser pour les biscuits, les biscottes, les choux à la crème, les petits gâteaux, les pains mollets et les muffins	Réduire la température de la recette de 25°F (3,9°C). À utiliser avec 2 ou 3 grilles d'aliments
Rôtissage Convection*		Utilise l'élément inférieur et une chaleur plus intense de l'élément supérieur que la Cuisson par Convection avec une circulation de l'air par un ventilateur	Coupes de viande tendres et volaille. Rôtissage des légumes. Les viandes sont plus juteuses et humides qu'avec le mode Rôtissage	Préchauffage non nécessaire. Utiliser la température de cuisson du tableau ou de la recette. Utiliser un plat à rôtir avec la grille
Pizza*		Semblable à la Cuisson, mais l'air chaud circule grâce à un ventilateur au fond du four activé périodiquement	Tous les types de pizza - fraîches, congelées, croûtes précuites et prêtes à cuire	Faire préchauffer la pierre de cuisson pendant le préchauffage. Pour une croûte croustillante, utiliser la grille du four. Pour bien brunir, utiliser une plaque à pizza à revêtement foncé
Cuisson Gril Convection*		Combine une chaleur intense de l'élément supérieur et la circulation de l'air par le ventilateur	Coupes de viande tendres (plus de 1 po/2,5 cm), volaille et poisson. Ne convient pas au brunissage	Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. À utiliser avec la grille dans un plat pour faciliter l'écoulement des matières grasses. Retourner la viande une fois
Aliments surgelés*		Utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer également la chaleur	Aliments prêts-à-servir surgelés comme les bâtonnets de poissons, les croquettes de poulet et les frites	Aucun préchauffage requis
Eco Chef*		Utilise la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie au cours de la cuisson	Coupes de viande tendres et volaille	Nécessite l'utilisation de la sonde. Laissez reposer 5 - 10 minutes à l'extérieur du four

⚠ ATTENTION Ne pas utiliser le mode Maintien au Chaud pour réchauffer des aliments froids. Maintenir les aliments à la température adéquate (l'USDA recommande 140°F/60°C ou plus). **NE PAS** maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

* offert sur certains modèles

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four.

- Placer un seul ustensile de cuisson au centre de la grille du four
- Laisser entre 1 po et 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) autour des ustensiles
- Décaler les ustensiles de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres

Casseroles et plats allant au four

Pour obtenir une croûte tendre, légère et d'un brun doré, utiliser des plats allant au four en métal anodisé ou brillant.

Les plats foncés, rugueux ou mats absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Suivre les recommandations du fabricant pour choisir les températures de cuisson.

Les tôles à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.

Utiliser des plats peu profonds, non couverts pour les modes avec convection.

Pour de meilleurs résultats de cuisson

- Ouvrir la porte du four aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température du four.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Pour les modes de cuisson à Convection (incluant le mode Multi-Rack), réduire la température de la recette de 25°F (3,9°C) par rapport aux recettes conventionnelles ou aux instructions des emballages.
- Faire préchauffer le four pour les produits boulangers et la pizza.

Tableaux de cuisson

Produits de boulangerie

Type	Aliments	Mode recommandé		Temp. four (en °F)	Nombre de grilles	Grille Position(s)	Durée de cuisson (minutes)
		Sans Conv.	Avec Conv.				
Gâteaux	Petits gâteaux	Cuisson		350	1	4	17 - 24
		Conv. Multi-Rack*		325	2	2 & 5	17 - 23
		Conv. Multi-Rack*		325	3	1, 3 & 5	17 - 23
	Gâteaux	Cuisson		350	1	3	23 - 31
		Cuisson par Conv.*		325	2	2 & 5	23 - 30
Biscuits	Brownies	Cuisson		350	1	3	33 - 41
		Cuisson par Conv.		325	1	3	33 - 40
	Biscuits	Cuisson		350	1	3	
		Conv. Multi-Rack*		325	2	2 & 5	8 - 17
		Conv. Multi-Rack*		325	3	1, 3 & 5	8 - 17
Pains	Biscuits/Muffins	Cuisson		350	1	3 ou 2	12 - 20
		Conv. Multi-Rack*		325	2	2 & 5	10 - 20
		Conv. Multi-Rack*		325	3	1, 3 & 5	10 - 20
	Pain rapide	Cuisson par Conv.		350	1	2	48 - 60
	Paine à levure	Cuisson par Conv.		400	1	2	22 - 35
Tarte	Fruit, frais	Cuisson		400	1	2	35 - 50
	Citrouille	Cuisson		425	1	2	15
		Cuisson		350	1	2	35 - 45
Pizza	Pâte mince, congelée	Cuisson		425	1	3	durée indiquée par la recette
	Pâte mince, congelée	Pizza*		425	1	3	durée indiquée par la recette
	Pâte épaisse, congelée	Cuisson		425	1	3	durée indiquée par la recette
	Pâte épaisse, congelée	Pizza		425	1	3	durée indiquée par la recette
	Fraîche	Cuisson		425	1	2	durée indiquée par la recette
	Fraîche	Pizza		425	1	2	durée indiquée par la recette
Plats principaux	Ragoûts	Cuisson		350 - 400	1	3	selon la recette
	Congelés (croquettes, bâtonnets de poisson, frites)	Cuisson		selon l'emballage	1	3	selon l'emballage
		Aliments surgelés*		selon l'emballage	1	3	selon l'emballage
	Pain à l'ail	Cuisson Gril		Faible			
	Quiche	Cuisson		425	1	2	
		Cuisson		375	1	3	
	Légumes, rôtis	Rôtissage		400 - 500	1	3	15 - 30
		Rôtissage Conv.*		400 - 500	1	3	15 - 30

* Pour les modèles avec convection. Les températures de convection ont été diminuées de 25°F (3,9°C) par rapport aux instructions de préparation de la recette ou de l'emballage.

Viande, volaille, poisson

Type	Aliments	Mode recommandé		Temp. four (en °F)	Grille grille	Température finale interne	Durée de cuisson (minutes)
		Sans Conv.	Avec Conv.				
Bœuf	Rôti de palette, 2 - 3 lb	Rôtissage	Rôtissage	350	2	Bien cuit, 170°F	1 1/2 - 2 h
	Rôti de boeuf sans os, 3 - 5,5 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	325	2 & 5	Mi-saignant, 145°	18-33 min/lb
	Rôti de boeuf sans os, 3 - 5,5 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	325	2 & 5	À point, 160°	30-35 min/lb
	Steaks, 1 po d'épaisseur	Cuisson Gril	Cuisson Gril	Élevée	6	Mi-saignant, 145°	côté 1 - 5-8 min côté 2 - 4-6 min
		Cuisson Gril	Cuisson Gril	Élevée	6	À point, 160°F	côté 1 - 8-9 min côté 2 - 5-7 min
Pain de viande, 1 - 2 lb	Rôtissage	Rôtissage	350°	2	160°F	50 - 60 min	
Porc	Rôti de longe, 1,5 - 3 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	350°	2	À point, 160°F	19 - 36 min/lb
	Rôti de longe, 3 - 6 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	350°	2	À point, 160°F	19 - 36 min/lb
	Filet, 1,5 - 3 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	425°	2	Mi-saignant, 145°F	15 - 28 min/lb
Volaille	Poitrines de poulet avec os	Cuisson Gril	Cuisson Gril Conv.	Faible	3	170°F	côté 1 - 18-22 min côté 2 - 12-13 min
	Cuisses de poulet avec os	Cuisson Gril	Cuisson Gril	Faible	3	180°F dans la cuisse	côté 1 - 14-15 min côté 2 - 17-20 min
	Poulet entier, 3,5 - 8 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	375°F	2	180°F dans la cuisse	13 - 20 min/lb
	Dince non farcie, 12 - 19 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	325°F	2	180°F dans la cuisse	9 - 14 min/lb
	Dince non farcie, 20 - 25 lb	Rôtissage	Rôtissage Conv.	325°F	2	180°F dans la cuisse	6 - 12 min/lb
Poisson	Filets de poisson, 3/4 à 1 po	Cuisson Gril	Cuisson Gril	Faible	3	145°F	11 - 15 min

Remarque : Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Dépannage

Avant de contacter le service après-vente, veuillez consulter ce guide de dépannage. Votre garantie ne couvre pas des problèmes de formation des clients sur l'utilisation appropriée de ce four. Veuillez consulter le Guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des informations supplémentaires.

Problème	Cause possible	Solution suggérée
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	Le disjoncteur est déclenché	Réinitialiser le disjoncteur (désactiver, attendre cinq minutes puis réactiver)
Le four ne chauffe pas	L'alimentation électrique n'atteint pas le four. La température n'est pas réglée.	Vérifier l'alimentation électrique du four. Régler la température du four.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position des grilles est incorrecte. La calibration du four est requise pour la température compensée. Consulter les conseils de cuisson dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.	Consulter le tableau de cuisson pour les positions appropriées des grilles. Ajuster la calibration du four au besoin, consulter la section « Température compensée du four » dans les Réglages personnalisés.
La cuisson des aliments est plus longue que prévue ou les aliments sont trop cuits	Une température compensée du four est requise	Ajuster la calibration du four au besoin, consulter la section « Température compensée du four » dans les Réglages personnalisés.
Les résultats pour la Cuisson par Convection ou la Convection Multi-Rack (certains modèles) ne sont pas satisfaisants	La température du four doit être réduite de 25°F (3,9°C). Position de grille, temps de cuisson ou choix d'ustensile de cuisson incorrect. Une calibration du four est requise.	Consulter le tableau de cuisson pour les positions appropriées des grilles. Ajuster la calibration du four au besoin, consulter la section « Température compensée du four » dans les Réglages personnalisés.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Un ajustement du thermostat du four est requis.	Ajuster la calibration du four au besoin, consulter la section « Température compensée du four » dans les Réglages personnalisés.
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule est desserrée ou défectueuse	Réinsérer ou remplacer l'ampoule (éviter de toucher la partie en verre de l'ampoule avec les doigts pour éviter de brûler prématurément l'ampoule à cause de dépôts d'huile.)
Le couvercle de la lentille en verre ne peut pas être retiré	Accumulation de saletés autour du couvercle de la lentille. Le cliquet de la lentille n'est pas dégagé.	Nettoyer la zone du couvercle de la lentille avec un linge sec et propre avant de le retirer. Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien pour apprendre comment retirer la lentille.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal	Le four n'a pas refroidi suffisamment avant l'activation de l'autonettoyage.	Laisser refroidir le four avant d'activer le cycle d'autonettoyage. Nettoyer les saletés et les dégâts mineurs avant d'activer l'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
« E » et un nombre apparaissent à l'écran et le panneau de commande émet un son	Ceci est un code d'erreur.	Appuyer sur n'importe quelle touche ou tourner le sélecteur pour arrêter le signal sonore. Pour effacer le code d'erreur : (Séries 500) tourner le bouton de réglage à la position « désactivée », (Séries 800) appuyer sur le bouton activer/désactiver pour éteindre le four. Si le code d'erreur demeure affiché, réinitialiser le four (éteindre le disjoncteur pendant 20 secondes). Si le code demeure affiché, contacter le service après-vente.
Odeur détectée lors de l'utilisation d'un nouveau four	Ceci est normal pour un nouveau four.	L'odeur disparaîtra après quelques utilisations. Nettoyer la cavité du four refroidi et effectuer un cycle d'autonettoyage peut aider à réduire l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas aux touches appuyées	Le centre de la touche n'est pas appuyé avec la partie à plat du bout du doigt.	Toucher la partie centrale de la touche à l'aide de la partie plate du bout du doigt. S'assurer que la surface du panneau est propre et sèche.
Le ventilateur de convection fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection	Ceci est normal dans certains modes lorsque le four est un préchauffage.	Aucune action n'est requise si le ventilateur fonctionne au cours du préchauffage de certains modes sans convection.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four.	Aucune action n'est requise, ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de cuisson continue de fonctionner même lorsque le four est éteint	Ceci est normal. Le ventilateur contribue à refroidir le four.	Aucune action requise. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi.

Service après-vente

Veuillez consulter les pages de dépannage de ce guide avant de contacter le service après-vente. Des réponses à des questions fréquentes s'y trouvent et peuvent vous permettre de résoudre rapidement votre problème. Si vous devez malgré tout contacter le service après-vente, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à votre disposition pour accélérer le processus : 1) modèle et numéro de série 2) date d'achat.

N'oubliez pas d'enregistrer votre four pour recevoir des avis, des mises à jour et des offres périodiques. Cette étape permettra également au service après-vente de vous offrir un service rapide et efficace pour votre appareil.

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Elle est visible lorsque la porte du four est ouverte. Consultez le manuel de l'utilisateur de votre four pour l'emplacement spécifique de l'étiquette.

Pour contacter le service après-vente :

États-Unis : 800-944-2904

Site Web : www.bosch-home.com.us

Pièces et accessoires : www.bosch-eshop.us