FOUR

Mode d'emploi
Bosch Série 8 HBG7541B1

Marque : Bosch Référence : HBG7541B1

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Première mise en service
5. Nettoyer l'appareil avant la première utilisation
6. Home Connect Démarrage rapide
7. Configurer Home Connect
8. Enregistrer un appareil
9. Instructions de montage
10. Consignes générales de montage
11. Dimensions de l'appareil
12. Installation sous un plan de travail
13. Installation sous une table de cuisson
14. Installation dans un meuble haut
15. Installation de deux appareils superposés
16. Installation dans un angle
17. Raccordement électrique
18. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
19. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
20. Installer l'appareil
21. Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :
22. Dépose de l'appareil
23. Sécurité
24. Définition des mots signaux
25. Indications générales
26. Utilisation conforme
27. Restrictions du périmètre utilisateurs
28. Utilisation sûre
29. Ampoule halogène
30. Fonction de nettoyage
31. Prévention des dégâts matériels
32. De manière générale
33. Commander
34. Description de l'appareil
35. Bandeau de commande
36. Touches
37. Écran
38. Bague de réglage numérique
39. Affichage du statut
40. Zone de réglage

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Compartiment de cuisson
42. Supports
43. Surfaces autonettoyantes
44. Éclairage
45. Ventilateur de refroidissement
46. Porte de l'appareil
47. Modes de fonctionnement
48. Modes de cuisson
49. Température
50. Accessoires
51. Fonction d'arrêt
52. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
53. Combiner les accessoires
54. Autres accessoires
55. Commande
56. Utilisation
57. Allumer l'appareil
58. Éteindre l'appareil
59. Démarrer le fonctionnement
60. Interrompre le fonctionnement
61. Régler un mode de fonctionnement
62. Prolonger le fonctionnement
63. Régler le mode de cuisson et la température
64. Modifier le mode de cuisson
65. Modifier la température
66. Afficher des informations
67. Maintenir au chaud pendant une longue période
68. Fonctions de temps
69. Régler la durée
70. Modifier la durée
71. Annuler la durée
72. Régler la fin
73. Modifier la fin
74. Annuler la fin
75. Régler la minuterie
76. Modifier la minuterie
77. Annuler la minuterie
78. Préchauffage rapide
79. Régler le préchauffage rapide
80. Annuler le préchauffage rapide
81. "Plats"
82. Récipient pour les plats
83. Options de réglage des plats
84. Programmes
85. Vue d'ensemble des plats

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

86. Régler un plat
87. Fonction de coupure automatique
88. Favoris
89. Enregistrer des favoris
90. Sélectionner des favoris
91. Modifier des favoris
92. Sécurité enfants
93. Activer la sécurité enfants
94. Désactiver la sécurité enfants
95. Réglages de base
96. Vue d'ensemble des réglages de base
97. Modifier les réglages de base
98. Régler l'heure
99. Home Connect
100Réglages Home Connect
101Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect
102Mise à jour logicielle
103Diagnostic à distance
104Protection des données
105Informations concernant les logiciels libres et open source
106Déclaration de conformité
107Nettoyage et entretien
108Produits de nettoyage
109Produits de nettoyage appropriés
110Nettoyer l'appareil
111Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
112Fonction de nettoyage "CleanCoating"
113Recommandation de nettoyage
114Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage
115Régler la fonction de nettoyage
116Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage
117."Aide au nettoyage"
118Régler l'aide au nettoyage
119Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage
120Séchage
121Sécher le compartiment de cuisson
122Régler le séchage
123Décrocher la porte de l'appareil
124Accrocher la porte de l'appareil
125Démonter les vitres de la porte
126Monter les vitres de la porte
127Décrocher les supports
128Accrocher des supports
129Aide en cas de défaut
130Dépannage

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

131Remplacer la lampe du four
132Service après-vente
133Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)
134Environnement
135Protection de l'environnement et économies d'énergie
136Élimination de l'emballage
137Économiser de l'énergie
138Mise au rebut
139Mettre au rebut un appareil usagé
140Comment faire
141La meilleure façon de procéder
142Bon à savoir
143Préchauffage
144Température et durée
145Hauteurs d'enfournement
146Récipients et accessoires
147Récipients et accessoires en silicone
148Papier de cuisson
149Moules
150Rôtissage sur la grille
151Cuisson dans un récipient
152Cuisson dans un récipient ouvert
153Cuisson dans un récipient fermé
154Conseils de préparation pour griller
155Conseils de préparation pour produits surgelés et plats cuisinés
156Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
157Gâteaux et pâtisseries
158Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries
159Conseils de cuisson
160Conseils pour la cuisson suivante
161Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules
162Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
163Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
164Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs
165Pain et petits pains
166Conseils de préparation de pain et de petits pains
167Préparer du pain et des petits pains avec la fonction Jet de vapeur
168Recommandations de réglage pour le pain
169Recommandations de réglage pour les petits pains
170Recommandations de réglage pour les toasts
171Pizzas, quiches et gâteaux salés
172Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés
173Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
174Recommandations de réglage pour les pizzas
175Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

176 Gratins et soufflés
177 Conseils de préparation des gratins et soufflés
178 Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés
179 Volaille
180 Conseils de préparation de la volaille
181 Astuces de préparation de la volaille
182 Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
183 Recommandations de réglage pour le poulet
184 Recommandations de réglage pour la dinde
185 Viande
186 Conseils de préparation de la viande
187 Conseils pour rôtir et braiser
188 Conseils pour le rôtissage suivant
189 Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
190 Recommandations de réglage pour l'agneau
191 Recommandations de réglage pour les saucisses
192 Poisson
193 Conseils de préparation du poisson
194 Astuces de préparation du poisson
195 Recommandations de réglage pour le poisson
196 Recommandations de réglage pour les filets de poisson
197 Recommandations de réglage pour les darnes de poisson
198 Légumes et garnitures
199 Conseils de préparation des légumes et garnitures
200 Recommandations de réglage pour les pommes de terre
201 Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
202 Yaourt
203 Préparer du yaourt
204 Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes
205 Modes de préparation spéciaux et autres applications
206 Cuisson basse température
207 Cuire une volaille ou une viande à basse température
208 Conseils pour la cuisson basse température
209 Recommandations de réglage pour la volaille
210 Air Fry
211 Conseils de préparation avec Air Fry
212 Recommandations de réglage pour les légumes
213 Recommandations de réglage pour des plats surgelés
214 Mettre en conserve
215 Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
216 Mettre en conserve des fruits et légumes
217 Recommandations de réglage pour la mise en conserve
218 Laisser lever de la pâte à la levure dans le four
219 Laisser lever la pâte
220 Recommandations de réglage pour une pâte à la levure légère

221Recommandations de réglage pour une pâte à levure épaisse et riche en matières grasses
222Décongeler
223Conseils de préparation pour décongeler
224Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
225Recommandations de réglage pour les gâteaux
226Plats tests
227Cuire
228Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
229Griller
230Recommandations de réglage pour griller

Premières étapes

Toutes les étapes jusqu'à la première utilisation de votre appareil ont été regroupées ici.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil

Déballez votre appareil et vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

- Retirez l'emballage.
- Sortez les informations produits de l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport. En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente. Service après-vente

Première mise en service

Après le raccordement électrique, vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service de l'appareil. Il peut s'écouler quelques minutes avant que les réglages s'affichent.

- Allumez l'appareil avec . Le premier réglage apparaît.
- Pour modifier le réglage si nécessaire, appuyez sur une valeur dans la liste ou modifiez la valeur à l'aide de la bague de réglage. Langue Heure Régler l'heure
- Appuyez sur et passez au réglage suivant.
- Parcourez les réglages et modifiez-les si nécessaire. Après le dernier réglage, un message apparaît pour indiquer que la première mise en service est terminée.
- Pour que l'appareil fasse une vérification avant la première chauffe, ouvrez et fermez une fois la porte de l'appareil.

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

- Retirez les informations produit et les accessoires du compartiment de cuisson. Retirez les résidus d'emballage tels que les billes de polystyrène et le ruban adhésif de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
- Essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
- Allumez l'appareil avec .

- Procédez aux réglages suivants : Utilisation
- Démarrez le fonctionnement. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage et une lavette.
- Nettoyez soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

Home Connect Démarrage rapide

Connectez votre appareil de manière simple et rapide à votre terminal mobile.

Configurer Home Connect

- Scanner le code QR ci-après. Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
- Suivez les instructions de l'appli Home Connect .

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

Installation sous un plan de travail

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.

Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.

En raison de la distance minimale nécessaire l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est .

Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble

haut.

Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.

Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.

Raccordement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

- Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
- Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
- Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur : vert-jaune : conducteur de protection bleu = (neutre) conducteur neutre marron = phase (conducteur externe)

Installer l'appareil

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

- Poussez l'appareil jusqu'au fond et centrez-le.
- Vissez fermement l'appareil.

Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

- Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
- Fixez la pièce de remplissage au meuble.

- Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.
- Fixez l'appareil avec une vis adéquate.

Dépose de l'appareil

- Mettez l'appareil hors tension.
- Desserrez les vis de fixation.
- Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

Cela indique des informations importantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four. Accessoires

Ampoule halogène

Respectez ces consignes pour les appareils équipés d'ampoules halogènes.

Fonction de nettoyage

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

Prévention des dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

De manière générale

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez l'appareil.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

|

| | Écran avec bague de réglageL'écran vous permet de régler l'appareil à l'aide de la bague de réglage numérique.Les valeurs de réglage actuelles, les options de sélection ou les messages y sont affichés.Écran

| | TouchesLes touches permettent de régler directement différentes fonctions.Touches

Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.

Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Écran

L'écran est divisé en différentes zones.

Bague de réglage numérique

La bague de réglage numérique située à l'extérieur de l'écran vous permet de modifier les valeurs de réglage.

Lorsque vous avez atteint la valeur minimale ou maximale, cette valeur reste à l'écran. Si nécessaire, rétablissez la valeur à l'aide de la bague de réglage.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Affichage du statut

Les informations sur le statut sont affichées en haut de l'écran.

Zone de réglage

La zone de réglage se trouve au centre de l'écran.

Dans la zone de réglage, vous voyez les options de sélection actuelles et les réglages déjà effectués.

Le menu et les autres options de réglage sont disposés horizontalement. Les listes de sélection des fonctions sont disposées verticalement. Pour faire défiler la zone de réglage, balayez l'écran. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la fonction à l'écran. Régler un mode de fonctionnement

Un marquage bleu "new" ou un point bleu pour une fonction indique qu'une nouvelle fonctionnalité, un nouveau favori ou une mise à jour a été téléchargé(e) sur votre appareil à l'aide de l'appli Home Connect .

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions du compartiment de cuisson facilitent le fonctionnement de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

Accessoires

Votre appareil possède 5 hauteurs d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les laver. Supports

Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

Surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et les décomposent.

Utilisez régulièrement la fonction de nettoyage afin de maintenir la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes et de ne provoquer aucun dommage. Fonction de nettoyage

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 18 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Pour la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Afin de refroidir l'appareil et d'éliminer l'humidité résiduelle du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Vous pouvez modifier le temps de poursuite dans les réglages de base. Si vous préparez souvent des plats très humides ou si vous les maintenez au chaud dans le compartiment de cuisson, réglez un temps de poursuite plus long. Réglages de base

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer soigneusement.

Modes de fonctionnement

Vous trouverez ici un aperçu des modes de fonctionnement et des fonctions principales de votre appareil.

Appuyez sur pour ouvrir le menu.

Home Connect vous permet de connecter le four à un appareil mobile et de le commander à distance, ainsi que d'utiliser toutes les fonctionnalités de l'appareil.

Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues pour votre appareil sont à votre disposition dans l'appli Home Connect . Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.

Modes de cuisson

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil vous propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Si la température est réglée au-dessus de 275 °C avec le niveau de gril 3, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C ou au niveau de gril 1 après environ 40 minutes.

Température

Pendant la chauffe , dans la plupart des modes de cuisson, l'écran indique côte à côte la température actuelle du compartiment de cuisson à partir d'environ 30 °C et la température réglée, par exemple 120|210 °C.

Lorsque vous préchauffez, le moment idéal pour introduire les mets est celui où la température affichée dans le compartiment de cuisson et la température réglée sont identiques.

Quand l'appareil est éteint, une ligne rouge autour de la bague de commande indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la température diminue, plus la bague devient sombre. À partir d'environ 60 °C la bague s'éteint complètement.

En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

- Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
- Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.
- Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèchefrite.

- Placez la grille sur la lèchefrite de manière à ce que les deux écarteurs se trouvent sur le bord arrière de la lèchefrite.
- Introduisez la lèchefrite entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement. Ce faisant, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure.

Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

- Allumez l'appareil avec .

Éteindre l'appareil

Si vous n'utilisez pas votre appareil, éteignez-le. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, celui-ci s'éteint automatiquement.

- Éteignez l'appareil avec .

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque fonctionnement.

- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Interrompre le fonctionnement

Vous pouvez interrompre le fonctionnement et le poursuivre de nouveau.

- Appuyez sur pour interrompre le fonctionnement.
- Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur .

Régler un mode de fonctionnement

Une fois l'appareil allumé, le menu s'affiche.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en tant que "Favoris" et les réutiliser. Favoris

- Pour faire défiler les différentes options de sélection, balayez l'écran. Pour faire défiler le menu et d'autres options de réglage, balayez vers la droite ou vers la gauche. Pour faire défiler les listes de sélection, balayez vers le bas ou vers le haut.
- Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la fonction à l'écran. Selon la fonction, des valeurs de réglage possibles ou d'autres options apparaissent pour la sélection.
- Pour revenir en arrière d'un réglage si nécessaire, appuyez sur .
- Pour modifier les valeurs de réglage, utilisez la bague de réglage numérique : Faites glisser la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, selon les besoins. Ou appuyez sur une position spécifique sur la bague de réglage.
- Confirmez le réglage avec .

- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .
- Lorsque le fonctionnement est terminé : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Prolonger le fonctionnement

Lorsqu'un fonctionnement est terminé, vous pouvez le prolonger ou effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement.

- Appuyez sur "Prolonger" . Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez si besoin modifier les réglages.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Régler le mode de cuisson et la température

Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson. Modes de cuisson

- Appuyez sur "Modes de cuisson" dans le menu.
- Appuyer sur le mode de cuisson souhaité.
- Appuyer sur la température en °C ou en fonction du mode de cuisson, sur la position de réglage.
- Régler la température à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la température réglée, appuyer sur . Préchauffage rapide Fonctions de temps
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode.
- Lorsque le fonctionnement est terminé : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier le mode de cuisson

Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages sont également réinitialisés.

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Réglez de nouveau le fonctionnement et redémarrez-le avec .

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température après le démarrage du fonctionnement.

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur la température.
- Modifiez la température à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.

Afficher des informations

Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution. L'appareil affiche certains messages automatiquement, par exemple de confirmation, d'invitation ou d'avertissement.

- Appuyez sur "Info" . Les informations s'affichent pendant quelques secondes.
- Pour faire défiler le message et voir tout son contenu, balayez l'écran.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Si nécessaire, quittez le message en appuyant sur .

Maintenir au chaud pendant une longue période

Vous pouvez maintenir des plats au chaud avec votre appareil pendant 24 heures sans que le comportement de l'appareil ne change. Utilisez les fonctions minuterie et modifiez les réglages de base.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau. Pour vous assurer que le comportement de l'appareil ne change pas en cours de fonctionnement, n'ouvrez la porte de l'appareil qu'une fois le temps programmé écoulé.

- Modifiez les réglages de base. Réglages de base Modifiez le réglage de base « Éclairage » sur « Toujours éteint ». Modifiez le réglage de base « Affichage de l'heure » sur « Marche ». Modifiez le réglage de base « Signal sonore » sur « très courte durée ». Ainsi, la lumière du compartiment de cuisson reste toujours éteinte pendant le fonctionnement et lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. L'affichage de l'heure ne se modifie pas. La durée du signal sonore à la fin du fonctionnement est réduite.
- Réglez le mode de fonctionnement souhaité. Régler un mode de fonctionnement Régler le mode de cuisson et la température
- Selon le mode de fonctionnement, réglez la durée souhaitée. Régler la durée Fonctions de temps
- Réglez l'heure à laquelle le fonctionnement doit s'arrêter avec "Heure de fin" . Régler la fin Fonctions de temps
- Placez les mets dans le compartiment de cuisson avant de commencer à faire chauffer l'appareil.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'écran indique la durée jusqu'au démarrage. L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- Lorsque le fonctionnement est terminé, retirez les mets du compartiment de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement et complètement après environ 15 à 20 minutes. Si nécessaire, modifiez de nouveau les différents réglages de base.

Fonctions de temps

Vous pouvez définir la durée et l'heure à laquelle le fonctionnement doit être terminé pour un mode de fonctionnement. La minuterie peut être réglée indépendamment du programme.

Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement jusque 24 heures.

- Appuyez sur "Durée" .
- Pour régler la durée, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des heures ‚h' ou des minutes ‚min'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la durée à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour confirmer la durée réglée, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur la durée .
- Modifiez la durée à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Annuler la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur la durée .
- Réinitialiser la durée avec . Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, l'appareil réinitialise la durée à la valeur prédéfinie.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Régler la fin

Vous pouvez différer de 24 heures au maximum l'heure à laquelle la durée de fonctionnement doit être terminée.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne modifiez plus l'heure une fois que le fonctionnement a déjà commencé.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

- Appuyez sur "Heure de fin" .
- Pour régler l'heure, appuyez sur l'affichage des heures ou des minutes. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Différez l'heure à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour confirmer l'heure réglée, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'écran indique la durée jusqu'au démarrage. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, modifiez uniquement l'heure de fin réglée avant le démarrage du fonctionnement et avant que la durée ne s'écoule.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur l'heure de fin .
- Modifiez l'heure de fin à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Annuler la fin

Vous pouvez annuler l'heure de fin réglée à tout moment.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur l'heure de fin .
- Réinitialisez l'heure de fin avec . Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, l'appareil réinitialise l'heure à laquelle la durée se termine à la prochaine heure possible.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

- Appuyez sur .
- Pour régler la minuterie, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des minutes ,m' ou des secondes ,s'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la minuterie à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour démarrer la minuterie, appuyez sur à l'écran. La minuterie se déclenche. La minuterie reste visible à l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsque l'appareil est allumé, les réglages du fonctionnement en cours apparaissent. La minuterie est affichée dans l'affichage du statut.

Modifier la minuterie

Vous pouvez modifier la minuterie à tout moment.

- Si la minuterie se met en marche en arrière-plan, sélectionnez auparavant la minuterie avec .
- Appuyez sur .
- Modifiez la minuterie avec la bague de réglage.
- Confirmez à l'aide de .

Annuler la minuterie

Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment.

- Si la minuterie se met en marche en arrière-plan, sélectionner auparavant la minuterie avec .
- Appuyez sur .
- Réinitialiser la minuterie avec .

Préchauffage rapide

Pour gagner du temps, le préchauffage rapide peut raccourcir la durée de chauffe à partir d'une température supérieure à 100 °C.

Régler le préchauffage rapide

Pour obtenir un résultat de cuisson homogène, introduisez votre mets dans le compartiment de cuisson seulement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C. À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
- Appuyez sur "Préchauffage rapide" . Le symbole s'allume en rouge.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . Le préchauffage rapide démarre. Un signal retentit lorsque le préchauffage rapide est terminé. Le symbole redevient blanc.
- Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le préchauffage rapide

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur "Préchauffage rapide" . Le symbole redevient blanc.

"Plats"

Le mode de fonctionnement "Plats" permet à votre appareil de vous aider à préparer différents mets et de sélectionner automatiquement les réglages optimaux.

Récipient pour les plats

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Options de réglage des plats

Pour préparer les plats de manière optimale, l'appareil utilise différents réglages selon les plats.

Les réglages utilisés sont affichés. Vous pouvez adapter certains réglages. Suivez les instructions à l'écran.

Pour appeler ces informations, appuyez sur "Info" . Certains conseils apparaissent automatiquement.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Programmes

Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont préréglés.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez régler le poids, l'épaisseur ou le niveau de cuisson. Vous pouvez uniquement effectuer ces réglages dans les plages prévues.

Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat.

Vue d'ensemble des plats

Vous pouvez voir sur l'appareil les différents plats à votre disposition lorsque vous appelez le mode de fonctionnement. Le choix des plats dépend de l'équipement de votre appareil.

Dans les réglages de base, vous pouvez spécialiser les plats affichés par région. Réglages de base

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Régler un plat

- Appuyer sur "Plats" dans le menu.
- Appuyez sur le plat souhaité. Les réglages du plat apparaissent à l'écran.
- Modifier les réglages si nécessaire. Selon le plat, vous pouvez uniquement effectuer certains réglages. Options de réglage des plats
- Pour obtenir des informations par ex. sur les accessoires et la hauteur d'enfournement, appuyer sur "Info" .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque le plat est prêt. L'appareil cesse de chauffer.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de .

Fonction de coupure automatique

La fonction de coupure automatique pour les plats vous permet de cuire et de rôtir en toute tranquillité.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, retirez votre plat du compartiment de cuisson lorsque le fonctionnement est terminé.

Favoris

Vous pouvez enregistrer vos réglages dans les Favoris et les réutiliser.

Selon le type de votre appareil/la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect .

Enregistrer des favoris

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 10 modes de fonctionnement différents comme favoris.

- Pour enregistrer un mode de fonctionnement en tant que favori, vous devez utiliser l'appli Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'appli.

Sélectionner des favoris

Si vous avez enregistré des favoris, vous pouvez les sélectionner pour définir le fonctionnement.

- Appuyez sur "Favoris" dans le menu.
- Appuyez sur le favori souhaité.
- Vous pouvez si besoin modifier les réglages.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . Les valeurs de réglage sont affichées.

Modifier des favoris

Vous pouvez modifier, trier ou supprimer vos favoris enregistrés à tout moment.

- Pour modifier les favoris, vous devez utiliser l'appli Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'appli.

Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les

réglages.

Activer la sécurité enfants

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants que l'appareil soit allumé ou éteint.

- Pour activer la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Un message de confirmation apparaît. Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec . Lorsque l'appareil est allumé, s'allume. Lors que l'appareil est éteint, ne s'allume pas.

Désactiver la sécurité enfants

Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

- Appuyez sur un endroit quelconque de l'affichage.
- Pour désactiver la sécurité enfants : Suivez les instructions à l'écran pour que le graphique de l'anneau se remplisse complètement. Ou maintenez la touche enfoncée pendant environ 4 secondes. Un message de confirmation apparaît.

Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Vous trouverez de plus amples informations sur les différents réglages de base à l'écran avec "Info" .

Modifier les réglages de base

Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

- Appuyez sur "Réglages de base" dans le menu.
- Appuyez sur la plage de réglage de base souhaitée.
- Appuyez sur le réglage de base souhaité.
- Appuyez sur la sélection souhaitée pour le réglage de base. La modification est appliquée directement à la majorité des réglages de base.
- Pour modifier d'autres réglages de base, revenez en arrière avec et sélectionnez un autre réglage de base.
- Pour quitter les réglages de base, revenez au menu avec ou éteignez l'appareil avec . Les modifications sont enregistrées.

Régler l'heure

- Appuyez sur "Réglages de base" dans le menu.
- Appuyez sur "Heure" .
- Pour régler l'heure, appuyez sur l'affichage des heures ou des minutes. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez l'heure à l'aide de la bague de réglage.
- Pour quitter les réglages de base, revenez au menu avec ou éteignez l'appareil avec . L'heure est enregistrée.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect , en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.

Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : .

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect .

Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect . Sécurité

Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau de Home Connect .

Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance.

- Pour activer le démarrage à distance manuel, appuyez sur . La confirmation sur le four est uniquement nécessaire lorsque vous passez de la surveillance ou du démarrage à distance permanent au démarrage à distance manuel. Pour le démarrage à distance permanent, aucune confirmation n'est nécessaire sur le four.
- Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires. Cela peut modifier légèrement les représentations ainsi que les commandes à l'écran.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect , avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect .

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect , si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil.

Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.

L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.

En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : .

Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect . Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect .

Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.

Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect : « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». Vous pouvez également télécharger les informations de licence sur le site web du produit de marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.

Le code source concerné sera mis à votre disposition sur simple demande.

Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Objet : „OSSREQUEST"

Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois

ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU .

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse sur la page de votre appareil, dans les documents supplémentaires.

Bande de 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz) : max. 150 mW

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil. Nettoyer l'appareil

Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez avec un chiffon doux.

Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte et les panneaux de côté du compartiment de cuisson sont autonettoyants et ont une surface rugueuse.

- Utilisez la fonction de nettoyage. Fonction de nettoyage

Fonction de nettoyage "CleanCoating"

Utilisez régulièrement la fonction de nettoyage "CleanCoating" afin de maintenir la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes et de ne provoquer aucun dommage.

Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et les

décomposent.

Recommandation de nettoyage

L'appareil enregistre le type et la durée de fonctionnement de l'appareil et recommande l'utilisation de la fonction de nettoyage si nécessaire.

Lorsque vous allumez l'appareil, un message apparaît pour vous inviter à utiliser la fonction de nettoyage. Démarrez dès que possible la fonction de nettoyage.

Vous pouvez utiliser votre appareil comme d'habitude. Cependant, la recommandation de nettoyage reste affichée tant que la fonction de nettoyage n'a pas été entièrement exécutée.

Si l'appareil s'encrasse prématurément, par exemple lorsque vous cuisez de la volaille ou des rôtis particulièrement gras, ou si vous voyez apparaître des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, n'attendez pas de recevoir la notification de nettoyage pour procéder au nettoyage de votre four. Plus vous utilisez régulièrement la fonction de nettoyage, plus vous préservez la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage, préparez l'appareil avec soin.

- Sortez les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
- Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson. Supports
- Éliminez les grosses salissures avec du produit de nettoyage et un chiffon doux : du fond du compartiment de cuisson de l'intérieur de la porte de l'appareil du couvercle en verre de la lampe du four De cette façon, vous évitez que les tâches ne deviennent indélébiles.
- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.

- Appuyez sur "Nettoyage" dans le menu.
- Appuyez sur "CleanCoating" . La durée d'1 heure n'est pas modifiable. Vous pouvez différer l'heure à laquelle le fonctionnement doit se terminer. Régler la fin
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de nettoyage s'affiche.
- Confirmez l'indication. La fonction de nettoyage démarre et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec . Si des salissures huileuses et foncées subsistent après la fonction de nettoyage, redémarrez la fonction de nettoyage.
- Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage .

Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide. Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent à la surface. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces

taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.
- Accrochez les supports. Supports

"Aide au nettoyage"

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

La lampe du four ne s'allume pas pendant l'aide au nettoyage.

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de liquide vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "Nettoyage" dans le menu.
- Appuyez sur "Aide au nettoyage" . La durée n'est pas modifiable.
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction d'aide au nettoyage s'affiche.
- Confirmez l'indication. L'aide au nettoyage démarre et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque l'aide au nettoyage est terminée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage .

Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson avec une lavette éponge absorbante.
- Nettoyez les surfaces lisses en émail du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
- Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre et essuyez à l'eau claire.
- Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure ou utilisez la fonction de séchage. Régler le séchage

Séchage

Pour éviter toute humidité résiduelle, séchez le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage.

Sécher le compartiment de cuisson

Vous pouvez laisser sécher le compartiment de cuisson manuellement ou utiliser la fonction de séchage.

- Laissez refroidir l'appareil.
- Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau dans le compartiment de cuisson.
- Séchez le compartiment de cuisson. Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Pour utiliser la fonction de séchage réglez . Régler le séchage

Régler le séchage

- Appuyez sur "Nettoyage" dans le menu.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Appuyez sur "Fonction de séchage" . La durée n'est pas modifiable.
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour le séchage s'affiche.
- Confirmez l'indication. Le séchage est lancé et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque le séchage est terminé. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes.

Décrocher la porte de l'appareil

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Dépliez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite. Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.
- Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée . Saisissez la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut .
- Déposez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

Accrocher la porte de l'appareil

- Faites glisser la porte de l'appareil verticalement sur les deux charnières . Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite . Les leviers de verrouillage sont refermés. La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.
- Fermez la porte de l'appareil.

Démonter les vitres de la porte

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Ouvrez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite . Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.
- Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée .
- Appuyez sur le recouvrement de la porte à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Enlevez le recouvrement de la porte .
- Retirez la vitre intérieure et posez-la avec précaution sur une surface plane.
- Retirez la vitre intermédiaire et posez-la avec précaution sur une surface plane.
- Selon le type d'appareil, ouvrez la porte de l'appareil et retirez le joint de porte, le cas échéant.
- Si nécessaire, vous pouvez enlever la baguette de condensation pour le nettoyage. Ouvrir la porte de l'appareil. Rabattez la baguette de condensation vers le haut et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte retirées des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez la baguette de condensation avec un chiffon et un produit de nettoyage chaud.
- Nettoyez la porte de l'appareil. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place. Monter les vitres de la porte

Monter les vitres de la porte

Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Insérez la baguette de condensation verticalement dans la fixation et tournez-la vers le bas.
- Faites glisser la vitre intermédiaire dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyez sur la vitre intermédiaire en haut jusqu'à ce qu'elle se trouve dans les fixations de gauche et

de droite .
- Selon le type d'appareil, ouvrez la porte de l'appareil et accrochez le joint de porte, le cas échéant.
- Faites glisser la vitre intérieure dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyez sur la vitre intérieure en haut jusqu'à ce qu'elle se trouve dans les fixations de gauche et de droite .
- Posez le recouvrement de la porte et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite . Les leviers de verrouillage sont refermés. La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.
- Fermez la porte de l'appareil.

Décrocher les supports

- Soulevez légèrement le support à l'avant et décrochez-le .
- Tirez ensuite le support vers l'avant et retirez-le.
- Nettoyez le support. Produits de nettoyage

Accrocher des supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.

Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

- Insérez le support au milieu dans la prise arrière jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière .
- Insérez le support dans la prise avant , jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas .

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici.

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.
Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.
- Défaut électronique
Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles.Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. Réglages de base

Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Effectuez les réglages pour la première mise en service. Première mise en service

Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.

- Différentes causes sont possibles.
Vérifiez les notifications qui apparaissent dans l'écran. Afficher des informations
- Dysfonctionnement
Appelez le Service après-vente .

L'appareil ne chauffe pas.

- Le mode démonstration est activé.
Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant.Désactivez le mode démonstration ans les réglages de base au bout d'environ 5 minutes. Modifier les réglages de base
- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. L'appareil se contrôle lui-même et est prêt à fonctionner.

L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.

- Le réglage de base a été modifié.
Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. Réglages de base

Home Connect ne fonctionne pas correctement.

- Différentes causes sont possibles.
Allez sur .

L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.

- Le réglage de base a été modifié.
Modifiez le réglage de base concernant l'éclairage. Réglages de base
- L'ampoule halogène est défectueuse.
Remplacez la lampe du four. Remplacer la lampe du four

Durée de fonctionnement maximale atteinte.

- Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît.
Pour continuer le fonctionnement, éteignez d'abord l'appareil à l'aide de et rallumez-le. Réglez et redémarrez le fonctionnement.Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec .

Un code d'erreur composé de lettres et de chiffres apparaît, par exemple E0111.

- L'électronique a détecté un défaut.
Mettez l'appareil hors, puis sous tension. Si le défaut était unique, le message disparaît.Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. Service après-vente

Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.

- Les réglages étaient inadaptés.
La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil .

Remplacer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Des ampoules halogènes de 230 V, 40 - 43 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

- Pour éviter tout endommagement, placer un torchon dans le compartiment de cuisson.
- Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche .
- Retirez l'ampoule halogène sans tourner .
- Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
- Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
- Revisser le couvercle en verre.
- Retirer le torchon du compartiment de cuisson.
- Brancher l'appareil au secteur.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.

Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Vous trouverez des informations sur les produits selon les normes (UE) 66/2014 sous le label énergétique imprimé.

Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Vous pouvez également afficher les informations de l'appareil dans les réglages de base. Réglages de base

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Économiser de l'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.

Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

La détection de l'activation des touches sensitives La surveillance de l'ouverture de porte Le traitement de l'heure (sans affichage)

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil .

La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale manuellement.

Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez :

- Sélectionnez un mets adapté ou une utilisation. Sélection des mets Modes de préparation spéciaux et autres applications
- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Choisissez des accessoires et récipients appropriés. Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage. Vous trouverez ici de plus amples informations sur les récipients et les accessoires : Récipients et accessoires
- Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Les plages de réglage sont indiquées dans les recommandations de réglage. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet ici : Température et durée Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux, respectez les informations relatives aux Hauteurs d'enfournement hauteurs d'enfournement.
- Lorsque le mets ou l'application est prête, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche .

Bon à savoir

Vous trouverez ici des remarques générales et des explications sur les informations contenues dans les recommandations de réglage. Nous vous expliquons les principes qui permettent de déterminer les réglages idéaux pour les mets qui ne sont pas repris dans les vues d'ensemble.

Préchauffage

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Température et durée

La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Hauteurs d'enfournement

Reportez-vous aux recommandations de réglage pour la hauteur d'enfournement recommandée. Utilisez les informations suivantes comme guide si vous ne parvenez pas à trouver une recommandation appropriée.

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante.

Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Récipients et accessoires

Vous pouvez trouver les accessoires et les récipients qui conviennent à vos mets ou à votre application dans les recommandations de réglage. Si vous sélectionnez un mode de préparation spécial, reportez-vous aux recommandations pour le choix des accessoires qui y figurent.

Récipients et accessoires en silicone

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous souhaitez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Papier de cuisson

Utilisez uniquement du papier cuisson adapté à la température choisie. Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.

Moules

Vous trouverez ici des informations sur les moules à pâtisserie adaptés.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des mets dans un récipient, il est plus facile de les sortir du compartiment de cuisson et de les servir directement dans le récipient. Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le

compartiment de cuisson reste plus propre.

Cuisson dans un récipient ouvert

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des aliments dans un récipient ouvert.

Cuisson dans un récipient fermé

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des mets dans un récipient fermé.

Conseils de préparation pour griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

Vous pouvez acheter les accessoires adaptés auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Autres accessoires

Le gril air pulsé convient parfaitement à la préparation d'une volaille entière ou d'un poisson entier, ou de viande, par ex. un rôti avec couenne.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la positon de gril réglée.

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Conseils de préparation pour produits surgelés et plats cuisinés

Suivez ces informations lorsque vous préparez des plats cuisinés réfrigérés et congelés.

Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour cuire des pâtisseries sucrées.

Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries

Respectez ces informations lorsque vous cuisinez des gâteaux ou des petites pâtisseries.

Conseils de cuisson

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits dans des moules.

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries.

Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries, telles que les petits gâteaux secs ou des biscuits.

Pain et petits pains

Recommandations de réglage pour cuire ou réchauffer du pain ou des petits pains, ainsi que pour la préparation de toasts.

Conseils de préparation de pain et de petits pains

Respectez ces informations lorsque vous faites cuire du pain ou des petits pains.

Préparer du pain et des petits pains avec la fonction Jet de vapeur

La fonction Jet de vapeur vous permet d'ajouter de manière sélective et temporaire de la vapeur intensive. Les pains et les petits pains lèvent notamment bien, deviennent croustillants et prennent une belle couleur.

Procédez ainsi en prenant l'exemple du pain :

- Préchauffez l'appareil.
- Lorsque l'appareil est préchauffé, activez le jet de vapeur.
- Enfournez le pain.
- Fermez la porte.
- Déclenchez le jet de vapeur.
- Une fois le jet de vapeur terminé, déclenchez-le de nouveau. Utilisez le jet de vapeur 3 fois au total.
- Après env. 15 minutes, réduisez la température du compartiment de cuisson pour faire cuire le pain.
- Terminez la cuisson du pain sans ajouter de vapeur supplémentaire.

Recommandations de réglage pour le pain

Recommandations de réglage pour cuire des pains et des fougasses.

Recommandations de réglage pour les petits pains

Recommandations de réglage pour les petits pains frais.

Recommandations de réglage pour les toasts

Recommandations de réglage pour griller ou gratiner des toasts.

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Recommandations de réglage pour préparer et cuire des produits de boulangerie salés.

Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés

Respectez ces informations lorsque vous cuisez des pizzas, des quiches ou des gâteaux salés.

Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches

Recommandations de réglage pour pour les variations de gâteaux salés.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Recommandations de réglage pour les pizzas

Recommandations de réglage pour les pizzas fraîchement préparées.

Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pizza surgelées.

Gratins et soufflés

Recommandations pour la préparation de soufflés, gratins et soufflés.

Conseils de préparation des gratins et soufflés

Respectez ces informations lorsque vous préparez des gratins ou des soufflés.

Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés

Recommandations de réglage pour les gratins et les soufflés salés ou sucrés.

Volaille

Recommandations de réglage pour rôtir et griller de volaille.

Conseils de préparation de la volaille

Respectez ces informations lorsque vous préparez de la volaille.

Astuces de préparation de la volaille

Pour obtenir un bon résultat, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour le canard et l'oie

Recommandations de réglage pour la préparation du canard ou de l'oie.

Recommandations de réglage pour le poulet

Recommandations de réglage pour la préparation de poulet.

Recommandations de réglage pour la dinde

Recommandations de réglage pour la préparation de la dinde.

Viande

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande.

Conseils de préparation de la viande

Respectez ces informations si vous préparez de la viande.

Conseils pour rôtir et braiser

Respectez ces conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôtissage et le braisage.

Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour les plats à base de viande

Recommandations de réglage pour cuire des plats à base de viande, par ex. des pains de viande.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Recommandations de réglage pour l'agneau

Recommandations de réglage pour rôtir de la viande d'agneau.

Recommandations de réglage pour cuire de la viande d'agneau à basse température.

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire des saucisses.

Poisson

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur, rôtir ou griller du poisson.

Conseils de préparation du poisson

Respectez ces informations si vous préparez du poisson.

Astuces de préparation du poisson

Vous trouverez ici des conseils pour la préparation du poisson.

Recommandations de réglage pour le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour les filets de poisson

Recommandations de réglage pour les filets de poisson.

Recommandations de réglage pour les darnes de poisson

Recommandations de réglage pour préparer des darnes de poisson.

Légumes et garnitures

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Conseils de préparation des légumes et garnitures

Respectez ces informations lorsque vous préparez des légumes et des garnitures.

Recommandations de réglage pour les pommes de terre

Recommandations de réglage pour cuire des pommes de terre.

Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés

Recommandations de réglage pour les produits à base de pomme de terre, par ex. les frites ou les croquettes de pommes de terre.

Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés avec le mode de cuisson Air Fry.

Yaourt

Préparez des yaourts avec votre appareil.

Préparer du yaourt

- Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
- Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
- Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
- Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
- Filmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
- Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes

Recommandations de réglage pour les desserts.

Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température.

Cuisson basse température

Pour tous les morceaux de viande noble qui doivent être cuits rosés ou à point. La viande et à la volaille restent juteuses et tendres grâce à une cuisson lente à basse température.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson basse température.

- Tenez compte des exigences des aliments à cuire : Utilisez de la viande fraîche et saine, sans os. N'utilisez pas de viande décongelée. Comme la graisse développe un goût particulier prononcé lors de la cuisson basse température, retirez soigneusement les tendons et les bords de la graisse. Vous pouvez utiliser de la viande marinée ou épicée.
- Placez le récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four. Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine ou en verre.
- Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
- Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
- Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson. Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température. Vous pouvez immédiatement couper la viande. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Cette technique de cuisson spéciale permet d'obtenir une viande rosée. La viande n'est pas crue ou insuffisamment cuite.

Conseils pour la cuisson basse température

Vous trouverez ici des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson basse température.

Recommandations de réglage pour la volaille

Recommandations de réglage pour cuire de la volaille à basse température.

Air Fry

Cuire des mets croustillants et avec peu de graisse grâce à Air Fry. Air Fry convient particulièrement aux mets que vous faites normalement frire dans l'huile.

Conseils de préparation avec Air Fry

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des mets avec Air Fry.

Saler le plat cuisiné seulement après l'avoir cuit. Cela le rendra plus croustillant.

Les légumes panés sont également adaptés à une préparation avec Air Fry. Pour économiser la graisse, vaporiser la panure avec de l'huile à l'aide d'un vaporisateur. Cela donne une croûte croustillante avec un peu de graisse.

Recommandations de réglage pour les légumes

Recommandations de réglage pour des légumes avec le mode de cuisson Air Fry.

Recommandations de réglage pour des plats surgelés

Recommandations de réglage pour des plats surgelés avec le mode de cuisson Air Fry.

Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes en les chauffant et en les mettant dans des bocaux hermétiques.

Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes.
- Préparez les fruits et les légumes, par ex., épluchez-les, épépinez-les ou émincez-les.
- Remplissez les bocaux jusqu'à environ 2 cm au-dessous du bord.
- Remplissez les bocaux avec un liquide chaud. Environ 400 ml de liquide sont nécessaires pour un bocal d'1 litre. Pour un litre d'eau, environ 250 g de sucre pour les fruits sucrés Pour un litre d'eau, environ 500 g de sucre pour les fruits acides
- Essuyez les bords des bocaux. Ils doivent être propres.
- Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque bocal.
- Fermez les bocaux avec des clips.

Mettre en conserve des fruits et légumes

- Enfournez la lèchefrite à la hauteur d'enfournement 1.
- Placez les bocaux préparés dans la lèchefrite de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Versez 500 ml d'eau chaude (environ 80 ºC) dans la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux valeurs de réglage recommandées. Au bout d'env. 30 à 60 minutes, des petites bulles montent à la surface à intervalles rapprochés. Le contenu des bocaux « mousse ».
- Fruits Si tous les bocaux moussent, éteignez l'appareil. Après le temps de réchauffement indiqué, retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Légumes Si tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C. Éteignez l'appareil après le temps de réchauffement indiqué et retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Posez les bocaux sur un torchon propre et couvrez-les.
- Une fois les bocaux refroidis, retirez les clips.

Recommandations de réglage pour la mise en conserve

Recommandation de réglage pour mettre en conserve des fruits ou des légumes.

Laisser lever de la pâte à la levure dans le four

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante.

Laisser lever la pâte

Laissez toujours la pâte lever en 2 étapes : une fois en entier (1. - fermentation de la pâte) et une

seconde fois dans un moule (2. - fermentation individuelle).

Vous pouvez retirer les restes de calcaire avec de l'eau vinaigrée.

- Fermentation de la pâte : Versez 200 ml d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Introduisez la grille. Placez la pâte dans un saladier thermorésistant sur la grille. Ne couvrez pas la pâte. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Pendant le fonctionnement, de l'eau de condensation se forme et la vitre s'embue.
- Fermentation individuelle : Continuez à travailler la pâte et placez-la dans son moule pour la cuisson. Enfournez la pâte à la hauteur d'enfournement indiquée. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Si vous souhaitez préchauffer, faites l'apprêt en dehors de l'appareil.
- Avant la cuisson, essuyez le compartiment de cuisson.

Recommandations de réglage pour une pâte à la levure légère

Recommandations de réglage pour laisser lever des pâtes à la levure.

Recommandations de réglage pour une pâte à levure épaisse et riche en matières grasses

Recommandations de réglage pour laisser lever des pâtes à la levure épaisses.

Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Conseils de préparation pour décongeler

Respectez ces informations lorsque vous décongelez des mets.

Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains

Recommandations de réglage pour décongeler du pain et des petits pains.

Recommandations de réglage pour les gâteaux

Recommandations de réglage pour décongeler des gâteaux.

Plats tests

Les informations contenues dans cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuire

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Griller

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites griller des plats tests.

Recommandations de réglage pour griller

Recommandations de réglage pour griller des plats tests.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.