

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

HB24D.52.
HB24D582.

fr

9000 350 170

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Consignes de sécurité | 4 |
| Causes de dommages | 5 |
| Votre nouvel appareil | 7 |
| Bandeau de commande | 7 |
| Modes de fonctionnement | 8 |
| Compartment de cuisson et accessoires | 8 |
| Réservoir d'eau | 10 |
| Etalonnage automatique | 12 |
| Avant la première utilisation | 12 |
| Réglage de l'heure | 12 |
| Réglage de la classe de dureté de l'eau | 13 |
| Nettoyage | 13 |
| Utilisation de l'appareil | 14 |
| Mettre l'appareil en service | 14 |
| Mettre l'appareil hors service | 15 |
| Après chaque utilisation | 16 |
| Réglage des fonctions de temps | 17 |
| Réglage de la minuterie | 17 |
| Réglage de la durée | 18 |
| Différer l'heure de la fin | 19 |
| Réglage de l'heure | 21 |
| Programmes automatiques | 22 |
| Réglage du programme | 22 |
| Remarques concernant les programmes | 23 |
| Tableau des programmes | 26 |
| Sécurité-enfants | 27 |

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Réglages de base | 28 |
| Entretien et nettoyage | 30 |
| Nettoyants | 31 |
| Détartrage | 32 |
| Décrocher et accrocher la porte de l'appareil | 34 |
| Nettoyage des supports | 35 |
| Nettoyage des vitres de la porte | 36 |
| Incidents et dépannage | 37 |
| Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson | 40 |
| Remplacement du joint de porte | 41 |
| Service après-vente | 42 |
| Numéros de produit E et de fabrication FD | 42 |
| Conseils concernant l'énergie et l'environnement | 43 |
| Economiser de l'énergie | 43 |
| Elimination écologique | 43 |
| Tableaux et conseils | 44 |
| Légumes | 45 |
| Garnitures et légumes secs | 47 |
| Viande, volaille, poisson | 48 |
| Garniture de potage | 50 |
| Desserts, compote | 51 |
| Décongélation | 52 |
| Laisser lever de la pâte | 54 |
| Extraire le jus | 54 |
| Mise en conserves | 55 |
| Produits surgelés | 56 |

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.

Compartment 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

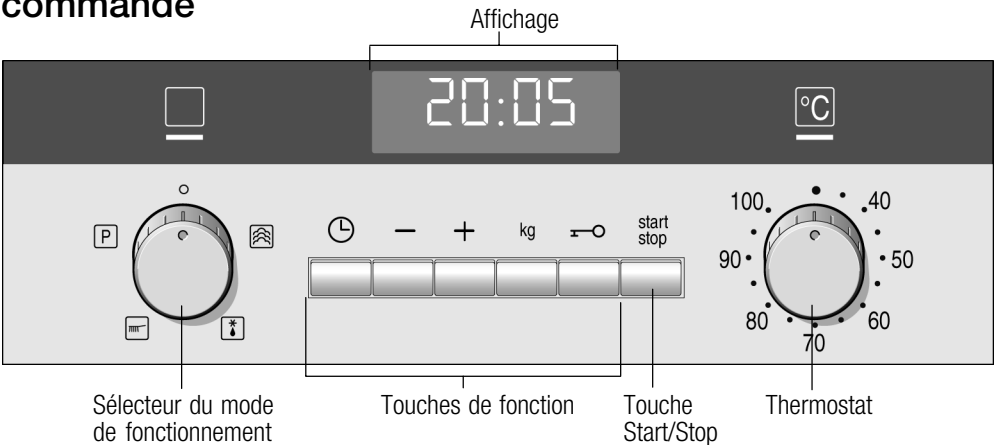
Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment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



| Élément de réglage | | Utilisation |
|-------------------------------------|--|--|
| Sélecteur du mode de fonctionnement | | Sélectionner le mode de cuisson |
| Touches de fonction | | Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre : Fonctions de temps) |
| | | Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc. |
| | | Régler le poids du mets à cuire (voir le chapitre : Programmes automatiques) |
| | | Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants) |





| Elément de réglage | | Utilisation |
|--------------------|---|--|
| Touche Start/Stop |  | Pression brève : Démarrer le fonctionnement et l'interrompre (pause) Pression longue : Terminer le fonctionnement |
| Thermostat |  | Réglage de la température (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) |

Manettes de commande escamotables

Le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

Modes de fonctionnement

Le sélecteur du mode de fonctionnement permet de régler les modes de fonctionnement suivants.

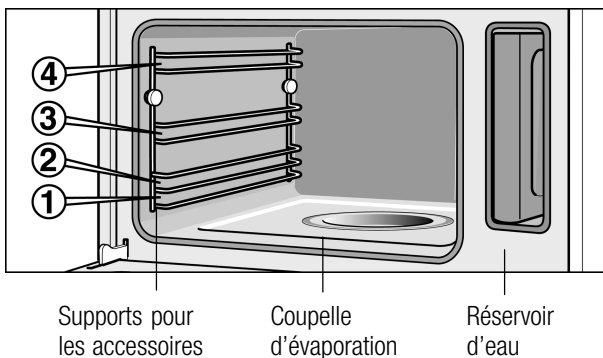
| Modes de fonctionnement | | Application |
|---|-------------|--|
|  Cuisson à la vapeur | 35 - 100 °C | Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir. Pour laisser lever de la pâte (à 35 °C). Les mets sont entièrement entourés de vapeur. |
|  Décongélation | 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 |
|  Détartrage | | Pour détartrer le système d'eau et la coupelle d'évaporation (voir le chapitre : Détartrage) |
|  Programmes automatiques | | Pour sélectionner des programmes préréglés (voir le chapitre : Programmes automatiques) |

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 !

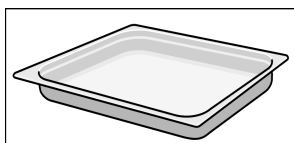
- La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond du compartiment de cuisson.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.



Accessoire

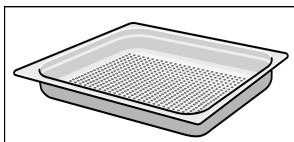
Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 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 $\frac{2}{3}$, 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.

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

| Accessoire | Référence |
|---|-----------|
| Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur | HZ36D533 |
| Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur | HZ36D533G |
| Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie) | HZ36D532 |
| Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur | HZ36D513 |
| Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 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.

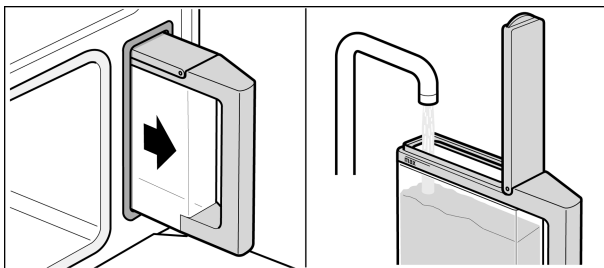
Remplissez le réservoir d'eau uniquement d'eau fraîche du robinet ou d'eau non gazeuse du commerce. Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

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 adresser 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. Vider l'eau.
3. Sécher soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil et le joint dans le couvercle du réservoir.

Affichage

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal retentit et le symbole  apparaît. 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 et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche .

Étalonnage 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 classe de dureté de l'eau en cas de besoin
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
- A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Vérifier la 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 pré réglé à la classe de dureté de l'eau II. Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

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. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que **c 02** apparaisse dans l'affichage.
3. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que **c 52** apparaisse.
4. Appuyer sur la touche **-** ou **+**, pour modifier la classe de dureté de l'eau.

Valeurs possibles :

| | | |
|--------------|-------------|-----|
| c 50 | adoucie | |
| c 5 1 | 1-douce | I |
| c 52 | 2-moyenne | II |
| c 53 | 3-dure | III |
| c 54 | 4-très dure | IV |


5. Maintenir la touche  appuyée pour quitter les réglages de base.

La modification est mémorisée.

Nettoyage

Chauffer l'appareil

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

1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire.
2. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Cuisson à la vapeur .
3. Régler le thermostat sur 100 °C.

4. Appuyer sur la touche ^{start}stop.
L'appareil chauffe à 100 °C et s'arrête automatiquement après 20 minutes. Un signal retentit.
5. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sur la position 0, 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. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Tourner le thermostat pour régler la température.

| Mode de fonctionnement | Plage de température |
|---|---|
|  Cuire à la vapeur | 35 - 100 °C |
|  Décongélation | 35 - 60 °C |
|  Détartrage | Pour le maniement, voir le chapitre : Détartrage |
|  Programmes automatiques | Pour le maniement, voir le chapitre : Programmes automatiques |

Une durée de référence apparaît dans l'affichage.

3. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.

4. Appuyer sur la touche **start stop**.

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

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température. Pour ce faire, tournez le thermostat.

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'éteindra automatiquement lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit. Appuyer sur la touche **⌚** pour arrêter le signal.

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sur la position **o**. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Pause

Appuyer sur la touche **start stop**. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche **start stop**.

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 stop**.

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

Désactivation

Appuyer sur la touche **start stop**. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sur la position **o**. 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.

Réglage des fonctions de temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche ► vous indique sur quelle fonction de temps vous êtes.



Avec la touche **+** ou **-** vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche ► précède le symbole de temps.


Interroger les réglages de temps

Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche ► précède les symboles respectifs. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment de l'appareil. La minuterie émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulée.

1. Appuyer sur la touche .
Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, la flèche ► précède .
2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes


Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. La minuterie se met en marche. Le symbole ►  pour la minuterie et le temps qui s'écoule sont affichés.

Modifier le temps de la minuterie

Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Après écoulement du temps de minuterie

Annuler la durée réglée de la minuterie

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .

Ramener le temps de minuterie à 0:00 à l'aide de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

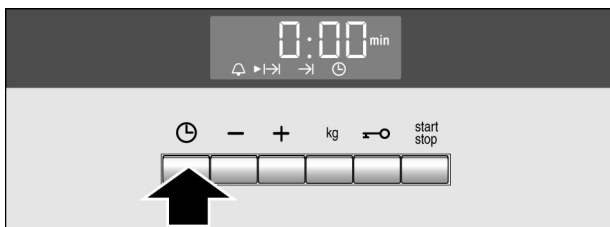
Réglage de la durée


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 : Durée 45 minutes.

Condition préalable :

Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.



1. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche ► précède I-►. Les symboles de temps s'allument. Dans l'affichage apparaît 0:00.



2. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes

3. Appuyer sur la touche ^{start}stop.
L'appareil chauffe. Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole ►|→| est allumé.
Lors du mode de fonctionnement Cuire à la vapeur, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche + ou -. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez au préalable sur la touche ☹.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Appuyer sur la touche ☹ pour arrêter le signal.

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sur la position o. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

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.

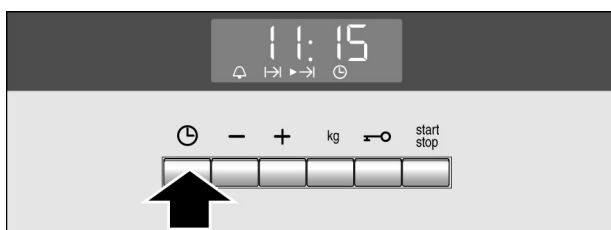
Le temps de chauffe pour le fonctionnement avec de la vapeur doit être additionné à la durée. L'heure de la fin réglée peut alors se reporter du temps de chauffe.




Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la cuisson du plat demande 45 minutes, mais le plat doit seulement être prêt à 12:30.

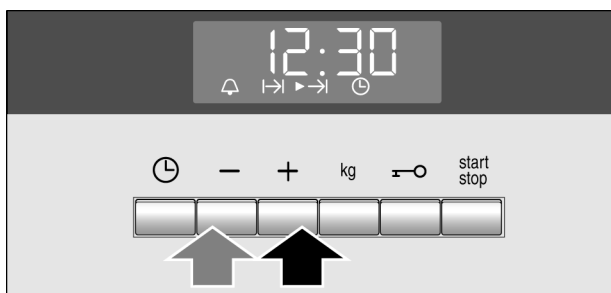
Condition préalable :

Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.


1. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  précède la durée .
2. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.



3. Appuyer sur la touche .
La flèche  précède . A l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.






4. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.

Après quelques secondes, l'appareil valide les réglages et se met en position d'attente. La visualisation affiche l'heure de la fin . Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

Modifier l'heure de la fin


Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.


Si la minuterie est réglée, appuyez au préalable répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  précède l'heure de la fin .

Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

La durée est écoulée



Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Dans l'affichage apparaît 0:00.

Appuyer sur la touche . Au moyen de la touche **+** ou **-** vous pouvez régler une nouvelle durée.


Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro. L'appareil est éteint.

Annuler l'heure de la fin

Ramener l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. L'appareil démarre.

Si la minuterie est réglée, appuyez au préalable répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche précède l'heure de la fin .

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .




Dans l'affichage apparaît l'heure 12:00.

2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modification de l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  précède  dans l'affichage.

2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque l'appareil est en marche (voir le chapitre : Réglages de base).

Programmes automatiques

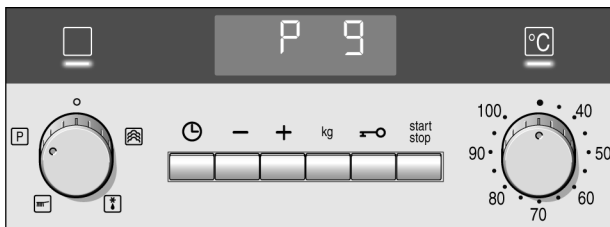
Dans ce chapitre, vous pouvez lire

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

Avec 20 programmes différents vous pouvez facilement préparer des mets.

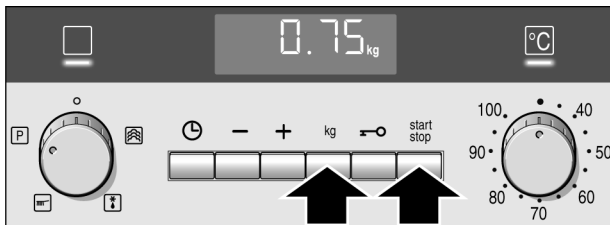
Réglage du programme

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



1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur **P**.
Le premier programme **P 1** apparaît dans l'affichage.
2. Régler le programme désirée au moyen des touches **- +**.

Entrer le poids



3. Appuyer sur la touche kg.

Un poids de référence apparaît dans l'affichage.

Pour certains programmes il n'est pas nécessaire de programmer un poids. Dans ce cas, l'affichage indique 0.00 kg.

4. Avec les touches – + entrer le poids du mets à cuire.

5. Appuyer sur la touche ^{start}_{stop}.

La durée du programme s'écoule visiblement dans l'affichage.

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. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.



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

Appuyer sur la touche ^{start}_{stop} et ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0.

**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.

Ustensile

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. 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.

Préparer des légumes P 1 - P 5

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Préparer des produits céréaliers/lentilles P 7 - P10

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

Riz Basmati 1 : 1,5

Riz complet 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Lentilles 1 : 2

Indiquez le poids sans liquide.

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

Cuire du blanc de poulet à la vapeur P11

Ne superposez pas les blancs de poulet dans l'ustensile.

Cuire du poisson à la vapeur P12 - P13

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

Ne superposez pas les filets de poisson. Indiquez le poids du filet le plus lourd et choisissez si possible des pièces de même taille.

Préparer de la compote de fruits P14

Le programme convient uniquement pour des fruits à noyau et des fruits à pépins. Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. 1/3 de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

Préparer du riz au lait P15

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.

Préparer du yaourt P16

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.

Stériliser des biberons P18

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.

Cuire des oeufs P19 - P20

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.

Tableau des programmes

Dans ce chapitre vous trouverez tous les programmes de votre four à vapeur. Respectez les indications pour les programmes.

| | Programme | Remarques | Ustensile/accessoire | Niveau |
|------|--|--------------------------------------|--|--------|
| P 1* | Bouquets de chou-fleur à la vapeur | Bouquets de taille identique | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P 2* | Fleurs de brocoli à la vapeur | Fleurs de taille identique | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P 3* | Haricots verts cuits à la vapeur | - | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P 4* | Carottes rondell., à la vapeur | Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P 5 | Macédoine de légumes surgelée, à la vap. | - | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P 6* | Pommes de terre en robe des champs | Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P 7 | Riz Basmati | Max. 0,75 kg | Bac de cuisson non perforé | 2 |
| P 8 | Riz complet | Max. 0,75 kg | Bac de cuisson non perforé | 2 |
| P 9 | Couscous | Max. 0,75 kg | Bac de cuisson non perforé | 2 |
| P10 | Lentilles | Max. 0,55 kg | Bac de cuisson non perforé | 2 |
| P11 | 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 |
| P12 | Poisson frais entier à la vap. | 0,3 - 2 kg | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P13 | Filet de poisson frais à la vapeur | Épaisseur max. 2,5 cm | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P14* | Compote de fruits | - | Bac de cuisson non perforé | 2 |
| P15 | Riz au lait | - | Bac de cuisson non perforé | 2 |
| P16 | Yaourt en pots | - | Pots + bac de cuisson perforé | 2 |
| P17* | Réchauffer des garnitures cuites | - | Bac de cuisson non perforé | 2 |

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



| | Programme | Remarques | Ustensile/accessoire | Niveau |
|------|---------------------------|---------------------------------|--|--------|
| P18* | Stérilisation de biberons | - | Bac de cuisson perforé | 2 |
| P19* | Oeufs durs | Oeufs calibre M, max. 1,8 kg | Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé | 3 1 |
| P20* | Oeufs à la coque | Oeufs calibre M, 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

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 pré-réglés 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.

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que **c02** apparaisse dans l'affichage.
3. Appuyer successivement sur la touche  jusqu'à ce que le réglage de base désiré apparaisse.
4. Appuyer sur la touche **-** ou **+**, pour modifier le réglage de base.
5. Maintenir la touche  appuyée pour quitter les réglages de base.

La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

| Réglage de base | Fonction | Réglages possibles |
|-----------------|--|---|
| c02 | Luminosité de la visualisation | c01 = sombre c02 = moyenne c03 = intense |
| c12 | Durée du signal : Réglage de la durée du signal sonore à la fin du fonctionnement | c11 = courte (10 secondes) c12 = moyenne (2 minutes) c13 = longue (5 minutes) |
| c21 | Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint | c20 = off c21 = on |
| c31 | Continuer fonctionnement après fermeture porte. Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil | c30 = off c31 = on |
| c42 | Temps jusqu'à la mémorisation automatique des modifications | c41 = courte (2 secondes) c42 = moyenne (5 secondes) c43 = longue (10 secondes) |

| Réglage de base | Fonction | Réglages possibles |
|-----------------|---|--|
| c 52 | Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage | c 50 = adoucie c 51 = 1-douce c 52 = 2-moyenne c 53 = 3-dure c 54 = 4-très dure |
| c 60 | Signal de chauffe cuisson vapeur | c 60 = off c 61 = on |
| c 70 | Remettre l'appareil aux réglages usine : – toutes les modifications des réglages de base sont supprimées, – un nouveau calibrage automatique a lieu | c 70 = ne pas réinitialiser c 71 = réinitialiser |

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- les nettoyeurs
- 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 nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore,
- de nettoyeurs fortement alcoolisés.

Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

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

Les sels sont très agressifs et peuvent occasionner des taches de rouille. Éliminez 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 95°).

Chiffon microfibras

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

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 microfibras non pelucheux |
| avec une façade en inox | <p>Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, féculé et blanc d'oeuf</p> <p>Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé</p> |
| Intérieur du compartiment de cuisson | <p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée</p> <p>Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce.</p> <p>Ne pas utiliser des éponges en acier ni à dos récurant !</p> <p>Le compartiment de cuisson risque de rouiller</p> |
| 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 | <p>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</p> <p>En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée</p> |

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue de fonctionner correctement, vous devez le détartrer régulièrement. L'affichage « calc » 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 dans la boutique en ligne). 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. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Détartrage .
2. Appuyer sur la touche ^{start}_{stop}.


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 symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît.






1. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.

Le symbole  (vider la coupelle d'évaporation) apparaît.

2. Eliminer le détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
3. Appuyer sur la touche .
L'appareil se rince.

2. rinçage


Après peu de temps, le symbole  apparaît pour la deuxième fois.

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 .
L'appareil se rince. Après le déroulement du détartrage, les symboles  et  apparaissent dans l'affichage.
4. Appuyer sur la touche  et ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur .



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 .
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 .
Le symbole  apparaît.

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

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

Si vous ne désirez pas détartre 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 détartre la coupelle d'évaporation manuellement, sans mode de fonctionnement.

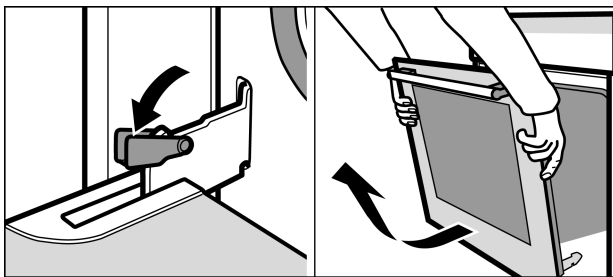
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

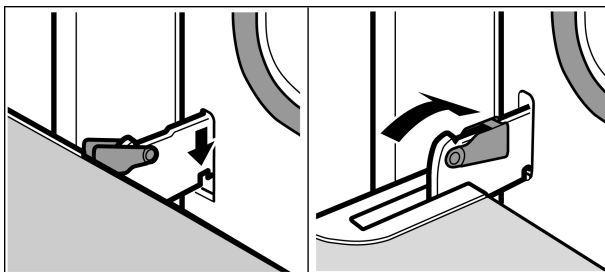
- Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. 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

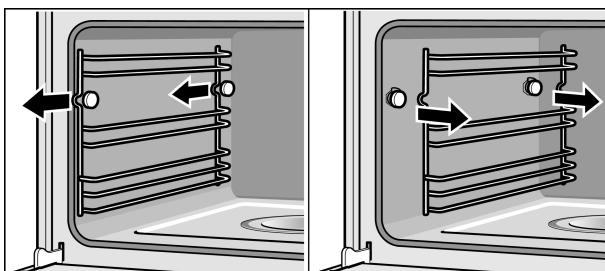
Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.



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.

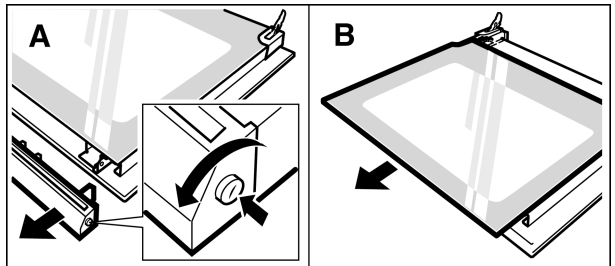
Nettoyage des vitres de la porte

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 | Consignes / solution |
|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'est pas connectée | Brancher l'appareil sur le 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 |
| | Le détartrage a été annulé | Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur  et rincer l'appareil 2x (v. le chapitre Annuler le détartrage) |
| Le symbole ☉ et trois zéros sont allumés dans la visualisation | Panne de courant | Régler l'heure à nouveau (v. chapitre Fonctions de temps) |
| L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans la visualisation | Une manette de commande a été actionnée 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 |
| | Le détartrage a été annulé | Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur  et rincer l'appareil 2x (v. le chapitre Annuler le détartrage) |

| Panne | Cause possible | Consignes / solution |
|--|--|---|
| « F8 » apparaît dans la visualisation | L'arrêt automatique est actif | Appuyer sur la touche quelconque |
| L'affichage  apparaît, 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  apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais l'affichage  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 | Détartre l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée |
| L'affichage  apparaît | 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 de 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. chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite Cuisson vapeur à 100 °C pour 20 minutes |

| Panne | Cause possible | Consignes / solution |
|---|--|---|
| 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 la visualisation | 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 la visualisation | 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. Le deux-points clignote dans la visualisation | Une combinaison de touches a été actionnée | Régler le mode de fonctionnement Cuisson vapeur à 35 °C, maintenir ensuite la touche  appuyée jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Réappuyer brièvement sur la touche  |

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

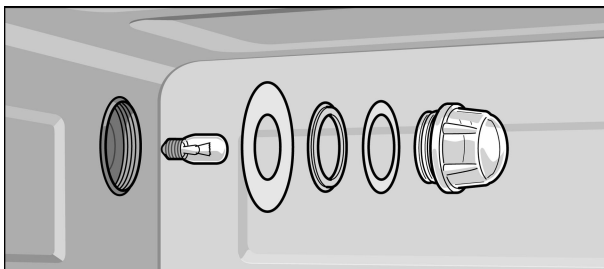


Vous pouvez vous procurer des ampoules thermostables 25 W, 220/240 V, le culot E14 et les joints correspondants, auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

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.

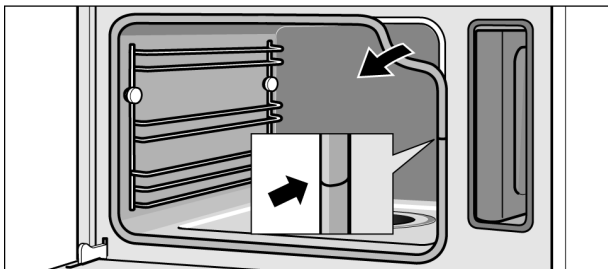
Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache en verre et sans les joints.

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



Éliminez 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. Enfouez 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. Enfouir 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 |

* Préchauffer l'appareil

| Aliment | Taille des pièces | Accessoire | Mode de fonctionnement | Température °C | Temps de cuisson en min. |
|---------------------|--------------------------|--|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| 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 |
| 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 |

* Préchauffer l'appareil

| Aliment | Taille des pièces | Accessoire | Mode de fonctionnement | Température °C | Temps de cuisson en min. |
|-----------------|-------------------|-----------------------|------------------------|----------------|--------------------------|
| 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 |
| 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 |

| Aliment | Rapport/ indications | Accessoire/ niveau | Mode de fonctionnement | Tempéra- ture °C | Temps de cuisson en min. |
|---------------------------------|-------------------------|---|---------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| 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 | Ni- veau | Mode de fonctionne- ment | Tempéra- ture °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 | Ni- veau | Mode de fonctionne- ment | Tempéra- ture °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 | Ni- veau | Mode de fonctionne- ment | Tempéra- ture °C | Temps de cuisson en min. |
|--|--------------------------|-------------|-------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| Filet mignon de porc* | 0,5 kg | non perforé | 2 | Cuire à la vapeur | 100 | 10 - 12 |
| Médallions 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 | Ni- veau | Mode de fonctionne- ment | Tempéra- ture °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 | Ni- veau | Mode de fonctionne ment | Tempéra- ture °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 |
| 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. 1/3 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).

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 Cuisson à la vapeur, 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 | Ustensiles | Température en °C | Temps de cuisson, min. |
|-------------------------------|----------|-------------------|-------------------|------------------------|
| Pâte à la levure du boulanger | 1 kg | Saladier + grille | 35 | 20 - 30 |
| Levain | 1 kg | Saladier + grille | 35 | 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