SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four à vapeur.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HB26D552.

fr **9000 350 113**

900422

Table de matières

Consignes de sécurité 5

Causes de dommages 6

Votre nouvel appareil 8

Bandeau de commande 8

Modes de fonctionnement 9

Compartiment de cuisson et accessoires 10

Réservoir d'eau 12

Etalonnage automatique 13

Avant la première utilisation 14

Premiers réglages 14

Réglage de la classe de dureté de l'eau 14

Nettoyage 15

Utilisation de l'appareil 16

Mettre l'appareil en service 16

Mettre l'appareil hors service 17

Après chaque utilisation 18

Recommandations de réglage 18

Fonctions de temps 20

Réglage de la minuterie 20

Réglage de la durée 21

Différer l'heure de la fin 22

Réglage de l'heure 24

Programmes automatiques 24

Réglage du programme 25

Remarques concernant les programmes 27

Tableaux des programmes 27

Table de matières

Memory **33**
Enregistrement des réglages dans Memory 33
Démarrer Memory 34
Sécurité-enfants **34**
Réglages de base **35**
Entretien et nettoyage **37**
Nettoyants 38
Mode nettoyage 39
Détartrage 41
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 43
Nettoyage des supports 44
Nettoyage des vitres de la porte 45
Incidents et dépannage **46**
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson 48
Remplacement du joint de porte 49
Service après-vente **50**
Numéros de produit E et de fabrication FD 50
Conseils concernant l'énergie et l'environnement **51**
Economiser de l'énergie 51
Elimination écologique 51
Tableaux et conseils **52**
Légumes 53
Garnitures et légumes secs 55
Viande, volaille, poisson 56
Garniture de potage 58

Table de matières

Desserts, compote 59
Réchauffer des mets 60
Décongélation 60
Laisser lever de la pâte 62
Extraire le jus 62
Mise en conserves 63
Produits surgelés 64

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants :

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !
Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson ni les surfaces chaudes dans le compartiment de cuisson. Ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude s'échappe. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risques d'incendie !
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Risque de court-circuit !
Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câblage risque de fondre.

Risque de brûlures !
Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement en petites quantités les boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires chauds

Risque de brûlures !
Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Eau chaude

Risque de s'ébouillanter !
Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. L'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Attendre que l'appareil soit refroidi.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Garder dégagé le fond du compartiment de cuisson

Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle sur la grille ou dans le bac de cuisson perforé.

Feuille alu

Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte

Ustensile

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même d'infimes taches peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.

Cuire à la vapeur avec le bac perforé

Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.

Joint de porte fortement encrassé

Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Maintenir toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.

Porte de l'appareil utilisée comme support

Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.

Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée risque de se casser.

Entretien et nettoyage

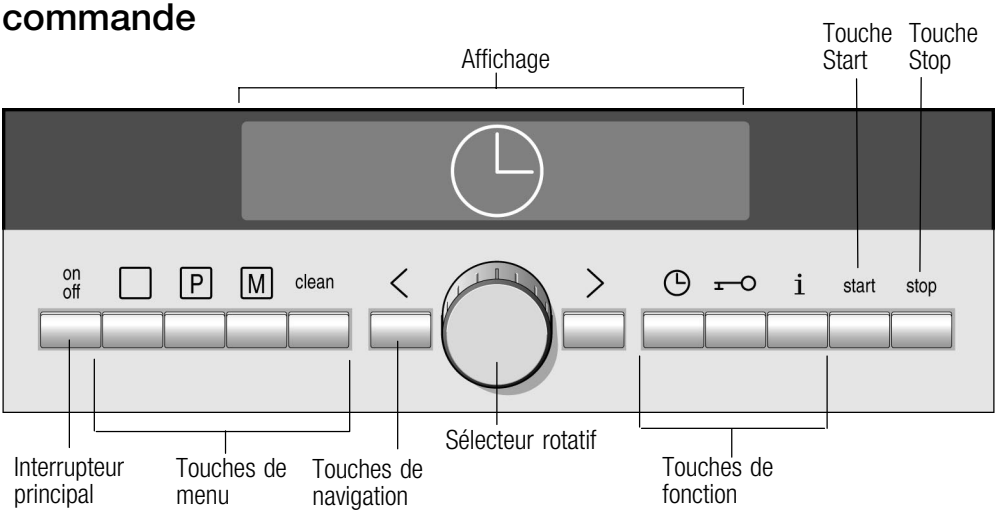
Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Eliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- le compartiment de cuisson et les accessoires

Bandeau de commande



Elément de réglage		Utilisation
Interrupteur principal	on off	Mettre l'appareil en service et hors service
Touches de menu	☐	Sélectionner le mode de fonctionnement
	P	Sélectionner les programmes automatiques (voir le chapitre : Programmes automatiques)
	M	Enregistrer Memory et l'appeler (voir le chapitre : Memory)
	clean	Sélectionner le nettoyage (voir le chapitre : Entretien et nettoyage)
Touches de navigation	< >	Commuter à gauche ou à droite dans l'affichage, tout en mémorisant les modifications

Elément de réglage		Utilisation
Sélecteur rotatif		Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher
Touches de fonction	◷	Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre : Fonctions de temps)
	⊸o	Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité enfants)
	i	Appareil allumé : demander des informations actuelles Appareil éteint : sélectionner des réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)
Touche Start	start	Démarrer le fonctionnement
Touche Stop	stop	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause) Pression longue : terminer le fonctionnement

Modes de fonctionnement

Vous atteignez les modes de fonctionnement possibles de votre appareil au moyen de la touche □.

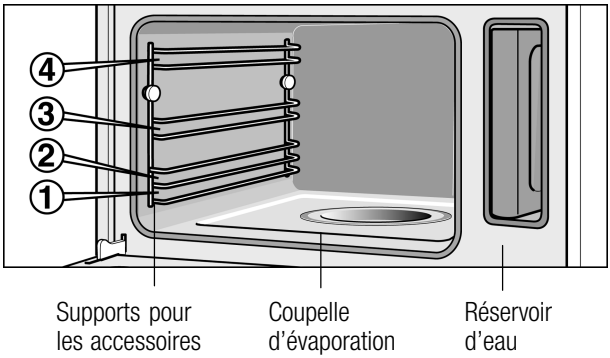
Mode de fonctionnement		Application
Cuire à la vapeur	35 - 100 ˚C	pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir
Réchauffer	80 - 100 ˚C	pour des plats et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas
Laisser lever	35 - 50 ˚C	pour de la pâte à la levure de boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas
Décongélation	35 - 60 ˚C	pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. Grâce à l'humidité, la chaleur est transmise sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas

Compartiment de cuisson et accessoires

Le compartiment de cuisson possède quatre niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Attention !

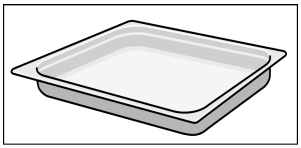
- La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond du compartiment de cuisson.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.



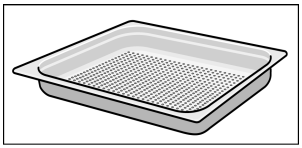
Accessoire

Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

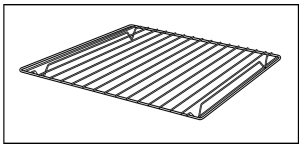
Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Bac de cuisson, non perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur
pour récupérer le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur et pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales



Bac de cuisson, perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur
pour cuire à la vapeur du poisson entier ou une assez grande quantité de légumes, pour extraire le jus de baies etc.



Grille
pour des ustensiles tels que des bocaux, moules à soufflé et à flan

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533
Bac de cuisson, perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533G
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{2}/_{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	HZ36D532
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513
Bac de cuisson, perforé, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513G
Grille	HZ36DR
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibres alvéolé	460 770

Réservoir d'eau

En ouvrant la porte de l'appareil, le réservoir d'eau se situe à droite.

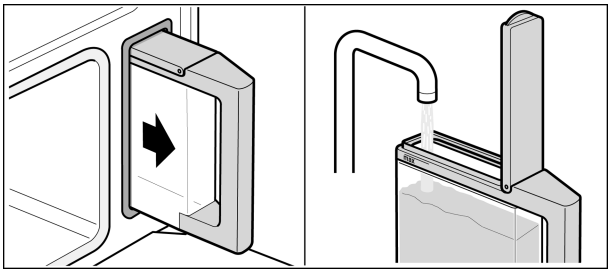
Remplissez le réservoir d'eau uniquement d'eau fraîche du robinet ou d'eau non gazeuse du commerce.
Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Si l'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), utilisez une eau minérale non gazeuse. Pour obtenir des informations sur votre eau du robinet vous pouvez vous adressez à votre compagnie des eaux.

Avant la première utilisation, humidifiez avec un peu d'eau le joint dans le couvercle du réservoir.

Attention !

Ne mettez pas d'eau distillée ni d'autres liquides dans le réservoir d'eau. Ils risquent d'endommager l'appareil.



Avant chaque utilisation

Remplir le réservoir d'eau.

1. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « max ».
2. Fermer le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation.

1. Retirer le réservoir d'eau lentement et horizontalement de l'appareil, afin que de l'eau restante ne puisse pas s'écouler de la valve.
2. Evacuer l'eau.
3. Sécher soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil et le joint dans le couvercle du réservoir.

Message « Remplir le réservoir d'eau »

Un signal retentit lorsque le réservoir d'eau est vide. Le texte « Remplir le réservoir d'eau » apparaît dans l'affichage. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur s'échappe.
2. Retirer le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au repère et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche Start.

Message « Remplir le réservoir d'eau ? »

Le message apparaît lorsque vous réglez un mode de fonctionnement et le réservoir d'eau est uniquement rempli de moitié.

Si vous êtes d'avis que la quantité d'eau dans le réservoir d'eau est suffisante pour le processus de cuisson, vous pouvez démarrer l'appareil.
Si non, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « max », réintroduisez-le et démarrez ensuite l'appareil.

Etalonnage automatique

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors de l'étalonnage, l'appareil est réglé aux conditions atmosphériques régnant sur le lieu d'installation. Cela a lieu automatiquement lorsqu'on active pour la première fois le mode Cuisson vapeur à 100 °C. Il se produira plus de vapeur que d'habitude.

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, remettez l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base).

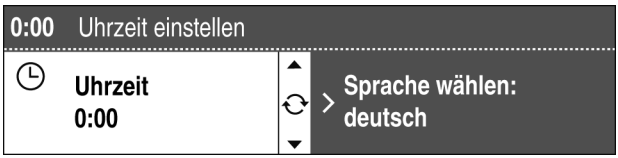
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment modifier la langue dans l'affichage
- comment modifier la classe de dureté de l'eau
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le texte « Uhrzeit » (Heure) et « Sprache wählen » (Sélection langue) apparaissent dans l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage.



Régler l'heure et modifier la langue

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Au moyen de la touche > commuter à « Sprache wählen » (Sélection langue).
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
4. Appuyer sur la touche ◷.

La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Détartrez régulièrement votre appareil. Ce n'est qu'ainsi que vous pouvez éviter des dommages.

Votre appareil affiche automatiquement en temps utile qu'il doit être détartré. Il est préréglé à la classe de dureté de l'eau II. Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

Vérifier la dureté de l'eau

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen du ruban testeur joint ou la demander à votre compagnie des eaux.

Eau adoucie

Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie. Dans ce cas, modifiez la classe de dureté de l'eau sur « adoucie ».

Modifier la classe de dureté de l'eau

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base lorsque l'appareil est éteint.

1. Maintenir la touche i appuyée jusqu'à ce que « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de « Dureté de l'eau ».
3. Appuyer sur la touche >.

   « 2-moyenne » est marqué dans l'affichage.
4. Modifier la classe de dureté de l'eau au moyen du sélecteur rotatif. Valeurs possibles :

adoucie	
1-douce	I
2-moyenne	II
3-dure	III
4-très dure	IV
5. Appuyer sur la touche i pour quitter les réglages de base.

   La modification est mémorisée.

Nettoyage

Chauffez l'appareil à vide avant la première utilisation et nettoyez les accessoires.

Chauffer l'appareil

1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire.
2. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.

   Après env. 4 secondes, le mode de fonctionnement « Cuisson à la vapeur » apparaît.
3. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil chauffe automatiquement à 100 °C et s'arrête après 20 minutes. Un signal retentit.
4. Appuyer sur la touche Stop pour terminer le fonctionnement.

Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

Nettoyage préalable des accessoires

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Utilisation de l’appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment allumer et éteindre l’appareil
- ce que vous devez respecter après chaque utilisation

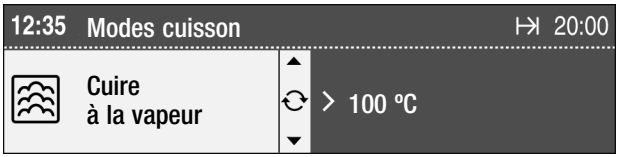
Mettre l’appareil en service

1. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l’appareil en service.

   Le logo de la marque apparaît pendant 4 secondes dans l’affichage. L’affichage passe ensuite automatiquement au menu « Modes cuisson ».

Sélectionner le mode de cuisson

Vous pouvez appeler le menu « Modes cuisson » aussi directement via la touche ☐.



2. Régler le mode de cuisson désiré au moyen du sélecteur rotatif.

Sélectionner la température

3. Appuyer sur la touche > .

   La température de référence est marquée.

4. Régler la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.

Sélectionner la durée

5. Appuyer sur la touche ◷.

   « Minuterie » apparaît dans l’affichage.

6. Commuter à la durée au moyen de la touche >.
7. Régler la durée désirée au moyen du sélecteur rotatif.
8. Appuyer sur la touche ◷.
9. Appuyer sur la touche Start pour démarrer l’appareil.

   L’appareil chauffe. Lors du mode de fonctionnement Cuire à la vapeur, la durée s’écoule seulement après le temps de chauffe.

Température actuelle

Appuyez sur la touche i. La température actuelle est affichée pendant 10 secondes.

Les barres du témoin de chauffe à côté de l'heure indiquent la montée en température dans le compartiment de cuisson.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du sélecteur rotatif. La modification est automatiquement validée.

Mettre l'appareil hors service

⚠ Risque de s'ébouillanter !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après la cuisson.

La durée est écoulée

Votre appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée Un signal retentit. Appuyer sur la touche ◷ pour arrêter le signal.

Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Pause

Appuyer brièvement sur la touche Stop. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche Start.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le fonctionnement sera interrompu. Pour démarrer, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche Start.

Si vous avez réglé le réglage de base « Continuer après fermeture porte » sur « Automatique », vous n'avez pas besoin de redémarrer (voir chapitre : Réglages de base).

Annuler

Exercer une pression longue sur la touche Stop pour arrêter le fonctionnement.
Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

Videz le réservoir d'eau. Séchez soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et séchez le logement du réservoir dans l'appareil.

Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le réservoir d'eau sera endommagé.

Sécher le compartiment de cuisson

Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

⚠ Risque de s'ébouillanter !
L'eau dans la coupelle d'évaporation peut être chaude. Laissez-la refroidir avant d'essuyer l'eau.

Essuyez le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation avec l'éponge fournie et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Essuyez les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies.
Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de mets avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande, du poisson et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de fonctionnement est réglé fixe.

Vous arrivez aux différents plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

Sélectionner un plat

1. Appuyer sur la touche ☐.
   Le mode de fonctionnement Cuire à la vapeur et 100 °C apparaissent dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur ⊞ Recommandations de réglage.

3. Avec la touche >, passer à la première catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

Avec la touche >, vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant.
Le réglage pour le plat sélectionné apparaît finalement dans la visualisation.

4. Appuyer sur la touche Start.

Le fonctionnement démarre. La durée de référence I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. I→I 0:00. apparaît dans l'affichage. Appuyer sur la touche ◷ pour arrêter le signal.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche ◷ et commuter à la durée avec la touche >. Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

Demander des informations

Appuyer brièvement sur la touche i. Pour des informations supplémentaires, réappuyer sur la touche i.

Fonctions de temps

Vous appelez les fonctions de temps au moyen de la touche ◷. Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque l'appareil est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque l'appareil est allumé :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Appuyer sur la touche ◷.
2. Passer à la fonction désirée à l'aide de la touche < ou >.
3. Régler le temps ou une durée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.

Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment de l'appareil. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche ◷.
2. Régler le temps de minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole 🔔 pour la minuterie et le temps qui s'écoule sont affichés.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche ◷. Dans les secondes suivantes, modifier le temps de minuterie au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

Après écoulement du temps de minuterie

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 🔔 0:00. Appuyer sur la touche ◷ pour couper le signal.

Annuler la durée réglée de la minuterie

Appuyer sur la touche ◷. Ramener le temps de minuterie à 0:00 à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

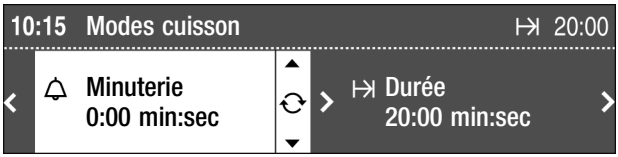
Réglage de la durée

Avec la fonction durée vous pouvez régler la durée de cuisson pour votre plat. L'appareil s'éteindra automatiquement lorsque la durée est écoulée.

Exemple dans l'illustration : Cuisson vapeur à 100 °C pendant 45 minutes.

Condition préalable :
Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.

1. Appuyer sur la touche ◷.



2. Commuter à la durée avec la touche > ou < et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

4. Appuyer sur la touche Start.
   L'appareil chauffe. La durée I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

   Lors du mode de fonctionnement Cuire à la vapeur, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche ◷. Commuter à la durée avec la touche > ou < et modifier la durée avec le sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Dans l'affichage apparaît la durée I→I 0:00. Appuyer sur la touche ◷ pour couper le signal.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. L'appareil démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu.
Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

Lors de certains programmes il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Le temps de chauffe pour le fonctionnement avec de la vapeur doit être additionné à la durée. L'heure de la fin réglée peut alors se reporter du temps de chauffe.

Exemple dans l'illustration : Il est 9:30 h, la cuisson du plat demande 45 minutes, mais le plat doit seulement être prêt à 12:45.

Condition préalable :
Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Les fonctions de temps ◷ sont ouvertes.

1. Passer à l'heure de la fin au moyen de la touche >.

2. Différer l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.
4. Confirmer avec la touche Start.

Le réglage est validé. L'appareil est en position d'attente. L'heure de la fin →| est affichée dans la visualisation. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Modifier l'heure de la fin

Cela est possible tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ◷. Commuter à l'heure de la fin à l'aide de la touche > ou < et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. La durée est sur |→| 0:00. Appuyer sur la touche ◷ pour couper le signal.

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ◷. Passer à l'heure de la fin au moyen de la touche > ou <. Tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La durée réglée s'écoule immédiatement

Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, l'appareil doit être éteint.

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le texte « Régler l'heure » apparaît dans l'affichage.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant.

2. Appuyer sur la touche ◷.
   L'heure est validée.

Modification de l'heure

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver

1. Appuyer sur la touche ◷.
2. Au moyen de la touche >, commuter à l'heure ◷ et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ◷.

Modifier l'affichage de l'heure

Lorsque l'appareil est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage ou le désactiver (voir le chapitre : Réglages de base).

Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire:

- comment régler un programme des programmes automatiques
- des indications et des conseils concernant les programmes
- quels programmes vous pouvez régler (tableaux des programmes).

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement préparer des mets. Il y a 9 groupes de programmes avec au total 40 programmes.

Réglage du programme

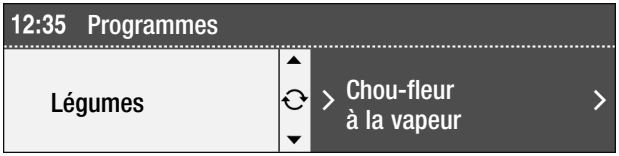
Exemple : Vous désirez faire cuire à la vapeur 500 g de blanc de poulet frais.

Respectez les indications pour les programmes. Sélectionnez le programme adapté dans les tableaux des programmes.

Exemple :

- Groupe de programmes « Viande, volaille »
- Programme « Blanc de poulet, frais, à la vapeur »

Sélectionner le groupe de programmes

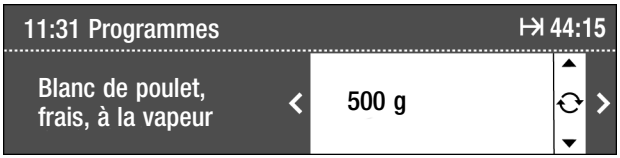


1. Appuyer sur la touche P.
   Le premier groupe de programmes « Légumes » apparaît dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du groupe de programmes désiré.

Sélectionner un programme

3. Appuyer sur la touche > pour marquer le premier programme du groupe de programmes.
4. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du programme désiré.

Entrer le poids



5. Appuyer sur la touche > pour marquer le poids de référence.
6. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le poids du mets à cuire.

Réglage individuel du résultat de cuisson

7. Appuyer sur la touche >.

   Le réglage individuel – ❑❑❑❑❑■❑ + apparaît dans l'affichage.

8. Tourner le sélecteur rotatif pour adapter le résultat de cuisson :

   vers la gauche : régler un résultat de cuisson plus faible

   vers la droite : régler un résultat de cuisson plus intense

Vous pouvez aussi adapter durablement le résultat de cuisson pour tous les programmes en même temps (voir le chapitre : Réglages de base).

9. Appuyer sur la touche Start pour démarrer le programme.

La durée du programme s'écoule visiblement dans l'affichage. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin pour certains programmes. Le programme démarrera plus tard et finira à l'heure désirée (voir le chapitre : Fonctions de temps).

Fin du programme

Un signal retentit. L'appareil s'éteint.
Appuyer sur la touche Stop.

⚠ Risque de s'ébouillanter !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après la cuisson.

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche Stop.

Remarques concernant les programmes

Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau.

Le résultat de cuisson peut varier selon la taille et la qualité des aliments.

Ustensiles

Utilisez les ustensiles indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Si vous utilisez un autre ustensile, le résultat de cuisson peut être différent.

Lors de la cuisson dans le bac de cuisson perforé, enfournez toujours en plus le bac de cuisson non perforé au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Quantité/ poids

Placez les aliments dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 4 cm.

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

Temps de cuisson

Après le démarrage du programme, le temps de cuisson s'affiche. Il peut changer pendant les 10 premières minutes, du fait que le temps de chauffe dépend entre autres de la température de l'aliment et de l'eau.

Tableaux des programmes

Dans ce chapitre vous trouverez tous les groupes de programmes et leurs programmes. Respectez les indications avant de préparer des mets avec un programme.

Légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Chou-fleur à la vapeur / En bouquets*	bouquets de taille identique	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Chou-fleur à la vapeur / Chou-fleur, entier*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Fleurs de brocoli à la vapeur*	fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Haricots verts cuits à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Carottes en rondelles, à la vapeur*	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Chou-rave en rondelles, à la vapeur*	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Choux Bruxelles à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges blanches*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges vertes*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Macédoine de légumes surgelée, à la vap.		Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Pommes de terre

Assaisonnez les pommes de terre seulement après la cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pommes de terre à l'anglaise*	taille moyenne, en quartiers, poids unitaire 30 - 40 g	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Pommes de terre robe des champs*	taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Produits céréaliers

Pesez l'aliment et ajoutez de l'eau dans les proportions appropriées :

Riz	1 : 1,5
Couscous	1 : 1
Millet	1 : 3
Lentilles	1 : 2

Indiquez le poids sans liquide.

Remuez les produits céréaliers après la cuisson. L'eau restante est ainsi rapidement absorbée.

Préparer du risotto
Ajouter de l'eau au risotto dans un rapport de 1 : 2. Pour le poids, indiquez la quantité totale avec l'eau. Le message « Remuer » apparaît après env. 15 minutes. Remuez le risotto et appuyez sur la touche Start.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Riz / Riz long grain	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz Basmati	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz complet	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Couscous	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Millet	max. 0,55 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Risotto	max. 2 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Lentilles	max. 0,55 kg	Bac de cuisson non perforé	2

Viande, volaille

Ne superposez pas la viande ou la volaille dans l'ustensile.
Vous pouvez mariner les blancs de poulet au préalable.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Blanc de poulet, frais, à la vapeur	poids total 0,2 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1
Kassler, frais, en tranches*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1
Saucisses*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Poisson

Pour préparer du poisson, graissez le bac de cuisson perforé.

Ne superposez pas les poissons entiers ou les filets de poisson. Indiquez le poids du poisson le plus lourd et choisissez si possible des morceaux de même taille.

Programme	Remarques	Ustensile / accessoire	Niveau
Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Filet de poisson frais	épaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Poisson, surgelé	épaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Moules	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

Pâtiss., dessert

Préparer de la compote de fruits
Le programme convient uniquement pour des fruits à noyau et des fruits à pépins. Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. ⅓ de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

Préparer du riz au lait
Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel est ainsi rapidement absorbé.

Confectionner du yaourt
Chauffez le lait à 90 °C sur la table de cuisson. Laissez-le ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer.

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillerées à café de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferments lactiques. Versez le mélange dans des pots propres et fermez-les.

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Programme	Remarques	Ustensile / accessoire	Niveau
Compote de fruits*	-	Bac de cuisson non perforé	2
Riz au lait	-	Bac de cuisson non perforé	2
Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson perforé	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Réchauffer

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Garnitures, cuites*	-	Bac de cuisson non perforé	2
Légumes, cuits*	-	Bac de cuisson non perforé	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Décongélation

Si possible, congelez les produits alimentaires à plat et par portion, à –18 °C. Ne congelez pas de grosses quantités.

Tous les programmes de décongélation se rapportent à des aliments crus.

⚠ Risque pour la santé !
lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faire fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes à 100 °C.

Décongeler des filets de poisson
Ne superposez pas les filets de poisson.

Décongeler de la volaille entière
Retirez l'emballage avant la décongélation. Laissez reposer la volaille, une fois décongelée. En cas de grosse volaille (p. ex. dindonneau), vous pouvez retirer les abats après un temps de repos d'env. 30 minutes.

Décongeler de la viande
Avec ces programmes, vous pouvez décongeler des morceaux de rôti individuels.

Dégeler des fruits

Si vous ne désirez que dégeler des fruits, adaptez individuellement le résultat de cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poisson / Poisson entier	épaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Poisson / Filet de poisson	épaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Volaille entière	max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Viande	poids unitaire max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Baies	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

Spécial

Stériliser des biberons

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le bac de cuisson perforé, de sorte qu'ils ne se touchent pas.

Après la stérilisation, séchez les biberons avec un torchon propre. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Mise en conserve

Le programme convient pour des fruits à noyau et des fruits à pépins ainsi que pour des légumes (sauf des haricots).

Avant la mise en conserves de potiron, le faire blanchir.

Le programme est conçu pour des bocaux de 1 litre. Pour des bocaux plus grands ou plus petits, vous devez adapter le résultat de cuisson individuellement.

A la fin du programme, ouvrez la porte du compartiment de cuisson afin d'éviter que la cuisson se poursuive. Laissez refroidir les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson.

Le programme est conçu pour des fruits fermes. Si les fruits utilisés ne sont plus bien fermes, adaptez le résultat de cuisson individuellement.

Faire cuire des oeufs
Piquez les oeufs avant de les faire cuire. Ne superposez pas les oeufs. Le calibre M correspond à un poids unitaire d'env. 50 g.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Stériliser des biberons*	-	Bac de cuisson perforé	2
Mise en conserves	en bocaux de 1 l	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Oeufs / Oeufs durs*	oeufs calibre M, max. 1,8 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Oeufs / Oeufs à la coque*	oeufs calibre max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer votre propre programme et de l'appeler par une simple pression d'un bouton.
Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Enregistrement des réglages dans Memory

1. Régler le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche M appuyée jusqu'à ce que le texte « Memory validée » apparaisse dans l'affichage.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Procéder à un nouveau réglage et mémoriser à l'aide de la touche M. L'ancien réglage sera écrasé.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment le réglage mémorisé.

1. Appuyer brièvement sur la touche M.
2. Appuyer sur la touche Start.

Le réglage Memory démarre.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier le réglage à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Sécurité-enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche ⊸ appuyée pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le symbole ⊸ apparaisse.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Désactiver la sécurité-enfants

Maintenir la touche ⊸ appuyée jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque

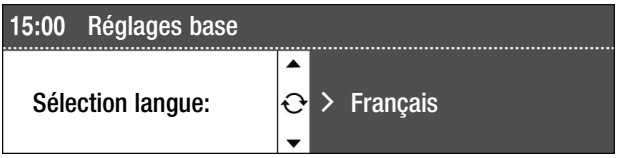
Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre l'appareil, désactiver le signal au moyen de la touche ◷, arrêter le fonctionnement au moyen de la touche Stop et régler la minuterie.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont préréglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

Si vous désirez annuler toutes les modifications, vous pouvez restaurer les réglages usine.

L'appareil doit être éteint.



1. Maintenir la touche i appuyée env. 4 secondes jusqu'à ce que « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage.

2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du réglage désiré.

3. Appuyer sur la touche >, pour marquer la valeur.
4. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de la valeur désirée.
5. Maintenir la touche i appuyée env. 4 secondes, pour quitter les réglages de base.

   La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
Sélection langue	Modifier la langue dans l'affichage	30 langues différentes
Durée du signal	Réglage de la durée du signal sonore à la fin du fonctionnement	courte moyenne longue
Sonorité des touches	Activation ou désactivation du signal sonore lors de l'actionnement d'une touche	Off On
Luminosité de l'affichage	Modifier la luminosité de l'affichage	Jour moyenne Nuit
Contraste	Modifier le contraste de l'affichage	7 positions – ❑❑❑❑❑■❑ +
Affichage heure	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	off analogique 1 analogique 2 analogique 3 digital
Continuer fonct. apr.fermet.porte	Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	Off Automatique
Régl. individuel	Régler les résultats de cuisson généralement plus intenses ou plus faibles pour les programmes	7 positions – ❑❑❑❑❑■❑ +
Affichage Logo de marque	Activer ou désactiver l'affichage du logo de marque lors de la mise en service de l'appareil	On Off
Dureté de l'eau	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	adoucie 1-douce 2-moyenne 3-dure 4-très dure
Signal d.chauffe Cuiss.vapeur	Indique la fin de la phase de chauffe lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur	Off On
Restaurer les réglages usine	Remettre l'appareil aux réglages usine : – toutes les modifications dans les réglages de base sont supprimées – Memory est effacé – un nouveau calibrage automatique a lieu	ne pas réinitiliser réinitiliser

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- le mode de fonctionnement Nettoyage
- le mode de fonctionnement Détartrage

⚠ Risque de court-circuit !
N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Dommages de la surface ! N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de produits de nettoyage pour four,
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Si la façade est mise en contact avec un tel produit, nettoyez-la immédiatement avec de l'eau.

Eliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi. Des résidus incrustés sont plus difficiles à éliminer ultérieurement.

En cas de salissures plus importantes, utilisez le système de nettoyage (voir le chapitre : Mode nettoyage).

Les sels sont très agressifs et peuvent occasionner des taches de rouille. Eliminez dans le compartiment de cuisson les résidus de sauces piquantes (ketchup, moutarde) ou de mets salés, immédiatement après le refroidissement.

Eponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage jointe est très absorbante. Utilisez l'éponge de nettoyage uniquement pour nettoyer le compartiment de cuisson et pour éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation.

Lavez soigneusement l'éponge de nettoyage avant la première utilisation. Vous pouvez passer l'éponge de nettoyage au lave-linge (lessive à 95º).

Chiffon microfibres

Le chiffon microfibres alvéolé est idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium (référence 460 770, également en vente online dans la boutique en ligne). Il élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.

Nettoyants

Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux
avec une façade en alu	Nettoyant non agressif pour vitres - passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres non pelucheux
avec une façade en inox	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Eliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, fécule et blanc d'oeuf Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé
Intérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Ne pas utiliser des éponges en acier ni à dos récurant ! Le compartiment de cuisson risque de rouiller
Coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée
Joint à l'extérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle, ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation

Joint du couvercle	Bien sécher après chaque utilisation
Supports	A l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres
Accessoires	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée

Mode nettoyage

Le mode nettoyage permet de décoller des salissures dans le compartiment de cuisson à l'aide de vapeur. Elles peuvent ensuite être éliminées facilement.

Le mode nettoyage dure env. 30 minutes.

Remarque :

Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le mode nettoyage est annulé. L'appareil peut seulement être réutilisé après le 1. et 2. rinçage, afin que du produit de nettoyage ne reste pas dans l'appareil.

Préparatifs

Laissez refroidir le compartiment de cuisson et retirez les accessoires. Nettoyez la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage fournie.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « max ». Versez une goutte de produit à vaisselle dans la coupelle d'évaporation située au fond du compartiment de cuisson.

Démarrer le système de nettoyage

1. Appuyer sur la touche clean.
   « Nettoyage » apparaît dans l'affichage.
2. Appuyer sur la touche Start.
   Le mode nettoyage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

1. rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le texte « Vider la coupelle et essuyer l'appareil » apparaît dans l'affichage.

1. Retirer les supports du compartiment de cuisson et les nettoyer (voir le chapitre : Décrocher les supports).
2. Essuyer les salissures décollées dans le compartiment de cuisson et dans la coupelle d'évaporation, avec une brosse douce et l'éponge de nettoyage.
3. Remplir le réservoir d'eau, le cas échéant, et le remettre en place.
4. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 1. rinçage ».

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 2. rinçage ».

Après le deuxième rinçage apparaît « Vider la coupelle ».

4. Appuyer sur la touche Stop.

Eliminer l'eau résiduelle

Avec l'éponge de nettoyage, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.

Annuler le mode nettoyage

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop.

   Le mode nettoyage s'arrête.

Afin que du produit à vaisselle ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer 2x après une annulation.

2. Appuyer sur la touche Start.

   Le texte « Vider la coupelle et essuyer l'appareil » apparaît dans l'affichage.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe « 1. rinçage ».

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue de fonctionner correctement, vous devez le détartrer régulièrement. Le message « Détartrer l'appareil » vous le rappellera.

Le détartrage dure env. 30 minutes.

Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie.

Remarque :

Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le détartrage est annulé. L'appareil peut seulement être réutilisé après le 1. et 2. rinçage, afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant liquide recommandé par le service après-vente (référence 311138, également en vente online dans le eShop). Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

1. Mélanger 300 ml d'eau et 60 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Vider le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.

Attention !

Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution immédiatement à l'eau.

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

1. Appuyer sur la touche clean.
   « Nettoyage » apparaît dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de « Détartrage ».
3. Appuyer sur la touche Start.
   Le détartrage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

1. rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le texte « Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir » apparaît dans l'affichage.

1. Eliminer le détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 1. rinçage ».

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 2. rinçage ».

Après le deuxième rinçage apparaît « Vider la coupelle ».

4. Appuyer sur la touche Stop.

Eliminer l'eau résiduelle

Avec l'éponge de nettoyage, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.

Annuler le détartrage

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop.

   Le détartrage s'arrête.

Afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer 2x après une annulation.

2. Appuyer sur la touche Start.

   Le texte « Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir » apparaît dans l'affichage.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe « 1. rinçage ».

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

Si vous ne désirez pas détartrer l'appareil complet, mais uniquement la coupelle d'évaporation dans le compartiment de cuisson, vous pouvez également utiliser le mode de fonctionnement Détartrage.

Seule différence :

1. Mélanger 100 ml d'eau et 20 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Remplir complètement la coupelle d'évaporation de solution détartrante.
3. Remplir le réservoir d'eau uniquement d'eau.
4. Démarrer le mode de fonctionnement Détartrage comme décrit.

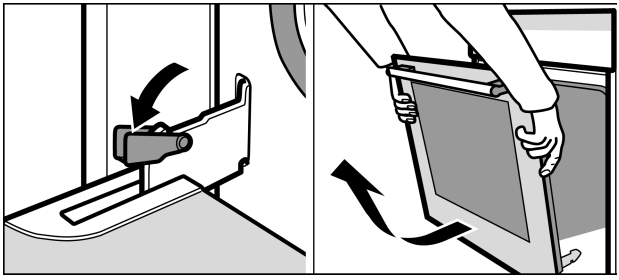
Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement, sans mode de fonctionnement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil ⚠

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

- Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. Ne mettez pas les mains dans la charnière. Appelez le service après-vente.

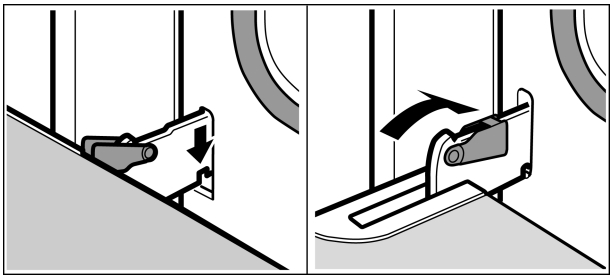


1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.

3. Incliner la porte de l'appareil.
   Avec les deux mains, la tenir en haut à gauche et à droite. Fermer la porte de l'appareil un peu plus et l'extraire.

Montage de la porte de l'appareil

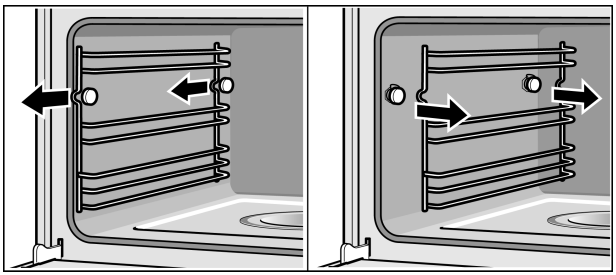
Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.



1. Introduire les charnières de porte dans les orifices à gauche et à droite au niveau du compartiment de cuisson, sans les incliner lors de leur introduction. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil et relever les leviers de verrouillage.
3. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.



Pour cela, tirer le support vers l'avant et le décrocher.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse. Vous pouvez également nettoyer les supports au lave-vaisselle.

Accrocher les supports

Accrocher le support à l'arrière et à l'avant et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Les supports ne s'adaptent respectivement que d'un côté.

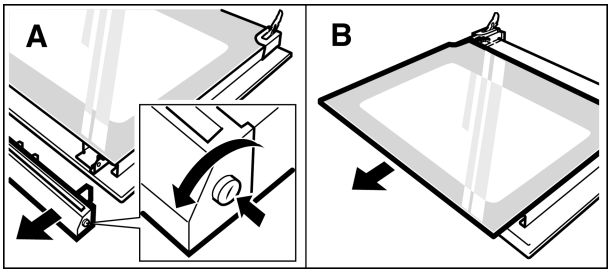
Nettoyage des vitres de la porte

Vous pouvez enlever la vitre intérieure de la porte de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque la vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

1. Déposer la porte de l'appareil et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.



2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte de l'appareil. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Retirer la vitre de la porte. (Fig. B)

Nettoyez les vitres de la porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Pose des vitres de la porte

1. Réintroduire la vitre de la porte.
   Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur et que la face avec l'écriture soit à l'intérieur.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Observez les indications suivantes, avant d'appeler le service après-vente.

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manoeuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
Il est impossible de démarrer l'appareil, le texte « Nettoyage » ou « Détartrage » apparaît dans l'affichage	Le mode nettoyage ou le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (v. le chapitre Annuler le mode nettoyage ou Annuler le détartrage)
« Heure » apparaît dans l'affichage	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau (v. le chapitre Fonctions de temps)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans la visualisation	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche Stop
	La touche Start n'a pas été actionnée après le réglage	Appuyer sur la touche Start ou annuler le réglage à l'aide de la touche Stop
« Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique est actif	Appuyer sur une touche quelconque

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message « Remplir le réservoir d'eau » bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage « Remplir le réservoir d'eau » apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais le message « Remplir le réservoir d'eau » n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyer le joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
Dans l'affichage apparaît « Vider le réservoir nettoyer ? »	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit (« Plopp ») se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid / chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a à nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (v. le chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite Cuisson vapeur à 100 ºC pour 20 minutes

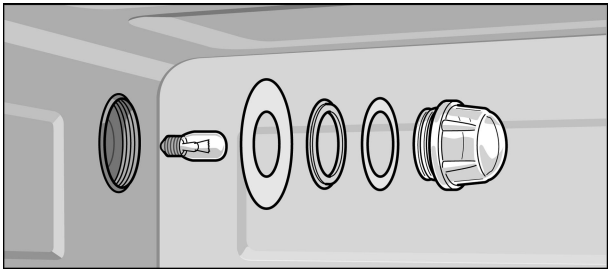
Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage
Un message d'erreur « E... » apparaît dans l'affichage	Défaillance technique	Appuyer sur la touche ◷ pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
Le message d'erreur « E011 » apparaît dans l'affichage	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche ◷ pour effacer le message d'erreur. Appuyer sur toutes les touches l'une après l'autre et vérifier si elles sont propres
L'appareil ne chauffe plus. « Démo » apparaît dans l'affichage	Une combinaison de touches a été actionnée	Couper l'alimentation électrique et la réétablir au bout de 10 secondes. Dans les 2 minutes, appuyer 4 secondes sur la touche ⊶

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Vous pouvez vous procurer des ampoules thermostables 25 W, 220/240 V, le culot E14 et les joints correspondants, auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

⚠ Risque de brûlures !
Laissez refroidir le compartiment de cuisson et la lampe dans le compartiment de cuisson avant de changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson.

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Dévisser le cache en le tournant vers la gauche.
3. Dévisser l'ampoule en la tournant à gauche et la remplacer par un type d'ampoule identique.
4. Glisser les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



5. Revisser le cache en verre avec les joints.
6. Brancher l'appareil sur le secteur et régler de nouveau l'heure.

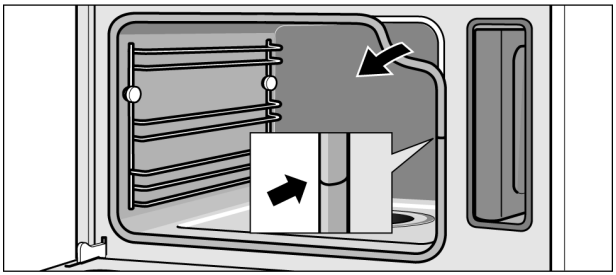
Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache en verre et sans les joints.

Changer le cache en verre ou les joints

Si le cache en verre est défectueux ou bien si les joints sont défectueux, vous devez le/les remplacer. Indiquez au service après-vente les numéros E et FD de votre appareil.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte à l'extérieur du compartiment de cuisson est défectueux, il doit être remplacé. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.



1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Retirer le joint de porte usagé.
3. Enfiler à un endroit le joint de porte neuf et le rentrer tout autour. Les extrémités du joint doivent se joindre sur le côté.
4. Revérifier en particulier dans les angles si le joint de porte est correctement en place.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente le numéro de produit (N° E) et le numéro de fabrication (N° FD) de votre appareil. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas sur le côté gauche la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil dans l'encadré ci-dessous.

E-Nr.	FD

Service après-vente ☎

Conseils concernant l’énergie et l’environnement

Vous trouverez ici des conseils pour l’utilisation de votre appareil en économisant de l’énergie et concernant la mise au rebut correcte de votre appareil.

Economiser de l’énergie

Préchauffez l’appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d’utilisation.

Ouvrez le plus rarement possible la porte de l’appareil pendant la cuisson.

Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de mets avec des temps de cuisson différents, enfournez d’abord le mets demandant le temps le plus long.

Elimination écologique

Eliminez l’emballage en respectant l’environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment -WEEE).
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Tableaux et conseils

La cuisson à la vapeur est une façon particulièrement diététique pour cuire des mets. La vapeur enveloppe le mets et empêche ainsi la perte de substances nutritives des aliments. La cuisson a lieu sans surpression. La forme, la couleur et l'arôme typique des mets sont conservés.

Dans les tableaux suivants, vous trouverez une sélection de plats qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quel mode de fonctionnement, quel accessoire et quelle durée de cuisson vous devez choisir de préférence.
Les indications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid, sauf indication contraire.

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Ustensiles

Si vous utilisez un ustensile, placez-le toujours au milieu du bac de cuisson perforé.

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les ustensiles sont épais, les temps de cuisson sont plus longs.

Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (p.ex. pour faire fondre du chocolat).

Temps de cuisson et quantité à cuire

Les temps de cuisson lors de la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais sont indépendants de la quantité totale. L'appareil peut cuire à la vapeur au maximum 2 kg d'aliments.

Respectez les tailles des pièces indiquées dans les tableaux. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses. Le temps de cuisson est également influencé par la qualité et le degré de maturation. C'est pourquoi les valeurs dans les tableaux ne sont qu'indicatives.

Répartir les aliments uniformément

Répartissez toujours les aliments uniformément dans la vaisselle. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement.

Aliments sensibles à la pression

Les aliments sensibles à la pression ne doivent pas être déposés en couches trop hautes dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de goût. Enfournez en premier le mets demandant la durée de cuisson la plus longue et ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

La durée de cuisson totale s'allonge lors de la multicuisson, car de la vapeur s'échappe lors de chaque ouverture de la porte de l'appareil et l'appareil doit être chauffé à nouveau.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Enfourner en-dessous, au niveau 1, le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	5 - 10

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Fenouil	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 14
Flan de légumes	-	moule de bain-marie 1,5 l + bac de cuisson perforé au niveau 2	Cuire à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Carottes	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	4 - 6
Bettes*	bâtonnets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	entières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	entières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Epinards*	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Courgettes	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

Ajouter de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.
Exemple : 1 : 1,5 = pour 100 g de riz, ajouter 150 ml de liquide.

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement du bac de cuisson non perforé.

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/ niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Riz complet	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Lentilles	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 45
Haricots blancs, pré-trempés	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/ niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Blé, entier	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	60 - 70
Quenelles	-	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	95	20 - 25

Viande, volaille, poisson

Enfourner le bac de cuisson perforé au niveau 3 et le bac de cuisson non perforé au niveau 1.

Laisser reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four à vapeur éteint et fermé. La viande reste plus juteuse.

Volaille

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	12 - 18

* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Boeuf

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	25 - 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	30 - 40

* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Porc

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc*	0,5 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 - 12
Médaillons de porc*	env. 3 cm d'épaisseur	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	15 - 20

* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Saucisses

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Saucisses viennoises	-	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 85	12 - 18
Saucisses blanches	-	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 85	15 - 20

Poisson

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Dorade, entière	de 0,3 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	non perforé	2	Cuire à la vapeur	70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	12 - 15

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionne ment	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Filet de sébaste	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies		perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20

Garniture de potage

Aliment	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionnement	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Eierstich (oeuf brouillé)	non perforé	2	Cuire à la vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	90 - 95	7 - 10

Desserts, compote

Compote
Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. ⅓ de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

Riz au lait
Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel est ainsi rapidement absorbé.

Yaourt
Chauffez le lait à 90 °C sur la table de cuisson. Laissez-le ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer.

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillerées à café de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferments lactiques. Versez le mélange dans des pots propres et fermez-les.

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	ramequins + bac de cuisson perforé	Cuire à la vapeur	90 - 95	15 - 20
Riz au lait*	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	pots individuels + bac de cuisson perforé	Cuire à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15

* Vous pouvez également utiliser le programme correspondant (voir le chapitre : Programmes automatiques).

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Compote de cerises	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20

* Vous pouvez également utiliser le programme correspondant (voir le chapitre : Programmes automatiques).

Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement préparés.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	bac de cuisson non perforé	3	Réchauffer	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	bac de cuisson non perforé	3	Réchauffer	100	5 - 10

Décongélation

Si possible, congelez les produits alimentaires à plat et par portion, à -18 °C. Ne congelez pas de grosses quantités. Des aliments décongelés se conservent moins bien et périssent plus rapidement que des aliments frais.

Décongelez le mets dans le sac de congélation, dans l'assiette ou dans le bac de cuisson perforé. Enfourner toujours en-dessous le bac de cuisson non perforé. Ainsi, les aliments ne restent pas dans l'eau de décongélation et le compartiment de cuisson reste propre.

Utilisez le mode de fonctionnement Décongélation.

Si nécessaire, séparer les aliments entre-temps ou bien retirer de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

Après la décongélation, laisser l'aliment encore reposer pendant 5 - 15 minutes pour que la température s'égalise.

⚠ Risque pour la santé !
Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faites fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes avec le mode de fonctionnement Cuisson vapeur à 100 °C.

Décongeler de la viande
Les morceaux de viande devant être panés doivent décongeler jusqu'à ce que les épices et la panelure adhèrent.

Décongeler de la volaille
L'enlever de l'emballage avant la décongélation. Jeter impérativement le liquide produit lors de la décongélation.

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Température °C	Temps de cuisson en min.
Poulet	1 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	60 - 70
Cuisses de poulet	0,4 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	30 - 35
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	20 - 30
Baies	0,3 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet de poisson	0,4 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	15 - 20
Goulasch		perforé + non perforé	3 1	45 - 50	40 - 50
Rôti de boeuf		perforé + non perforé	3 1	45 - 50	70 - 80

Laisser lever de la pâte

Avec le mode de fonctionnement Laisser lever, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à la température ambiante.

Vous pouvez sélectionner librement le niveau d'enfournement pour la grille ou placez la grille avec précaution sur le fond du compartiment de cuisson. Attention : Ne pas rayer le fond du compartiment de cuisson !

Placer le récipient avec la pâte sur la grille. Ne pas couvrir la pâte.

Aliment	Quantité	Ustensile	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pâte à la levure de boulanger	1 kg	saladier + grille	40	20 - 30
Levain	1 kg	saladier + grille	40	20 - 30

Extraire le jus

Avant d'extraire le jus, placer les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour laisser le jus s'installer.

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour recueillir le jus, insérer le bac de cuisson non perforé au niveau 1.

A la fin, verser les baies dans un torchon et presser le jus restant.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Framboises	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	30 - 45
Groseilles	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	40 - 50

Mise en conserves

Mettre en conserves des aliments frais, si possible. Un stockage assez long réduit la teneur en vitamines et les aliments fermentent facilement.

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Vérifier les bocaux, les joints en caoutchouc, les agrafes et les ressorts.

Nettoyer soigneusement les joints en caoutchouc et les bocaux à l'eau chaude. Le programme « Stériliser des biberons » est également approprié pour nettoyer les bocaux.

Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.

Ouvrir la porte du compartiment de cuisson après le temps de cuisson indiqué.

Enlever les bocaux de conserves uniquement de l'appareil lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	bocaux de 1 litre	2	Cuire à la vapeur	100	30 - 120
Fruits à noyau	bocaux de 1 litre	2	Cuire à la vapeur	100	25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1 litre	2	Cuire à la vapeur	100	25 - 30

Produits surgelés

Respectez les indications figurant sur l'emballage.

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pâtes, fraîches, du frigo*	bac de cuisson non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	5 - 10
Truite	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet de saumon	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Brocolis	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	4 - 6
Chou-fleur	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	5 - 8
Haricots	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	4 - 6
Petits pois	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	4 - 6
Carottes	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	3 - 5
Macédoine de légumes	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Cuire à la vapeur	100	5 - 10

* Ajouter un peu de liquide