HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi
Bosch Série 8 MFWS820M

Marque : Bosch Référence : MFWS820M

Sommaire

1. Premières étapes
2. Déballer l'appareil et ses composants
3. Lire les consignes de sécurité
4. Enregistrer un appareil
5. Sécurité
6. Indications générales
7. Conformité d'utilisation
8. Restrictions du périmètre utilisateurs
9. Consignes de sécurité
10. Prévenir les dégâts matériels
11. Commander
12. Description de l'appareil
13. Aperçu
14. Interrupteur rotatif
15. Anneau lumineux
16. Fonction d'inversion
17. Systèmes de sécurité
18. Sécurité anti-surcharge
19. Disjoncteur thermique
20. Zone de rupture programmée
21. Sécurité anti-réenclenchement
22. Commande
23. Utilisation de base
24. Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation
25. Préparer l'appareil de base
26. Assembler le hachoir à viande
27. Monter l'embout
28. Recommandations de vitesse
29. Aperçu des disques ajourés
30. Transformer les aliments
31. Autres applications
32. Assembler l'insert à saucisse
33. Assemblez l'insert à kebbé
34. Assembler le kit pour gâteaux secs
35. Insert à râper
36. Aperçu des tambours
37. Utiliser l'insert à râper
38. Embout pour coulis de fruits et légumes
39. Buse réglable
40. Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes

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

41. Monter l'embout pour coulis de fruits et légumes
42. Utiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes
43. Démonter l'embout pour coulis de fruits et légumes
44. Nettoyage et entretien
45. Produits de nettoyage
46. Guide de nettoyage
47. Ranger les pièces détachées
48. Aide en cas de défaut
49. Dépannage
50. Service après-vente
51. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
52. Environnement
53. Protection de l'environnement et économies d'énergie
54. Élimination de l'emballage
55. Mise au rebut
56. Mettre au rebut un appareil usagé
57. Instructions d'utilisation et exemples
58. Instructions d'utilisation
59. Exemple de recette
60. Consulter d'autres recettes

Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Déballer l'appareil et ses composants

- Retirer l'appareil de son emballage.
- Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
- Retirer les emballages.
- Retirer les autocollants et les films présents.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

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.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Conformité d'utilisation

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

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

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

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Consignes de sécurité

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

Prévenir les dégâts matériels

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

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

|

| | Appareil de base

| | Hachoir à viande

| | Insert à saucisse

| | Insert à kebbéSelon le modèle

| | Brosse de nettoyageSelon le modèle

| | Kit pour gâteaux secsSelon le modèle

| | Insert à râperSelon le modèleInsert à râper

| | Embout pour coulis de fruits et légumesSelon le modèleEmbout pour coulis de fruits et légumes

| | Poignées de transport

| | Sélecteur rotatif à anneaux lumineux

| | Logement et entraînement des accessoires

| | Touche de déverrouillage

| | Couvercle pour case de rangement

| | Case de rangement pour disques ajourés

| | Rangement du cordon

| | Entonnoir

| | Anneau vissable

| | Disque ajouré, grossier

| | Lame

| | Vis sans fin avec raccord

| | Boîtier métal

| | Disque ajouré, moyenSelon le modèle

| | Disque ajouré, finSelon le modèle

| | Poussoir avec espace de rangement et couvercle

| | Buse de remplissage de saucisses

| | Bague d'appui pour l'embout à saucisses

| | Filière

| | Support pour filière

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

| | Bague d'appui pour kit pour gâteaux secs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre insert à râper.

|

| | Bouchon pour tambours

| | Boîtier d'insert à râper

| | Poussoir pour insert à râper

| | Tambour à râper

| | Tambour à découper

| | Tambour à râper grossier

| | Tambour à râper fin

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de l'embout pour coulis de fruits et légumes.

|

| | Anneau vissable pour l'embout pour coulis de fruits et légumes

| | Buse réglable pour la pulpe

| | Porte-filtre avec bague d'étanchéité

| | Vis sans fin avec bague d'étanchéité

| | Boîtier pour l'embout pour coulis de fruits et légumes

| | Entonnoir de sortie

| | Insert filtrant fin

| | Insert filtrant grossier

Interrupteur rotatif

L'interrupteur rotatif permet de démarrer et d'arrêter le traitement et de sélectionner la vitesse.

Anneau lumineux

L'anneau lumineux de l'interrupteur rotatif donne des informations sur l'état de fonctionnement de votre appareil.

Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici Systèmes de sécurité Dépannage

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

Fonction d'inversion

La fonction d'inversion sert à retirer les aliments bloqués par un fonctionnement en sens inverse de la vis sans fin.

Dépannage

Systèmes de sécurité

Vous trouverez ici un aperçu des systèmes de sécurité de votre appareil.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Dépannage

Disjoncteur thermique

Si le moteur est sursollicité ou devient trop chaud, le disjoncteur thermique éteint l'appareil.

Zone de rupture programmée

Si la vis sans fin est bloquée ou sursollicitée, le raccord se rompt dans la zone de rupture programmée à cet effet.

Sécurité anti-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne reprenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant.

L'appareil est remis en marche après une panne de courant. Le traitement peut être redémarré uniquement après que l'interrupteur rotatif a été amené en position .

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation de base

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

Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires. Nettoyage et entretien
- Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Préparer l'appareil de base

- Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
- Retirer la fiche d'alimentation située à l'arrière de l'appareil.
- Sortir la longueur nécessaire du cordon d'alimentation. Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
- Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

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

Assembler le hachoir à viande

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Placer la lame universelle sur la vis sans fin.
- Placer le disque ajouré souhaité dans le boîtier métal. Respecter l'évidement du disque ajouré.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.

Monter l'embout

- Placer l'embout préparé en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible.
- Vissez l'anneau vissable en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mettre en place l'entonnoir et placer un récipient adapté sous l'embout.

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Aperçu des disques ajourés

Vous trouverez ici un aperçu des disques ajourés et de leur utilisation.

Transformer les aliments

- Préparer les aliments. Couper les aliments de grande taille en gros morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice d'ajout.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Placer les aliments préparés dans l'entonnoir et régler l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
- Faire avancer les aliments à traiter en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- Débrancher la fiche secteur.
- Retirez le poussoir et l'entonnoir.
- Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée, tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.

Autres applications

Combinez les pièces d'accessoires avec les pièces du hachoir à viande pour accéder à d'autres applications.

Montez l'embout pour l'application souhaitée. Utilisez l'embout préparé comme décrit pour le hachoir à viande.

Assembler l'insert à saucisse

L'insert à saucisse convient pour remplir les boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse et pour former des rouleaux, par exemple pour les cevapcici.

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Placer la bague d'appui pour le poussoir à saucisse dans le boîtier métal.
- Mettre en place la buse de remplissage de saucisses.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.

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

Assemblez l'insert à kebbé

L'insert à kebbé convient pour former des boulettes de pâte ou de viande hachée.

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Mettez l'embout à kebbé en place.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.

Assembler le kit pour gâteaux secs

Le kit pour gâteaux secs convient pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Placer la bague d'appui du kit pour gâteaux secs et le support pour la filière dans le boîtier métal. Respectez les évidements des pièces.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.
- Poussez la filière dans le support. Aligner la forme souhaitée avec le centre du support.

Insert à râper

L'insert à râper convient pour râper et couper des aliments, par exemple du fromage, des fruits, des légumes, des noix, des amandes ou des petits pains secs.

Aperçu des tambours

Vous trouverez ici un aperçu des tambours et de leurs utilisations.

Les inserts de tambour ne conviennent pas au traitement d'aliments très mous ou très fibreux.

La durée de fonctionnement continu recommandée est de 2 minutes.

Utiliser l'insert à râper

- Placer le tambour souhaité dans le boîtier de l'insert à râper.
- Placer le bouchon du tambour sur le boîtier et le serrer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre .
- Placer l'embout préparé en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible. Placer un récipient approprié sous l'embout.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
- Introduire les aliments dans la cheminée de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- Débrancher la fiche secteur et retirer le poussoir.
- Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée, tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.
- Retirer le tambour.

Embout pour coulis de fruits et légumes

L'embout pour coulis de fruits et légumes convient pour presser des aliments mous, par exemple des tomates, des raisins sans pépins, des pastèques et des pommes.

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

Buse réglable

La buse réglable vous permet de régler la consistante de la pulpe.

Si la buse réglable est trop enfoncée, la pulpe très ferme ou sèche risque de l'obstruer. Continuer à dévisser la buse réglable ou la retirer complètement.

Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes

Avant l'assemblage, vérifier l'état et le bon positionnement des bagues d'étanchéité de la vis sans fin et du porte-filtre. Ne jamais utiliser l'embout sans bagues d'étanchéité ou si les bagues d'étanchéité sont endommagées.

- Placer la vis sans fin dans le boîtier.
- Placer l'élément filtrant souhaité dans la rainure du porte-filtre. Pousser l'élément filtrant jusqu'à la butée dans le porte-filtre.
- Placer le porte-filtre sur le boîtier. Aligner l'ergot du porte-filtre sur l'encoche du boîtier.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser.
- Insérer la buse réglable et la visser de quelques tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placer l'entonnoir de sortie sur le porte-filtre et l'encliqueter.

Monter l'embout pour coulis de fruits et légumes

- Placer l'embout préparé en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible.
- Mettre en place l'entonnoir et placer des récipients adaptés sous la buse réglable et l'entonnoir de sortie.

Utiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes

L'embout pour coulis de fruits et légumes doit être entièrement remonté et correctement réinstallé sur l'appareil de base.

Pendant le traitement, veiller à ce que l'élément filtrant et la buse réglable ne se bouchent pas, car cela pourrait causer un refoulement du liquide dans l'entraînement et à l'intérieur de l'appareil. Si l'embout pour coulis de fruits et légumes est bouché, il faut éteindre l'appareil immédiatement. Dépannage

Certains fruits ont un noyau d'une taille similaire à celle des ouvertures de l'élément filtrant fin ou grossier et peuvent obstruer l'élément filtrant. Régler la buse de réglage sur un réglage pour une pulpe plus humide avant le traitement. Les pépins sont alors pressés hors de la buse avec la pulpe.

Broyer les gros fruits pour qu'ils rentrent dans la cheminée de remplissage. Retirer les écorces, les tiges, les pépins et les noyaux.

Ne pas traiter de fruits congelés.

Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

- Placer les aliments préparés dans l'entonnoir et régler l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
- Faire avancer les aliments à traiter en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Ajuster la consistance souhaitée à l'aide de la buse réglable.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- Retirez le poussoir et l'entonnoir.

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

- Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée, tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.

Démonter l'embout pour coulis de fruits et légumes

- Tourner légèrement l'entonnoir de sortie sur le côté et le retirer.
- Desserrer et retirer l'anneau vissable.
- Démonter les parties restantes.

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage sont adaptés à votre appareil.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant du chlore, des agents blanchissants ou des sels d'argent. Les pièces en acier inoxydable peuvent se décolorer sous l'effet corrosif de certains produits nettoyants. Ne laissez pas les pièces en acier inoxydable tremper dans l'eau trop longtemps. En particulier, n'utilisez pas dans de l'eau calcaire, dure ou contenant des acides, par exemple du vinaigre. Nettoyez les pièces en acier inoxydable dans le panier supérieur du lave-vaisselle et évitez de la laisser dans le lave-vaisselle une fois le cycle de lavage terminé. Après le nettoyage, séchez les pièces en acier inoxydable et frottez-les avec un peu d'huile alimentaire pour éviter l'oxydation.

Ranger les pièces détachées

- Après le nettoyage, ranger les accessoires secs du hachoir à viande dans la case de rangement du poussoir.
- Pour ranger les disques ajourés, retirer le couvercle de la case de rangement situé sur la partie supérieure de l'appareil de base. Placer les disques ajourés sur les supports prévus et refermer le couvercle.

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 démarre pas le traitement.

- Interrupteur rotatif est mal réglé.
Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position .

Les aliments ne sont pas traités bien que l'appareil de base fonctionne.

- Les aliments sont coincés et obstruent l'embout.
Placez l'interrupteur rotatif sur et attendez que l'appareil s'arrête.Placez le commutateur rotatif sur pendant quelques secondes pour démarrer la fonction d'inversion et libérer les aliments coincés.Attendez que l'appareil s'arrête.Mettez le commutateur rotatif sur et vérifiez si les aliments sont à nouveau traités normalement.Placez l'interrupteur rotatif sur et attendez que l'appareil s'arrête.Retirez l'embout et démontez-le.Retirez les aliments coincés et vérifiez qu'il n'y a pas d'os, de tendons ou d'autres éléments durs dans l'embout ou dans les aliments.
- Le raccord de la vis sans fin a été forcé et s'est cassé dans la zone de rupture programmée.
Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux.Mettre en place le nouveau raccord et le visser.

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

- Le moteur a surchauffé.
Placez l'interrupteur rotatif sur et attendez que l'appareil s'arrête.Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

- L'anneau vissable est mal vissé ou n'est pas assez serré.
Assurez-vous que l'anneau vissable est correctement positionné sur le boîtier métallique et qu'il est bien serré.

Aucun jus ou pulpe ne s'échappe de l'embout pour coulis de fruits et légumes, bien que l'appareil de base soit en marche.

- La buse de réglage et l'élément filtrant sont obstrués.
Placez l'interrupteur rotatif sur et attendez que l'appareil s'arrête.N'utilisez pas la fonction d'inversion, car vous risqueriez d'endommager l'appareil.Retirez l'embout et démontez-le.Retirez les aliments coincés et nettoyez soigneusement toutes les pièces.Respectez toutes les consignes avant de réutiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes. Embout pour coulis de fruits et légumes

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

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 trouverons toujours une solution adaptée.

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.

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR

code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

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

Vous trouverez les informations relatives au règlement(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.

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

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

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

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.

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.

Instructions d'utilisation et exemples

Vous trouverez ici des conseils et des exemples spécialement conçus pour votre appareil.

Instructions d'utilisation

Respectez les instructions afin d'obtenir des résultats optimaux.

Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

Consulter d'autres recettes

- Pour consulter d'autres recettes en ligne, cliquez sur ce .

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