FOUR

Mode d'emploi
Bosch Série 8 HBG976MB1

Marque : Bosch Référence : HBG976MB1

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. Indications générales
25. Utilisation conforme
26. Restrictions du périmètre utilisateurs
27. Utilisation sûre
28. Thermomètre à viande
29. Fonction de nettoyage
30. Prévention des dégâts matériels
31. De manière générale
32. Commander
33. Description de l'appareil
34. Bandeau de commande
35. Touches
36. Écran
37. Bague de réglage numérique
38. Affichage du statut
39. Zone de réglage
40. Compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

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

221Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
222Mettre en conserve des fruits et légumes
223Recommandations de réglage pour la mise en conserve
224Laisser lever de la pâte à la levure dans le four
225Laisser lever la pâte
226Recommandations de réglage pour une pâte à la levure légère
227Recommandations de réglage pour une pâte à levure épaisse et riche en matières grasses
228Décongeler
229Conseils de préparation pour décongeler
230Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
231Recommandations de réglage pour les gâteaux
232Plats tests
233Cuire
234Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
235Griller
236Recommandations 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.

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

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

Thermomètre à viande

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez le thermomètre à viande.

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 permet de modifier les valeurs de réglage à l'écran.

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.

Pour régler des valeurs de réglage précises, par ex. à la minute près, maintenez la zone correspondante de la bague de réglage enfoncée pendant environ 1 à 2 secondes. Les valeurs de réglage plus précises

sont affichées en points.

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.

Selon le type d'appareil, les supports sont équipés de rails télescopiques sur un ou plusieurs niveaux.

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.

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.

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.

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

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.

Autres informations :

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.
- Posez l'accessoire sur les rails télescopiques insérés. En fonction du type d'appareil, les rails télescopiques se verrouillent s'ils sont entièrement insérés ou retirés. Libérez les rails télescopiques de leur position en exerçant une légère pression.
- 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.

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

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

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. Sinon, dès que la bague de réglage est actionnée, appuyez sur le symbole qui apparaît et saisissez directement la valeur à l'aide du champ numérique.
- 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 .

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 Sonde de cuisson
- 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.

Une fois la cuisson démarrée, vous pouvez modifier à tout moment la température du compartiment de cuisson et la température à coeur.

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur la température du compartiment de cuisson ou la température à coeur.
- 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.
- Si nécessaire, quittez le message en appuyant sur .

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

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 .

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. L'appareil est en position d'attente. 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.
- Régler la minuterie à l'aide de la bague de réglage. Pour régler des valeurs de réglage précises, par ex. à la seconde près, maintenez la zone correspondante de la bague de réglage enfoncée pendant environ 1 à 2 secondes. Les valeurs de réglage plus précises sont affichées en points. 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.

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

Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

- 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.

Sonde de cuisson

Cuisez avec précision en insérant la sonde de cuisson dans l'aliment et en réglant la température à coeur sur l'appareil. La sonde de cuisson mesure la température à coeur optimale à l'intérieur de l'aliment à cuire. Dès que la température à coeur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

Modes de cuisson adaptés avec une sonde de cuisson

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'une sonde de cuisson.

Introduire la sonde de cuisson

Utilisez la sonde de cuisson fournie ou bien commandez une sonde de cuisson adaptée auprès de notre service après-vente.

Si les rails télescopiques sont accrochés au niveau 3, vous ne pouvez pas introduire la sonde de cuisson dans le compartiment de cuisson. Décrochez les rails télescopiques ou accrochez-les à une autre hauteur. Supports

Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas la sonde de cuisson. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que la sonde de cuisson est bien positionnée.

- Introduisez la sonde de cuisson dans l'aliment. La sonde de cuisson possède trois points de mesure. Veillez à ce qu'au moins le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.
- Enfournez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec la sonde de cuisson.
- Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Régler la sonde de cuisson

Vous pouvez régler une température à coeur entre 30 °C et 99 °C.

Vous pouvez également utiliser la sonde de cuisson sans qu'une température à coeur soit définie. Cela vous permet de lire la température à coeur des aliments sur l'écran et d'arrêter manuellement le fonctionnement si nécessaire.

- Appuyez sur "Modes de cuisson" dans le menu.
- Appuyer sur le mode de cuisson souhaité.
- Appuyez sur la température en °C.

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

- Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide de la bague de réglage. Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à coeur. Ne réglez pas de température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
- Pour confirmer la température réglée dans le compartiment de cuisson, appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur "Sonde de cuisson" .
- Réglez la température à coeur à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour confirmer la température à coeur réglée, appuyez sur à l'écran.
- 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. Un signal retentit lorsque la température à coeur est atteinte. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé. L'appareil cesse de chauffer. Avec le mode de cuisson basse température, l'appareil continue à chauffer.
- Lorsque la température à coeur est atteinte : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de . Retirez la sonde de cuisson de la prise dans le compartiment de cuisson. Retirer la sonde de cuisson de l'aliment et la retirer du compartiment de cuisson.

Température à coeur de différents aliments

Vous trouverez ici des valeurs indicatives pour les températures à coeur de divers aliments.

Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des aliments. N'utilisez pas d'aliments surgelés.

"Plats"

Grâce au mode de fonctionnement "Plats" , votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne 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.

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

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.

Recommandations de réglage

Dans le cas des réglages recommandés, le mode de cuisson optimal est préréglé en permanence.

Vous pouvez adapter la température préréglée et la durée.

Plats avec sonde de cuisson

Pour certains plats, vous pouvez utiliser la sonde de cuisson .

Vous pouvez adapter la température et la température à coeur. Sonde de cuisson

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.

Les plats sont triés par catégories et mets.

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

Régler un plat

- Appuyer sur "Plats" dans le menu.
- Appuyer sur la catégorie souhaitée.
- Appuyer sur le mets souhaité.
- Appuyez sur le plat souhaité. Pour certains plats, vous pouvez choisir un mode de préparation préféré. Les réglages du plat apparaissent à l'affichage.
- 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. Pour les plats préparés avec un capteur de cuisson ou en cas de fonctionnement avec une sonde de cuisson (selon l'équipement de l'appareil), aucune durée n'est affichée. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode. Si l'appareil est connecté à Home Connect , pour certains plats, le temps restant estimé est affiché. 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.

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

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 30 modes de fonctionnement différents comme favoris.

- Lorsque vous réglez un mode de fonctionnement, à la fin de la liste de sélection, appuyez sur "Enregistrer comme favoris" . Pour renommer un 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.

Sonde de cuisson

- Appuyez sur "Favoris" dans le menu. Ou sélectionnez directement les Favoris à l'aide de la touche .
- 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 trier ou renommer un favori, vous devez utiliser l'appli Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions figurant dans l'appli.
- Pour modifier les valeurs de réglage sur l'appareil, appuyez sur "Favoris" dans le menu. Ou sélectionnez directement les Favoris à l'aide de la touche .
- Appuyez sur le favori souhaité.
- À la fin de la liste de sélection, appuyez sur "Modifier un favori"
- Modifiez les valeurs de réglage.
- Confirmez la modification.

Supprimer des favoris

- Pour supprimer un favori, appuyez sur "Favoris" dans le menu. Ou sélectionnez directement les Favoris à l'aide de la touche .
- Appuyez sur le favori souhaité.
- À la fin de la liste de sélection, appuyez sur "Supprimer un favori"
- Confirmez la suppression.

Sécurité enfants

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

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

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. Les minutes se comptent par tranches de 5 minutes. Pour régler à la minute près, appuyez sur la zone correspondante de la bague de réglage pendant environ 1 à 2 secondes. Les minutes sont affichées en points. Réglez les minutes 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 (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

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 télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la 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 vous sera mis à 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. 200 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.

Fonction de nettoyage "Auto-nettoyage pyrolyse"

La fonction de nettoyage "Auto-nettoyage pyrolyse" nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent.

La fonction de nettoyage consomme env. 3,9 - 4,8 kWh.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

- Sortir les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson. Vous pouvez également nettoyer les supports et les rails. Retirez également les supports afin d'économiser de l'énergie et d'obtenir un meilleur résultat de nettoyage dans le compartiment de cuisson.

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

- Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les supports. Les grosses salissures peuvent brûler et être alors encore plus difficiles à enlever.
- Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux. Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurez pas. Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide, à l'exception des supports.

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.

- Appuyer sur "Nettoyage" dans le menu.
- Appuyez sur "Auto-nettoyage pyrolyse" .
- Appuyez sur "Niveau" et réglez la position nettoyage à l'aide de la bague de réglage. La durée n'est pas modifiable. Vous pouvez différer l'heure à laquelle le fonctionnement doit se terminer. Régler la fin
- Pour confirmer la position nettoyage réglée, appuyez sur .
- 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. Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température atteinte dans le compartiment de cuisson. L'affichage indique . Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage .

Interrompre la fonction de nettoyage

Une fois lancée, vous ne pouvez pas arrêter ni modifier la fonction de nettoyage.

- Pour arrêter la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil avec .

Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage

Pendant la fonction de nettoyage, le cadre à l'intérieur de la porte de l'appareil ou d'autres parties en acier inoxydable de la porte de l'appareil se décolorent. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent être éliminées avec un produit nettoyant pour inox.

- Laissez refroidir l'appareil.
- Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil. Nettoyage et entretien
- Insérez et retirez plusieurs fois les rails. Pendant le nettoyage, des colorations peuvent apparaître sur les rails télescopiques. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique. Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

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

"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.
- 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

Les poignées de porte sont différentes selon le type d'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 gauche et à droite à l'aide des deux mains et tirez-la vers le haut .
- Déposez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

Accrocher la porte de l'appareil

-
- Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée à l'aide des deux mains.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Rabattez 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

Selon le type d'appareil, celui-ci est doté d'une barre métallique qui permet de l'ouvrir.

Pendant la fonction de nettoyage, le cadre à l'intérieur de la porte de l'appareil ou d'autres parties en acier inoxydable de la porte de l'appareil se décolorent. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent être éliminées avec un produit nettoyant pour inox.

- 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.
- Appuyez sur les surfaces de pression de gauche et de droite jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Poussez les deux capuchons coulissants vers le haut dans le sens de la flèche .
- Retirez la vitre intérieure en diagonale vers le haut et déposez-la avec précaution sur une surface plane.
- Selon le type d'appareil, rabattez la barre métallique de gauche et de droite dans le sens de la flèche .
- Retirez les première et deuxième vitres intermédiaires en diagonale vers le haut et déposez-les avec précaution sur une surface plane.
- Nettoyez les vitres de porte retirées des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- 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

Les vitres intermédiaires sont marquées d'un symbole formant un triangle.

Montez d'abord la vitre intermédiaire avec le triangle non rempli puis la vitre intermédiaire avec le

triangle rempli .

Assurez-vous que la flèche se trouve en haut à gauche des vitres intermédiaires.

d'une barre métallique qui se rabat, ou de deux différentes vitres intermédiaires.

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

- Insérez la première vitre intermédiaire dans le support le plus bas et placez-la en haut. La vitre intermédiaire se positionne automatiquement par le mouvement de rotation de l'entretoise.
- Insérez la deuxième vitre intermédiaire dans le support du milieu et placez-la en haut.
- Selon le type d'appareil, rabattez la barre métallique à gauche et à droite. .
- Insérez la vitre intérieure en bas dans le support et placez-la en haut. L'inscription « Pyro » en haut doit être lisible comme indiqué sur la photo.
- Appuyer sur la partie supérieure de la vitre intérieure . Poussez les capuchons coulissants dans le sens de la flèche vers le bas.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite
- 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 .

Décrocher le rail télescopique

Selon le type d'appareil, vous devez ajuster les réglages de base pour les sorties télescopiques sur les appareils avec supports et rails télescopiques. Réglages de base

Les rails télescopiques peuvent si nécessaire être montés à n'importe quel niveau.

Si nécessaire, vous pouvez équiper tous les niveaux d'un rail télescopique.

Autres informations :

- Appuyez sur l'inscription sur le côté du rail et poussez le rail vers l'arrière.
- Maintenez enfoncé et faites pivoter le rail vers l'extérieur , jusqu'à ce que le support avant soit accroché.
- Tirez le rail vers l'avant.

- Retirez le rail télescopique.
- Nettoyez le rail télescopique. Produits de nettoyage

Accrocher le rail télescopique

Les rails télescopiques s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Lors de l'accrochage, veillez à ce qu'ils puissent être tirés vers l'avant.

Autres informations :

- Insérez le rail coulissant avec le support arrière par le bas derrière les deux barres de guidage du niveau d'enfournement souhaité et maintenez-le horizontalement.
- Guidez le rail dans le sens de la longueur vers les barres de guidage à l'arrière et poussez les deux supports à chaque fois sur la barre inférieure. Saisissez la barre verticale avec le support arrière .
- Maintenez enfoncé et faites pivoter le rail télescopique vers l'intérieur , jusqu'à ce que le support soit accroché dans la barre inférieure.
- Relâchez . La fixation s'enclenche.
- Tirez le rail jusqu'en butée et insérez-le à nouveau.

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.

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.
- 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

La porte de l'appareil ne s'ouvre pas.

- La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil, s'allume.
Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que disparaisse. Fonction de nettoyage
- La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil.
Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la bague de réglage. Sécurité enfants Vous pouvez désactiver le verrouillage dans les réglages de base. 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
- La lampe LED est défectueuse.
Appelez le Service après-vente .

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 .

Le résultat de la fonction de nettoyage n'est pas satisfaisant.

- Le compartiment de cuisson était trop encrassé.
Retirez les grosses salissures du compartiment de cuisson avant d'utiliser la fonction de nettoyage.Retirez les supports du compartiment de cuisson pour économiser de l'énergie et obtenir un meilleur résultat de nettoyage du compartiment de cuisson.Veillez à nettoyer et à entretenir votre appareil. Nettoyage et entretien

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.

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.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.

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. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

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.

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

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'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.

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs d'enfournement 1, 2, 3 et 4. Vous obtiendrez le meilleur résultat si vous utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes.

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.

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

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.

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 les pains et pâtisseries surgelés

Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries précuits et surgelés.

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.

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.

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

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.

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.

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 le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour les darnes de poisson

Recommandations de réglage pour préparer des darnes de poisson.

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé.

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. 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.

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

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.

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 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.