



HB25D5.2.

Four à vapeur

SIEMENS

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4	Tableaux et conseils.....	17
Causes de dommages	5	Accessoire	17
Votre nouvel appareil	6	Récipients.....	17
Bandeau de commande.....	6	Temps de cuisson et quantité à cuire	17
Etalonnage automatique.....	7	Répartir les aliments uniformément	17
Vos accessoires	7	Aliments sensibles à la pression	17
Accessoire.....	7	Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	18
Introduction de l'accessoire.....	7	Légumes.....	18
Compartiment de cuisson.....	7	Garnitures et légumes secs.....	18
Accessoire spécial	7	Volaille et viande.....	19
Avant la première utilisation	8	Poisson	19
Réglage de l'heure	8	Garniture de potage, divers.....	20
Réglage de la classe de dureté de l'eau	8	Desserts, compote	20
Première mise en service.....	8	Réchauffer des mets.....	20
Nettoyage préalable des accessoires	8	Décongélation	21
Utilisation de l'appareil	8	Laisser lever de la pâte	21
Remplir le réservoir d'eau.....	8	Extraire le jus	21
Mise en service de l'appareil.....	9	Mise en conserve.....	22
Mettre l'appareil hors service	10	Produits surgelés.....	22
Après chaque utilisation.....	10	Plats tests	23
Modification de l'heure.....	10	Cuisson à la vapeur	23
Programmes automatiques	10		
Réglage du programme	10		
Remarques concernant les programmes	11		
Tableaux des programmes.....	12		
Réglages de base	12		
Entretien et nettoyage.....	13		
Nettoyants	13		
Détartrage.....	14		
Incidents et dépannage	15		
Remplacement du joint de porte	16		
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson.....	16		
Service après-vente	17		
Numéros de produit E et de fabrication FD	17		
Protection de l'environnement.....	17		
Élimination écologique.....	17		
Conseils pour économiser de l'énergie.....	17		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Ne pas vider la coupelle d'évaporation immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.
- Tant que l'appareil n'est pas solidement vissé il peut basculer lors de l'ouverture de la porte de l'appareil ou tomber du meuble. Ne pas ouvrir la porte de l'appareil avant que celui-ci ne soit complètement inséré dans le meuble. Avant de fixer l'appareil, ouvrir la porte avec prudence. Respecter les instructions dans la notice de montage.

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, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

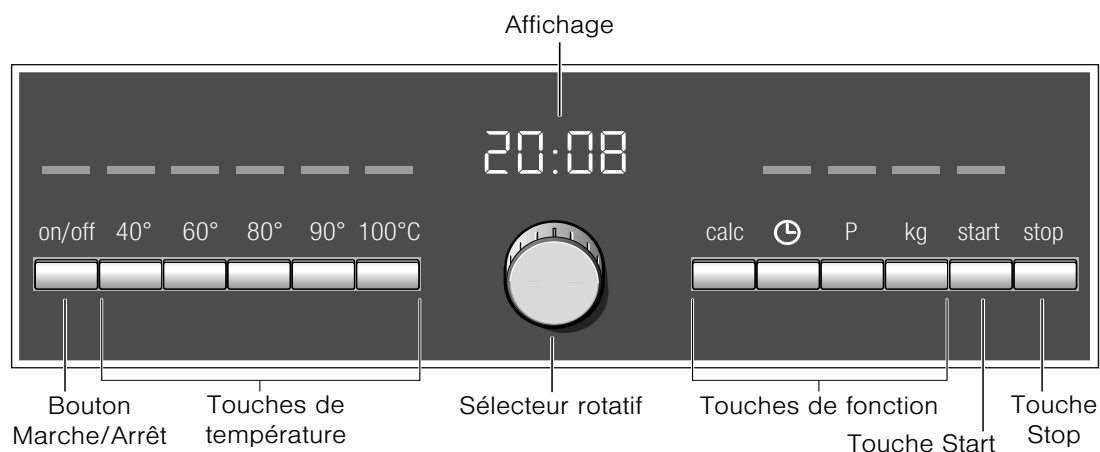
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- 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
- Ustensiles : Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur.
- N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèche-frite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- 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.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- 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. Garder toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.
- Entretien de l'appareil : 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 a refroidi.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- l'étalonnage automatique

Bandeau de commande



Élément de commande/Affichage		Utilisation/Signification	
Touche Allumer/éteindre	on/off	Mettre l'appareil en service et hors service	
Touches de température	40°	Cuisson à la vapeur à 40 °C, p.ex. pour laisser lever de la pâte et pour décongeler	
	60°	Cuisson à la vapeur à 60 °C, p.ex. pour décongeler	
	80°	Cuisson à la vapeur à 80 °C, p.ex. pour du poisson et des saucisses	
	90°	Cuisson à la vapeur à 90 °C, p.ex. pour du poisson, des saucisses et des garnitures de potage	
	100°C	D Cuisson à la vapeur à 100 °C, p.ex. pour des légumes, du poisson, de la viande et des garnitures, pour extraire le jus et pour la mise en conserves	
	(Pour des indications plus détaillées concernant les mets et les plats, voir le chapitre : Tableaux et conseils)		
Sélecteur rotatif		Réglage de valeurs dans l'affichage Le sélecteur rotatif est escamotable. Pour l'enclencher et le désenclencher, vous appuyez sur le sélecteur rotatif	
Touche de fonction Détartrage	calc	Détartrage du système d'eau et de la coupelle d'évaporation (voir le chapitre : Détartrage)	
Touche de fonction Horloge	⌚	Appareil allumé	Réglage de la durée ► →
		Appareil éteint	Pression brève : Modifier l'heure ►⌚
			Pression longue : Modifier les réglages de base
Touche de fonction Programme	P	Sélection des programmes automatiques (voir le chapitre : Programmes automatiques)	
Touche de fonction Poids	kg	Réglage du poids de l'aliment à cuire pour un programme	
Affichage Détartrage	calc	L'affichage calc vous invite à détartrer l'appareil (voir le chapitre :Détartrage)	
Affichage Vider la coupelle d'évaporation	⬆	L'affichage ⬆ vous invite pendant le détartrage à éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage jointe	
Affichage Remplir le réservoir d'eau	⬆	L'affichage ⬆ vous invite à remplir le réservoir d'eau (voir le chapitre : Remplissage du réservoir d'eau)	
Touche Marche	start	Démarrer le fonctionnement	
Touche Arrêt	stop	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause)	
		Pression longue : terminer le fonctionnement	

Etalonnage automatique

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors de l'étalonnage, l'appareil se règle aux conditions atmosphériques régnant sur le lieu d'installation. Cela a lieu automatiquement lors de la première mise en service (voir le chapitre: Première mise en service). Il se produira plus de vapeur que d'habitude.

Il est ici important que l'appareil émette de la vapeur pendant 20 minutes à 100 °C sans interruption. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.

Si l'appareil ne pouvait pas s'étalonner automatiquement (p.ex. parce que la porte de l'appareil a été ouverte), l'étalonnage sera effectué de nouveau lors du fonctionnement de cuisson suivant.

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) et répétez les opérations de la première mise en service (voir le chapitre : Première mise en service).

Après une coupure de courant

L'appareil mémorise les réglages de l'étalonnage, même en cas de panne de courant ou de séparation du secteur. Un nouvel étalonnage n'est pas nécessaire.

Vos accessoires

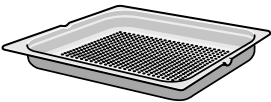
Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Bac de cuisson, non perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur pour récupérer le liquide qui s'égoutte pendant la cuisson à la vapeur et pour cuire du riz, des légumes secs, des céréales etc.

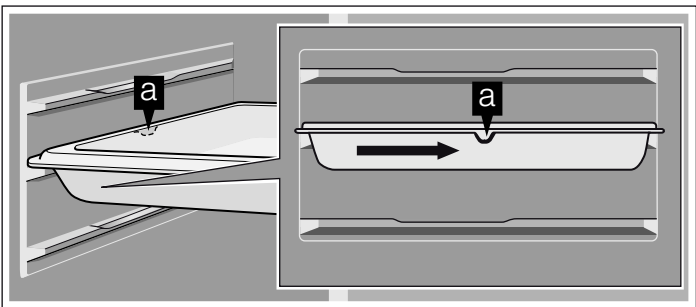


Bac de cuisson, perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur pour cuire à la vapeur du poisson entier ou des grandes quantités de légumes, pour extraire le jus de baies etc.


Introduction de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, pour que la sécurité anti-basculement fonctionne.

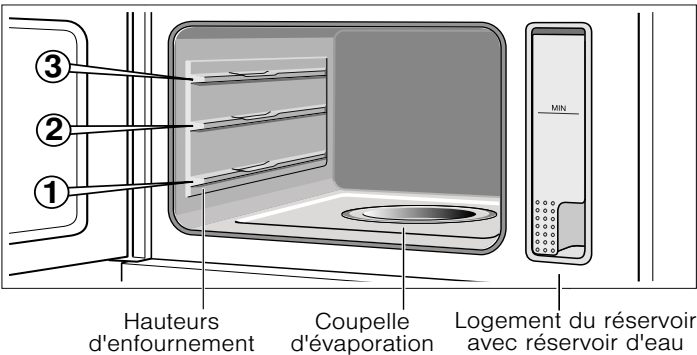
En enfournant le bac de cuisson, veuillez à ce que le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas.



Compartiment de cuisson

Appuyez sur le symbole , pour ouvrir la porte de l'appareil.

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



Videz la coupelle d'évaporation après chaque cuisson en utilisant l'éponge de nettoyage fournie, sinon la coupelle risque de déborder lors du fonctionnement suivant.

Attention !

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 dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.

Accessoire spécial

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

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur	HZ36D524
Bac de cuisson, perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur	HZ36D524G
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
Récipient en porcelaine, non perforé, GN 1/3	HZ36D513P
Eponge de nettoyage	623 653
Détartrant	311 138
Chiffon microfibras alvéolé	460 770

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous apprenez quelles opérations sont nécessaires avant la première utilisation :

- régler l'heure
- modifier la classe de dureté de l'eau en cas de besoin
- la première mise en service
- nettoyer les accessoires au préalable

Votre appareil a été testé méticuleusement en usine pour vérifier son fonctionnement irréprochable. C'est pourquoi l'appareil peut encore contenir d'infimes quantités de condensat.

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique, le symbole ►🕒 et 00:00 s'allument dans l'affichage.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche 🕒.
L'heure actuelle est validée.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Déterminez 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 "moyenne". Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

Vous pouvez demander la dureté de l'eau à votre fournisseur d'eau.

Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'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".

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

1. Le cas échéant, appuyer sur le bouton on/off, pour éteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche 🕒 appuyée, jusqu'à ce que 5 1 1 apparaisse dans l'affichage.

3. Appuyer répétitivement sur la touche 🕒, jusqu'à ce que 5 2 apparaisse (dureté de l'eau "moyenne").

4. Tourner le sélecteur rotatif pour modifier la classe de dureté de l'eau. Valeurs possibles :

5 0	adoucie	-
5 1	douce	I
5 2	moyenne	II
5 3	dure	III
5 4	très dure	IV

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

La modification est mémorisée.

Première mise en service

Avant la première utilisation, chauffez l'appareil vide à 100 °C pour 20 minutes. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps. L'appareil sera automatiquement calibré (voir le chapitre : Etalonnage automatique).

1. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.
2. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire (voir le chapitre : Remplissage du réservoir d'eau).
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil chauffe à 100 °C. La durée de 20 minutes commence uniquement à s'écouler lorsque la température réglée est atteinte. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.
Il est mis fin automatiquement au fonctionnement de cuisson et un signal retentit.
4. Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil.
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 remplir le réservoir d'eau
- comment allumer et éteindre l'appareil
- ce que vous devez respecter après chaque utilisation
- comment modifier l'heure

Remplir le réservoir d'eau

Appuyez sur le symbole 🔒, pour ouvrir la porte de l'appareil. Le réservoir d'eau se trouve à droite.

Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés

- Utilisez exclusivement de l'eau fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

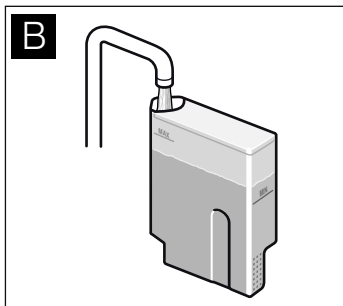
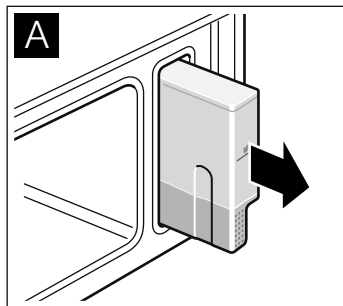
- Si votre eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Votre compagnie des eaux peut vous renseigner sur votre eau du robinet.

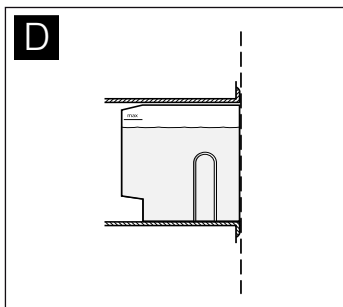
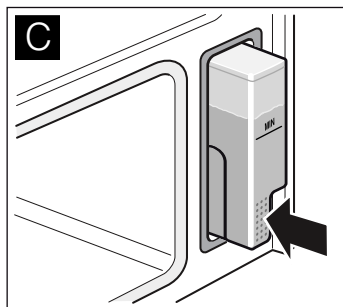
Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

1. Ouvrir la porte de l'appareil et retirer le réservoir d'eau (fig. A).
2. Remplir le réservoir d'eau froide (fig. B).

MIN	Quantité d'eau suffisante pour env. 30 minutes de cuisson à la vapeur à 100 °C
MAX	Quantité d'eau suffisante pour env. 2 heures de cuisson à la vapeur à 100 °C



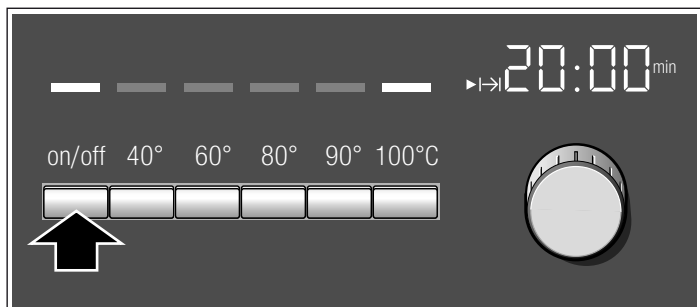
3. Introduire le réservoir d'eau complètement jusqu'à l'arrêt et appuyer en bas sur la surface hachurée (fig. C).



Le réservoir doit être au même niveau que son logement (fig. D).

Mise en service de l'appareil

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

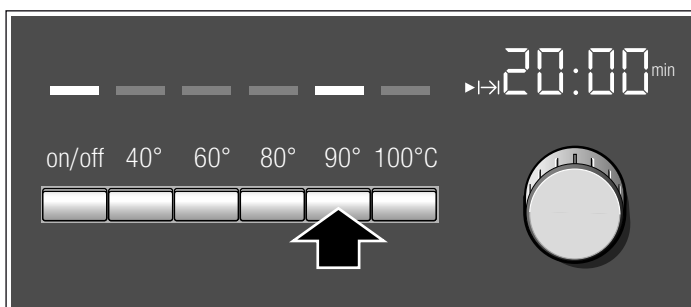


La température de référence 100 °C est allumée. ►I-► et la durée de référence 20 min. apparaissent dans l'affichage

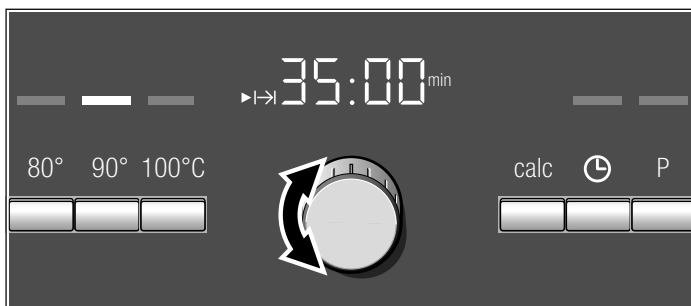
2. Appuyer sur la touche de température, pour sélectionner une température (Pour des indications plus détaillées concernant les mets et les plats, voir le chapitre : Tableaux et conseils).

Touche	Application	Durée de référence
40 °C	p.ex. pour laisser lever de la pâte et pour décongeler	30 min
60 °C	p.ex. pour décongeler	20 min
80 °C	p.ex. pour du poisson et des saucisses	20 min
90 °C	p.ex. pour du poisson, des saucisses et des garnitures de potage	20 min
100 °C	p.ex. pour des légumes, du poisson, de la viande et des garnitures, pour extraire le jus et pour la mise en conserves	20 min

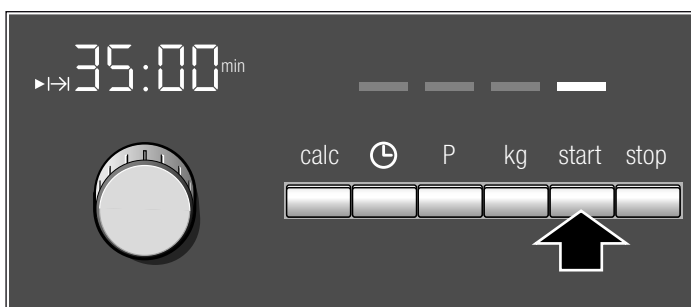
La durée de référence correspondante apparaît dans l'affichage.



3. Tourner le sélecteur rotatif, pour régler une durée (max. 2 h).



4. Appuyer sur la touche Start.



L'appareil chauffe. La durée s'écoule uniquement après le temps de chauffe.

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température. Pour cela, appuyez sur la touche de température désirée :

- Si vous avez choisi une température plus basse, la durée continue à s'écouler sans interruption.
- Si vous avez choisi une température plus élevée, la durée continue à s'écouler uniquement après le temps de chauffe.

Lorsque vous appuyez 2x sur une touche de température, cela arrête le fonctionnement de cuisson actuel. La température de référence 100 °C et la durée 20 min apparaissent dans l'affichage. Pour démarrer, appuyer sur la touche Start.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier à tout moment la durée. Tournez le sélecteur rotatif pour régler une nouvelle durée. La modification sera automatiquement validée après quelques secondes.


interrompre le fonctionnement (pause)

Appuyer brièvement sur la touche Start, pour interrompre le fonctionnement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer brièvement sur la touche .


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 brièvement sur la touche Start.

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

Affichage Remplir le réservoir d'eau

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 brièvement sur la touche Start.
Si vous avez activé le réglage de base "Continuer après fermeture porte", vous n'avez pas besoin de redémarrer (voir chapitre : Réglages de base).

Remarque : S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, on entend un bruit fort de pompage jusqu'à ce que la coupelle d'évaporation soit vide. Ce n'est qu'ensuite que l'affichage  apparaît et le signal retentit.

Dans ce cas, interrompez le fonctionnement de cuisson et remplissez le réservoir (voir : Interrompre le fonctionnement (pause)).

Mettre l'appareil hors service

Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Exercer une pression longue sur la touche Stop pour annuler la cuisson.

Lorsque la durée est écoulée, il est mis fin automatiquement au fonctionnement de cuisson et un signal retentit.

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 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. Bien sécher le réservoir d'eau et le logement du réservoir dans l'appareil.

Sécher le compartiment de cuisson

Risque de s'ébouillanter !

L'eau dans la coupelle d'évaporation peut être chaude. Laissez-la refroidir avant d'essuyer l'eau.

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




Videz la coupelle d'évaporation après chaque cuisson en utilisant l'éponge de nettoyage fournie, sinon la coupelle risque de déborder lors du fonctionnement suivant.

Essuyez le compartiment de cuisson refroidi 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.

Modification de l'heure

Aucune durée ne doit être réglée.

1. Appuyer sur la touche .
Le symbole  apparaît dans l'affichage.
2. Modifiez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche .
La modification est validée.

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

Programmes automatiques

Avec 20 programmes différents vous pouvez facilement préparer des mets.


Dans ce chapitre, vous pouvez lire

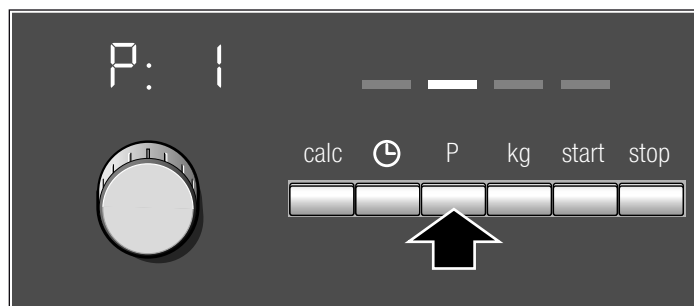
- comment régler un programme des programmes automatiques
- des indications et des conseils concernant les programmes
- quels programmes vous pouvez régler

Réglage du programme

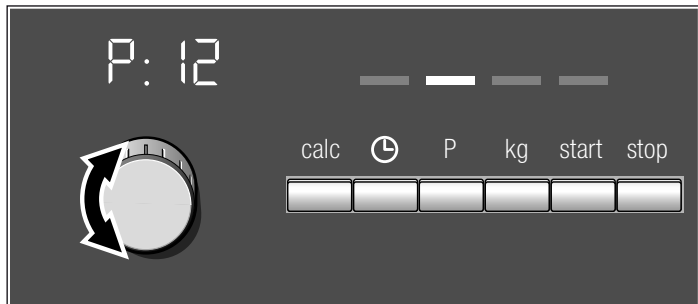
Sélectionnez le programme adapté dans le tableau des programmes. Respectez les indications pour les programmes.

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

2. Appuyer sur la touche P.
Le premier programme  apparaît dans l'affichage.



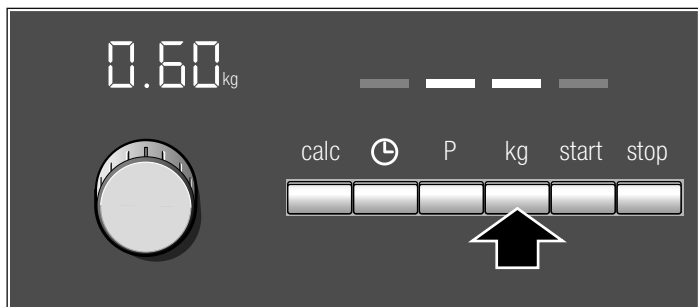
3. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le programme désiré.



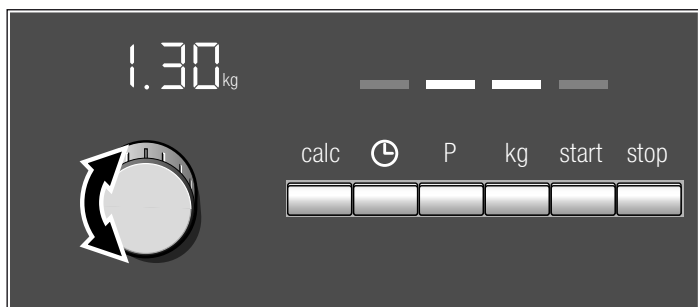
4. Appuyer sur la touche kg.

Un poids de référence apparaît dans l'affichage.

Si un signal retentit, vous n'avez pas besoin de programmer un poids.



5. Tourner le sélecteur rotatif pour programmer le poids du mets à cuire.



6. Appuyer sur la touche Start.

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

Fin du programme

Un signal retentit. La cuisson est terminée. Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil.

⚠ Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Annuler le programme

Appuyer sur le bouton on/off pour annuler le programme et éteindre l'appareil.

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.

Récipients

Utilisez les récipients indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Le résultat de cuisson peut être différent si vous utilisez un autre récipient.

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, car le temps de chauffe dépend entre autres de la température de l'aliment et de l'eau.

Préparer des légumes P1 - P5

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Préparer des produits céréaliers/lentilles P7 - P10

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

Riz Basmati 1:1,5

Couscous 1:1

Riz complet 1:1,5

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 le récipient.

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 env. 100 ml d'eau 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 max. 2,5 cm. Indiquez le poids du riz sans liquide. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel est ainsi rapidement absorbé.

Préparer du yaourt P16

Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90 °C. 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.

Tableaux des programmes

Respectez les indications pour les programmes.



Programme		Remarques	Récipient/accessoire	Niveau
P 1	Bouquets de chou-fleur à la vapeur	Bouquets de taille identique	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 2	Fleurs de brocoli à la vapeur	Fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 3	Haricots verts cuits à la vapeur	-	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 4	Carottes rondell., à la vapeur	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 5	Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 6	Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 7	Riz Basmati	max. 0,45 kg	Bac de cuisson non perforé	2
P 8	Riz complet	max. 0,45 kg	Bac de cuisson non perforé	2
P 9	Couscous	max. 0,45 kg	Bac de cuisson non perforé	2
P 10	Lentilles	max. 0,4 kg	Bac de cuisson non perforé	2
P 11	Blanc de poulet, frais, à la vapeur	Poids total 0,2 - 1,2 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 12	Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 13	Filet de poisson frais à la vapeur	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé+ non perforé	2 1
P 14	Compote de fruits	-	Bac de cuisson non perforé	2
P 15	Riz au lait	-	Bac de cuisson non perforé	2
P 16	Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson non perforé	2
P 17	Réchauffer des garnitures cuites		Bac de cuisson non perforé	2
P 18	Stériliser des biberons		Bac de cuisson non perforé	1
P 19	Oeufs durs	Oeufs de calibre M, max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P 20	Oeufs à la coque	Oeufs de calibre M, max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1


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. Le cas échéant, appuyer sur le bouton on/off, pour éteindre l'appareil.

2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage.

























3. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que le réglage de base désirée apparaisse.

4. Tourner le sélecteur rotatif 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
 	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	  = désactivé   = activé
 	Signal sonore lors de la pression d'une touche	  = désactivé   = activé
  	Longueur du signal sonore à la fin du fonctionnement	   = court (30 secondes)    = moyen (2 minutes)    = long (10 minutes)

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
c4 1	Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte. Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	c4 0 = désactivé c4 1 = activé
c5 2	Classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	c5 0 = adoucie c5 1 = douce (I) c5 2 = moyenne (II) c5 3 = dure (III) c5 4 = très dure (IV)
c6 1	Signal sonore pour la fin du temps de chauffe	c6 0 = désactivé c6 1 = activé
c7 1	Réglage individuel des résultats de cuisson pour les programmes	c7 1 = cuisson normale c7 2 = cuisson moins forte c7 3 = cuisson plus forte
c8 0	Remettre l'appareil aux réglages usine : ■ toutes les modifications effectuées dans les réglages de base seront effacées ■ un nouvel étalonnage automatique a lieu L'appareil est remis au réglage usine lorsque vous sélectionnez c8 1 et appuyez ensuite pendant 4 secondes sur la touche ⏻ .	c8 0 = ne pas réinitialiser c8 1 = réinitialiser

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- le 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 récurant
- produits de nettoyage pour four
- nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- nettoyeurs fortement alcoolisés

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

Nettoyants

Extérieur de l'appareil (façade en inox)	Eau additionnée de produit à vaisselle - sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé
Intérieur du compartiment de cuisson avec coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Attention ! <ul style="list-style-type: none"> ■ Dommages sur l'appareil : L'eau s'écoule par un tuyau dans la coupelle d'évaporation en passant par le fond du compartiment de cuisson. Veillez lors du nettoyage à ne pas exercer une pression sur l'entrée d'eau ou à ne rien accrocher derrière. Le flexible risque d'être poussé hors du compartiment de cuisson. Dans ce cas, appelez le service après-vente ! Ne mettez plus l'appareil en service ! ■ Le compartiment de cuisson peut rouiller : Ne pas utiliser d'éponges en acier ni à dos récurant

Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle ! Pour le nettoyage, vous pouvez prudemment enlever le couvercle du réservoir d'eau Contrôlez régulièrement le joint en caoutchouc à la valve et regraissez légèrement le joint si besoin avec le lubrifiant fourni.
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres Attention ! Dégâts de la surface : Après avoir nettoyé les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres, essuyez-les pour les sécher. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.
Intérieur de la porte (revêtement synthétique)	Eau additionnée de produit à vaisselle - sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf
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 (par ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée

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.

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue de fonctionner correctement, vous devez le détartrer régulièrement. L'affichage **calc** vous le rappellera.

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

Le détartrage est constitué de :

- Détartrage (env. 30 minutes), remplissez ensuite de nouveau le réservoir d'eau et videz la coupelle d'évaporation
- 1. rinçage (30 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2. rinçage (30 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

Les trois étapes doivent être complètement achevées. Ce n'est qu'après le 2ème rinçage que l'appareil est de nouveau opérationnel.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant liquide recommandé par le service après-vente (référence 311 138, également en vente dans la boutique en ligne). D'autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

Respectez les indications du fabricant du nettoyant.

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.
3. Introduire prudemment le réservoir d'eau contenant la solution détartrante et fermer la porte de l'appareil.

Attention !

Dommages de la surface : Si du détartrant arrive sur la façade ou sur d'autres surfaces délicates, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Attention !


Domage de l'appareil : Du détartrant resté dans l'appareil peut à la longue endommager la pompe à eau. Veillez à ce que le détartrage et les processus de rinçage soient terminés au plus tard au bout de trois heures.

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.



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

2. Appuyer sur la touche **calc**.

Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît. Il doit vous rappeler de verser la solution détartrante dans le réservoir d'eau (voir le paragraphe : Détartrant).

3. Appuyer sur la touche **Start**.

1. Rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) et  et **1:00** min apparaissent.



1. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau jusqu'au repère MIN et le réintroduire.

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

2. Éliminer la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.

3. Fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche **Start**. L'appareil se rince.


2. Rinçage

Après peu de temps, le symbole  apparaît pour la deuxième fois.  et **0:30** min. apparaît dans l'affichage.

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.

2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.

3. Fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche **Start**. L'appareil se rince.

Après le déroulement du détartrage, le symbole **00:00** et  apparaissent dans l'affichage.

4. Appuyer sur le bouton **on/off** pour terminer le détartrage et pour éteindre l'appareil.

Éliminer 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

Remarque : Après l'annulation du détartrage vous devez rincer deux fois l'appareil. Jusqu'à la fin du deuxième processus de rinçage, l'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations.

Exercer une pression longue sur la touche Stop, pour annuler le détartrage.

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

Le symbole  apparaît.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "1er rinçage".








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.

Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

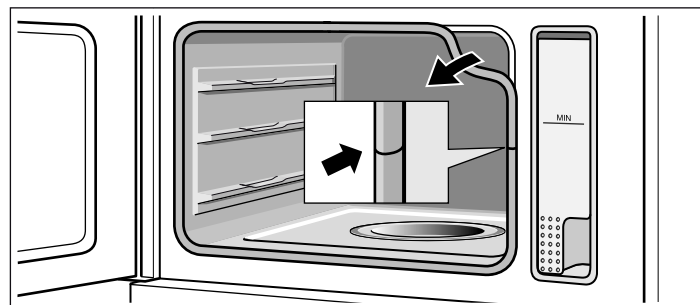
Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connecter l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manœuvre	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
L'appareil ne peut pas être mis en marche. Les symboles  et  et  min sont allumés dans l'affichage	Le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (voir le chapitre : Annuler le détartrage)
Les symboles  et  sont allumés dans l'affichage	Panne de courant	Régler de nouveau l'heure (voir le chapitre : Modifier l'heure)
L'appareil n'est pas en marche. Le symbole  et une durée sont allumés dans l'affichage	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche on/off
	La touche Start n'a pas été pressée après le réglage	Appuyer sur la touche Start pour démarrer ou appuyer sur le bouton on/off pour éteindre l'appareil
L'affichage  (remplir le réservoir d'eau) 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'encliquete
	Le système de détection ne fonctionne pas	Détartrer l'appareil (voir le chapitre : Détartrage) et vérifier la dureté de l'eau réglée (voir le chapitre : Réglage de la classe de dureté de l'eau)
Le réservoir d'eau s'encliquete difficilement	Joint caoutchouc à la valve du réservoir d'eau	Graisser légèrement le joint caoutchouc avec un lubrifiant (référence 311 168)
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'encliquete
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil (voir le chapitre : Détartrage). Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
La coupelle d'évaporation déborde	La coupelle d'évaporation n'a pas été vidée après la dernière cuisson	Vider la coupelle d'évaporation après chaque cuisson au moyen de l'éponge de nettoyage fournie
Bruit de pompage extrêmement fort pendant la cuisson	Le réservoir d'eau est vide, alors que de l'eau s'évapore encore dans la coupelle d'évaporation	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquete
Bruit de pompage pendant la cuisson		C'est normal

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
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 (voir le chapitre : Etalonnage automatique)
Il y a à nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas s'étalonner automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre Réglages de base) et effectuer un nouvel étalonnage (voir le chapitre : Première mise en service)
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
Le tuyau pour l'entrée d'eau dans le compartiment de cuisson a été repoussé sur le côté ou s'est accroché à la paroi du compartiment de cuisson	Forte pression sur le tuyau ou accrochage d'objets lors du nettoyage	Appeler le service après-vente et ne plus utiliser l'appareil !
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne	La lampe LED est défectueuse	Appeler le service après-vente. Le verre de la lampe ne peut pas être enlevé
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 EO !! 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 l'affichage.	Une combinaison de touches a été actionnée	Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil. Appuyer sur la touche kg pendant 4 secondes, appuyer ensuite sur la touche clean

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 en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Enlever l'ancien joint de porte.
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. Vérifier en particulier dans les angles si le joint de porte est correctement en place.



Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une lampe LED d'une longue durée de vie. Si toutefois la lampe LED était un jour défectueuse, appelez le service après-vente. Le verre de la lampe ne doit pas être enlevé.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. 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 besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Protection de l'environnement

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils pour économiser 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.

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 seront conservés.

Dans les tableaux suivants, vous trouverez une sélection de plats qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quelle température, 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.

Récipients

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

Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les récipients 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 1,5 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 le récipient. 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. Enfourez 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 de nouveau.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourez au niveau 2. Enfourez en-dessous le bac de cuisson non

perforé, au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Température en °C	Temps de cuisson en min
Artichauts	entiers	perforé + non perforé	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + non perforé	100	25 - 30
Chou-fleur	bouquets	perforé + non perforé	100	10 - 15
Brocolis	fleurs	perforé + non perforé	100	8 - 10
Petits pois	-	perforé + non perforé	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	perforé + non perforé	100	10 - 14
Flan de légumes	-	moule de bain-marie 1,5 l + bac de cuisson perforé au niveau 1	100	60 - 70
Haricots verts	-	perforé + non perforé	100	20 - 25
Carottes	rondelles	perforé + non perforé	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + non perforé	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé + non perforé	100	4 - 6
Epis de maïs	-	perforé + non perforé	100	25 - 35
Bettes	bâtonnets	perforé + non perforé	100*	8 - 10
Asperges, vertes	entières	perforé + non perforé	100*	12 - 15
Asperges, blanches	entières	perforé + non perforé	100*	15 - 20
Epinards	-	perforé + non perforé	100*	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + non perforé	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	choux	perforé + non perforé	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	perforé + non perforé	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + non perforé	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + non perforé	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	perforé + non perforé	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	perforé + non perforé	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	Température en °C	Temps de cuisson en min
Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne	perforé + non perforé	2 1	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé + non perforé	2 1	100	20 - 25
Riz complet	1:1,5	non perforé	-	100	30 - 40
Riz long grain	1:1,5	non perforé	-	100	20 - 30
Riz Basmati	1:1,5	non perforé	-	100	15 - 20
Riz précuit	1:1,5	non perforé	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	non perforé	2	100	30 - 35
Lentilles	1:2	non perforé	-	100	30 - 45
Haricots blancs, trempés	1:2	non perforé	-	100	65 - 75
Couscous	1:1	non perforé	-	100	6 - 10

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Blé vert, moulu	1:2,5	non perforé	-	100	15 - 20
Millet, entier	1:2,5	non perforé	-	100	25 - 35
Blé, entier	1:1	non perforé	-	100	60 - 70
Quenelles	-	perforé + non perforé	2 1	90	25 - 30

Volaille et viande

Volaille

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Blanc de poulet	de 0,15 kg	Non perforé	2	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	Non perforé	2	100	12 - 18

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Boeuf

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	Non perforé	2	100	25 - 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	Non perforé	2	100	30 - 40

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Porc

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

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Saucisses

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Saucisses viennoises	Perforé + Non perforé	2 1	80 - 90	12 - 18
Saucisses blanches	Perforé + Non perforé	2 1	80 - 90	15 - 20

Poisson

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Dorade, entière	de 0,3 kg	Perforé + non perforé	2 1	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	2 1	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	Non perforé	2	80 - 100	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	Perforé + non perforé	2 1	80 - 90	12 - 15
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	2 1	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	2 1	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	Non perforé	2	100	10 - 15

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Filet de sébaste	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	2 1	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies		Perforé + non perforé	2 1	80 - 90	10 - 20

Garniture de potage, divers

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Royale	Non perforé	2	90	15 - 20
Boulettes de semoule	Perforé + Non perforé	2 1	90	7 - 10
Œufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)	Perforé + Non perforé	2 1	100	10 - 12
Œufs à la coque (calibre M, max. 1 kg)	Perforé + non perforé	2 1	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

Pesez les fruits, ajoutez env. 100 ml d'eau 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 max. 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Aliment	Accessoire	Température en °C	Temps de cuisson en min
Grosses brioches fourrées	non perforé	100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + bac de cuisson perforé	90	20 - 25
Riz au lait*	non perforé	100	25 - 35
Compote de pommes	non perforé	100	10 - 15
Compote de poires	non perforé	100	10 - 15
Compote de cerises	non perforé	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	non perforé	100	10 - 15
Compote de quetsches	non perforé	100	15 - 20

* Vous pouvez également utiliser le programme **P 15** (voir le chapitre : Programmes automatiques)

Réchauffer des mets

Avec le réchauffement à la vapeur, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement préparés.

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Légumes	non perforé	2	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	non perforé	2	100	5 - 10

Décongélation

Congelez les produits alimentaires si possible 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. Enfourné 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.

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

Après la décongélation, laissez l'aliment encore reposer pendant 5 - 15 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

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 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	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Poulet	1 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	90 - 110
Cuisses de poulet	0,4 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	60 - 70
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	20 - 30
Baies	0,3 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	5 - 8
Poisson entier	1 kg	Perforé + non perforé	2 1	40 - 60	40 - 50
Filet de poisson	0,4 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	30 - 40
Goulasch	-	Perforé + non perforé	2 1	40	85 - 95
Rôti de bœuf	-	Perforé + non perforé	2 1	40	90 - 100

Laisser lever de la pâte

Dans le four à vapeur la pâte lève nettement plus vite qu'à la température ambiante.

Enfourez le bac de cuisson perforé à un quelconque niveau d'enfournement. Placer le récipient avec la pâte dans le bac de cuisson perforé. Ne pas couvrir la pâte.

Aliment	Quantité	Accessoire	Température en °C	Temps de cuisson en min
Pâte à la levure du boulanger	1 kg	Saladier + perforé	40	20 - 30
Levain	1 kg	Saladier + perforé	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 enfourné au niveau 2. 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	Température en °C	Temps de cuisson en min
Framboises	Perforé + Non perforé	2 1	100	30 - 45
Groseilles	Perforé + Non perforé	2 1	100	40 - 50

Mise en conserve

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.

Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants :

Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâte.

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 **P 18** (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 de l'appareil après le temps de cuisson indiqué.

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Légumes	bocaux de 1 litre	1	100	30 - 120
Fruits à noyau	bocaux de 1 litre	1	100	25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1 litre	1	100	25 - 30

Produits surgelés

Respecter les consignes du fabricant sur l'emballage.

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

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

* ajouter un peu de liquide

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Cuisson à la vapeur

Plats tests selon la norme EN 60350-1.

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Brocolis (répartition de la vapeur)	Perforé + Non perforé	2 1	100	*
Brocolis (réapprovisionnement en vapeur)	Perforé + Non perforé	2 1	100	*
Petits pois** (charge maximale)	Perforé + Non perforé	2 1	100	***

* Le temps de cuisson pour "al dente" doit d'abord être déterminé.

** Répartir uniformément 1,5 kg de petits pois dans le récipient.

*** La fin du temps de cuisson est atteinte quand les petits pois ont atteint une température de 85°C à l'endroit le plus froid.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000969490 941104