



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Cuiseur à vapeur
CDG634B.1**



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation

Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	4
	Causes de dommages	5
	Protection de l'environnement	6
	Économie d'énergie	6
	Élimination écologique	6
	Présentation de l'appareil	7
	Bandeau de commande	7
	Éléments de commande	7
	Écran	8
	Modes cuisson	9
	Autres informations	9
	Fonctions du compartiment de cuisson	9
	Accessoires	10
	Accessoires fournis	10
	Insertion de l'accessoire	10
	Accessoires en option	11
	Avant la première utilisation	11
	Avant la première mise en service	11
	Première mise en service	11
	Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson	12
	Nettoyage des accessoires	12
	Utilisation de l'appareil	13
	Allumer et éteindre l'appareil	13
	Démarrer le fonctionnement	13
	Remplir le réservoir d'eau	13
	Réglage du mode de cuisson et de la température	14
	Après chaque utilisation	15
	Fonctions temps	15
	Réglage de la durée	15
	Réglage de la fin	16
	Réglage du minuteur	17
	Plats	17
	Régler un plat	17
	Indications sur les mets	18
	Tableau	18
	Sécurité-enfants	19
	Activation et désactivation	19

	Réglages de base	20
	Modifier les réglages de base	20
	Liste des réglages de base	20
	Coupure de courant	20
	Modifier l'heure	20
	Nettoyage	21
	Nettoyants	21
	Détartrage	22
	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	23
	Dépose et pose des vitres de la porte	23
	Nettoyage des supports	24
	Anomalies, que faire ?	25
	Remédier soi-même aux dérangements	25
	Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	26
	Changer le cache en verre ou les joints	27
	Remplacement du joint de porte	27
	Service après-vente	27
	Numéro de produit et numéro de fabrication	27
	Tableaux et conseils	28
	Accessoire	28
	Vaisselle	28
	Temps de cuisson et quantité à cuire	28
	Répartir les aliments uniformément	28
	Aliments sensibles à la pression	28
	Cuisson simultanée de plusieurs plats	28
	Légumes	28
	Garnitures et légumes secs	29
	Volaille et viande	30
	Poisson	31
	Garniture de potage, divers	31
	Desserts, compote	32
	Réchauffer des mets	32
	Décongélation	32
	Laisser lever la pâte	33
	Extraire le jus	33
	Mettre en conserves	33
	Produits surgelés	34
	Plats tests	34

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



Utilisation conforme

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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 10



Précautions de sécurité importantes



Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.



Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – 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.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- 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 !**

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : ne posez aucun accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. 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.
- Vaisselle avec taches de rouille : 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 lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "Nettoyage" à la page 21
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- 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.

- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Solution détartrante : Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Cela endommagerait les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartrante immédiatement avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.



Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



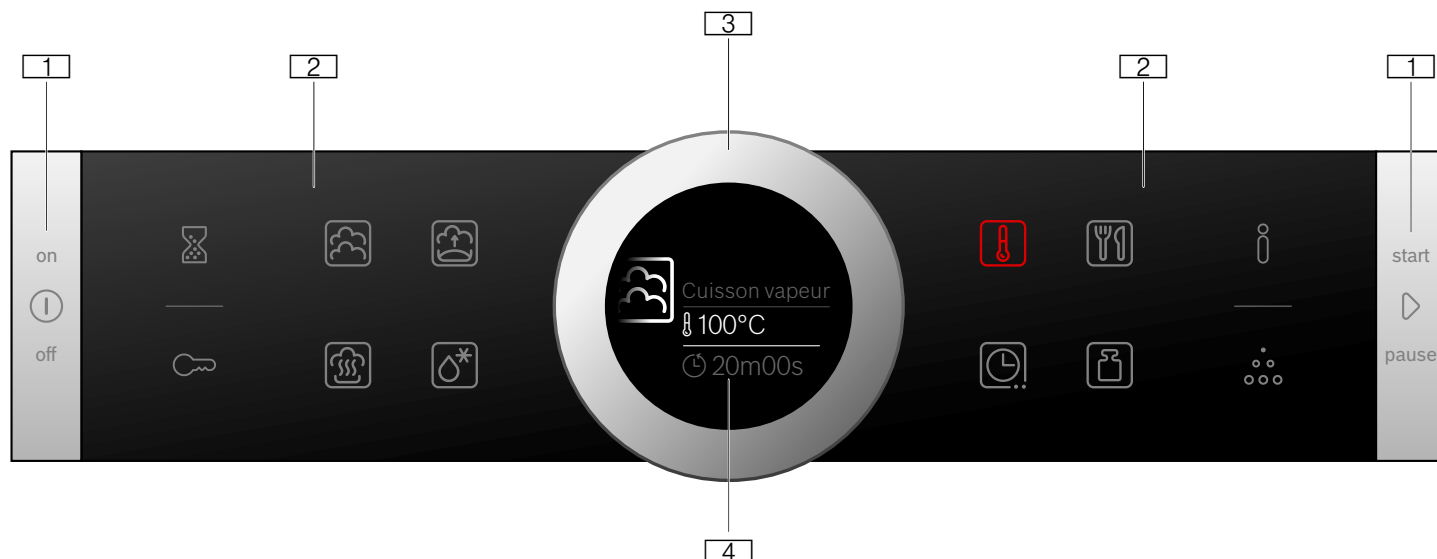
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner. Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

La bague de commande est installée de telle manière que vous puissiez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 Écran

Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'une bague de commande. L'écran vous affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de cuisson sélectionné.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches et champs tactiles

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole		Signification
Touches		
ⓘ	on/off	Allumer et éteindre l'appareil
▶	start/stop	Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche
Champs tactiles à l'extérieur		
⌚	Minuteur	Sélectionner le minuteur
🔒	Sécurité-enfants	Activer et désactiver la sécurité-enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche
ℹ	Information	Appareil allumé : appeler des informations Appareil éteint : appeler les réglages de base en appuyant longtemps (env. 3 sec)
⋯	Détartrage	Sélectionner Détartrage
Champs tactiles à l'intérieur		
🍲	Cuisson vapeur	Sélectionner le mode de cuisson Vapeur
🍲	Position Étuve	Sélectionner le mode de cuisson Position Étuve

	Réchauffer	Sélectionner le mode de cuisson Réchauffer
	Décongélation	Sélectionner le mode de cuisson Décongélation
	Température	Sélectionner la température pour le compartiment de cuisson
	AutoPilot	Sélection du mode de fonctionnement Plats avec programmes de cuisson
	Fonctions de temps	Sélectionner des fonctions de temps
	Poids	Sélection du poids lors du mode de fonctionnement Plats

Le champ tactile dont la valeur peut être modifiée dans l'écran ou est affichée à l'avant-plan, est allumé en rouge.

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. de la température, vous devez ramener la bague de commande en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs avec en dessous une ligne blanche. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la température ou la position apparaît toujours dans le focus. La ligne blanche est en même temps la ligne de chauffe et se remplit de rouge.
Agrandissement	Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie.

Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran si trouve la ligne annulaire.

Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

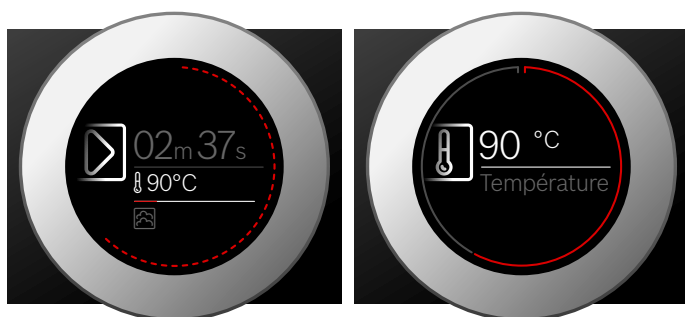
Pendant le fonctionnement, la ligne annulaire se remplit de rouge à un rythme d'une seconde. Après chaque minute pleine, les segments se remplissent de nouveau. Lors de l'écoulement d'une durée, un segment s'éteint toutes les secondes.

Affichage de la température

Après le démarrage d'un mode, la température actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée dans l'écran par un graphique.

Ligne de chauffe	La ligne blanche en dessous de la température se remplit de rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement du mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, la ligne annulaire indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la chaleur résiduelle baisse, plus la ligne annulaire devient sombre et disparaît un moment donné.

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.



Modes cuisson

Votre appareil dispose de différents modes de cuisson que vous pouvez sélectionner au bandeau de commande.

Mode de cuisson	Température	Utilisation
 Cuisson vapeur	30-100 °C	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir
 Régénérer	80-100 °C	Pour des plats Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas
 Position Étuve	30-50 °C	Pour la pâte à la levure de boulanger La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas
 Décongélation	30-60 °C	Pour les fruits et les légumes L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas

Valeurs de référence

L'appareil indique pour chaque mode de cuisson une température ou une position de référence. Vous pouvez les valider ou modifier dans la plage respective.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée.

Effleurez sur le champ **i**. L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuillotez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.

→ "Réglages de base" à la page 20

Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un mode en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de la fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes environ, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

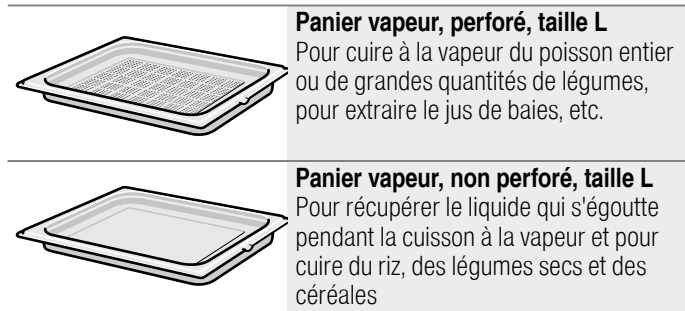
Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement. → "Réglages de base" à la page 20

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



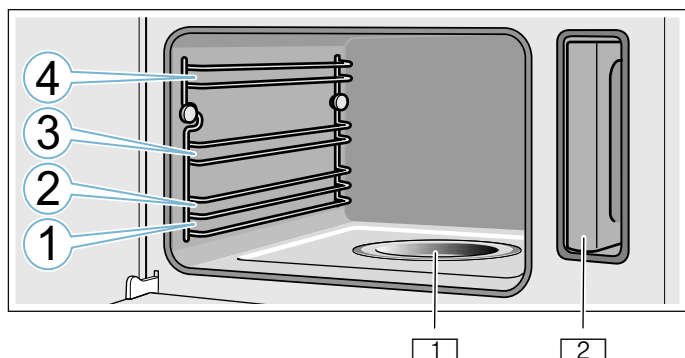
Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.



- 1 Coupelle d'évaporation
- 2 Réservoir d'eau dans son logement

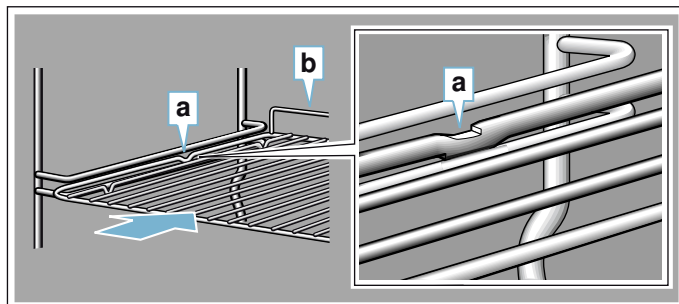
Attention !

- 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.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.

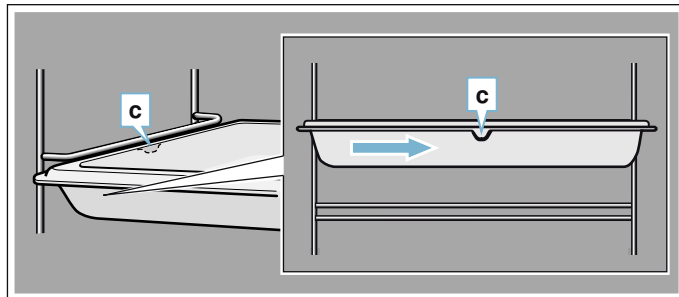
Fonction d'arrêt

L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement inséré dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En enfournant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas et à ce que la barre de sécurité **b** de la grille soit orientée à l'arrière et vers le haut.



En enfournant le panier vapeur, veillez à ce que le taquet d'arrêt **c** soit orienté vers le bas.



Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 27

Accessoires en option

Panier vapeur, perforé, taille S

Panier vapeur, non perforé, taille S

Panier vapeur, perforé, taille L

Panier vapeur, non perforé, taille L

Grille pour cuiseur vapeur

Récipient en porcelaine, non perforé, taille S

Récipient en porcelaine, non perforé, taille L

Baguettes décoratives

Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.



Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre eau du robinet.

Pour que l'appareil se rappelle de manière fiable le niveau de détartrage requis, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

Attention !

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

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

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

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, alors utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	00 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	01 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	04 très dure

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes avant que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 20

Régler la langue

1. Régler la langue désirée avec la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

1. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ .
Le réglage suivant apparaît.

Régler la dureté de l'eau

1. Régler la classe de dureté de l'eau à l'aide de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ .
Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée. L'heure actuelle s'affiche.

Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off .

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors de l'étalonnage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation. Cette adaptation se produit automatiquement lors de la première cuisson à la vapeur. Beaucoup de vapeur se produit lors de ce processus.

Préparer l'étalonnage

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant d'étalonner votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

Étalonner l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

Remarques

- L'étalonnage peut uniquement commencer si le compartiment de cuisson est froid (température ambiante).
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors de l'étalonnage. Sinon, l'étalonnage sera annulé.

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche on/off .
2. Remplissez le réservoir d'eau. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 13
3. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée indiqués.

Réglages	
Mode de cuisson	Cuisson vapeur 
Température	100°C
Durée	20 minutes

4. Éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off .
5. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
6. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
7. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. → "Après chaque utilisation" à la page 15

Remarques

- Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu après un déménagement, réinitialisez-le aux réglages usine. Répétez les étapes de la première mise en service et de l'étalonnage.
- L'appareil mémorise les réglages de l'étalonnage même en cas de panne de courant ou de débranchement. Un nouvel étalonnage n'est pas nécessaire.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Mise en garde – Risque de brûlures !

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.

Mise en garde – Risque de brûlures !

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.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages et informations dans l'écran, par ex. concernant la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si aucun réglage n'est fait pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off  vous allumez l'appareil.

Tous les champs tactiles s'allument en rouge. Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite le premier mode de cuisson de la liste de sélection.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off  vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure ou éventuellement l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint. → "Réglages de base" à la page 20

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop .

Après le démarrage, une indication de temps apparaît dans l'écran en plus des réglages. La ligne annulaire et la ligne de chauffe apparaissent également.

Arrêter le fonctionnement

Avec la touche start/stop  vous pouvez aussi interrompre un fonctionnement et le laisser poursuivre.

Si vous appuyez sur la touche start/stop  pendant env. 3 secondes, le fonctionnement sera complètement annulé et tous les réglages seront réinitialisés.

Remarque : Après une interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Remplir le réservoir d'eau

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le réservoir d'eau se situe à droite. Avant de mettre l'appareil en marche, remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 20

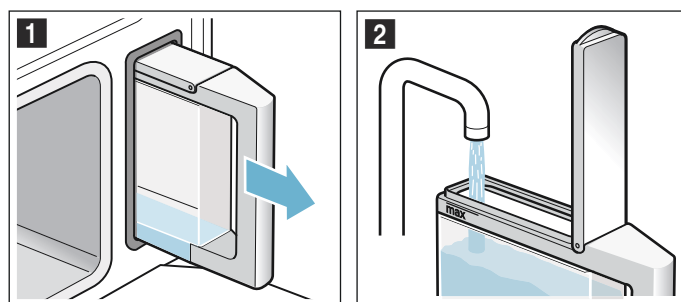
Attention !

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

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

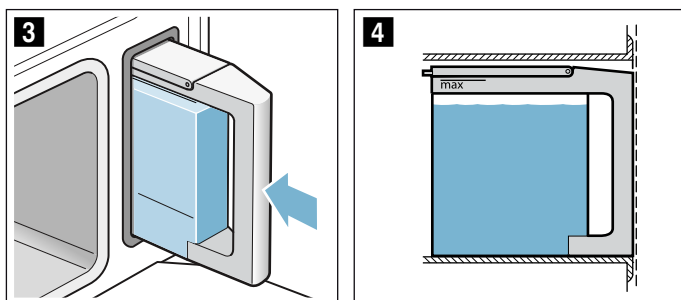
Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez le réservoir d'eau de son logement (figure **1**).
3. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « max ». (Figure **2**).



4. Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'encliquette nettement.

5. Insérez le réservoir d'eau rempli (figure 3).
6. Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement inséré dans son logement (figure 4).



7. Fermez la porte de l'appareil.
- Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez mettre l'appareil en marche.

Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide, une notification vous invitant à le remplir apparaît. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
 2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
 3. Réinsérez le réservoir d'eau et fermez la porte de l'appareil.
 4. Mettez l'appareil en marche.
- Le fonctionnement se poursuit.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple illustré : 15 minutes de cuisson à la vapeur à 90°C.

1. A gauche, effleurer le champ d'un mode de cuisson. La température est affichée en blanc dans le focus.



2. Régler la température au moyen de la bague de commande.
3. Effleurer le champ [🕒]. La durée est affichée en blanc dans le focus.



4. Régler la durée avec la bague de commande.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▶. L'appareil commence à chauffer.



Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ①.

Remarques

- Si vous avez lancé le mode de cuisson Vapeur [🌫️], la durée commence seulement à s'écouler lorsque la température réglée est atteinte.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur, le fonctionnement de l'appareil s'arrête. Après avoir refermé la porte de l'appareil, ce dernier doit d'abord de nouveau atteindre la température réglée avant que l'écoulement de la durée ne reprenne.

Modifier

Après le démarrage, la température reste affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température est directement modifiée et validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop ▶. Effleurez le symbole du mode de cuisson. Le mode de cuisson avec la température de référence correspondante apparaît.

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Après chaque utilisation

Mise en garde – Risque de brûlures !

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.

De l'humidité et des salissures subsistent dans le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Par conséquent, essuyez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz également le réservoir d'eau après chaque utilisation.

Sécher le compartiment de cuisson

Mise en garde – Risque de s'ébouillanter !

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

1. Laisser la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
2. Retirer immédiatement les salissures du compartiment de cuisson.
3. Essuyer le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation refroidis avec l'éponge de nettoyage fournie et sécher avec un chiffon doux.
4. Essuyer la façade des meubles si de l'eau de condensation s'y est formée.

Vider le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit être vidé et séché après chaque utilisation d'un mode vapeur.

Attention !

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez le réservoir d'eau et videz l'eau résiduelle.
3. Séchez soigneusement le joint du couvercle du réservoir et le logement du réservoir.
4. Insérez le réservoir d'eau dans son logement.
5. Fermez la porte de l'appareil.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Emploi
 Durée	Après écoulement d'une durée réglée, le fonctionnement de l'appareil s'arrête automatiquement.
 Fin	Entrez la durée et une heure de fin désirée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée.
 Minuteur	Le minuteur fonctionne comme un sablier. Il marche indépendamment du fonctionnement et d'autres fonctions de temps. Après écoulement du temps réglé, l'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.

Après le réglage d'un fonctionnement, vous pouvez appeler la durée et la fin en effleurant le champ . Le minuteur a son propre champ  et peut être réglé à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps du minuteur, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

→ "Réglages de base" à la page 20

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée et vous ne devez pas interrompre d'autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

Vous pouvez régler une durée lors de chaque mode de cuisson.

Réglage

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.

Exemple illustré : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Avant de démarrer, effleurer le champ .
La durée est affichée en blanc dans le focus.

3. Régler la durée avec la bague de commande.



La valeur est validée au bout de quelques secondes ou effleurer deux fois le champ [🕒]. A l'écran, la durée est affichée en dessous du mode de cuisson et de la température ou de la position.

4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▶.

L'appareil commence à chauffer.



Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ [🕒] ou appuyer sur la touche start/stop ▶ pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off [🔌].

Modifier et annuler

Pour modifier la durée, effleurez le champ [🕒]. La durée est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. Valider la modification en effleurant le champ [🕒].

Si vous voulez annuler la durée, ramenez la durée complètement à zéro. Après la validation de la modification, vous pouvez continuer le fonctionnement sans durée en appuyant sur la touche start/stop ▶.

Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.
- Ne réglez plus une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage

La fin de la durée peut être différée de maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : La durée réglée est 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:00 heures.

1. Régler le mode de cuisson et la température ou la position.
2. Régler la durée.
3. Avant de démarrer, réeffleurer le champ [🕒]. A l'écran, l'heure est affichée en blanc dans le focus.
4. Différer la fin au moyen de la bague de commande.



La valeur réglée est validée au bout de quelques secondes ou réeffleurer le champ [🕒]. A l'écran, l'heure de la fin est affichée en dessous du mode de fonctionnement et de la température ou de la position.

5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▶. L'heure à laquelle l'appareil démarre est affichée.



L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'appareil démarre, la durée s'écoule à l'écran.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ [🕒] ou appuyer sur la touche start/stop ▶ pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off [🔌].

Modifier et annuler

Pour modifier l'heure de la fin, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop ▶ et effleurez deux fois le champ [🕒]. L'heure de la fin est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée au moyen de la bague de commande. Continuer le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop ▶.

Si vous voulez effacer l'heure de la fin, ramenez l'heure de la fin à zéro. Vous pouvez démarrer directement la durée réglée en appuyant sur la touche start/stop ▶.

Remarque : La modification de l'heure de la fin est uniquement possible aussi longtemps que la durée n'a pas commencé à s'écouler. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage

Le temps du minuteur commence toujours à zéro minutes.

Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps deviennent grands lors du réglage.

Il est possible de régler au maximum 24 heures.

1. Effleurer le champ .
Le symbole s'allume en rouge. A l'écran, le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.
3. Démarrer en effleurant le champ .
Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule.

Le minuteur reste visible dans l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsqu'un fonctionnement est en cours, les réglages de ce mode sont affichés à l'avant-plan. Lorsque vous effleurez le champ , le temps du minuteur est affiché pendant quelques secondes.

Lorsque le temps du minuteur est écoulé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Le symbole n'est plus allumé.

Conseil : Si le temps réglé du minuteur se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. Le temps est visible à l'avant-plan et l'appareil s'éteint automatiquement.

Modifier et annuler

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez le champ . Le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus et peut être modifié avec la bague de commande.

Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.

Plats

Avec le mode de fonctionnement "Plats", vous pouvez préparer des plats le plus simplement du monde. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

Régler un plat

Parcourez tous les plats avec la bague de commande, pour voir quels plats sont à votre disposition dans AutoPilot.

La durée dépend du plat et ne peut pas être modifiée.

1. Effleurer le champ .
Le premier plat est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le plat désiré avec la bague de commande.
3. Confirmer avec la touche start/stop .
Une indication concernant l'accessoire et la hauteur d'enfournement apparaît.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Poursuivre la cuisson

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson si le résultat de cuisson ne répond pas à vos souhaits.

Un message s'affiche dans l'écran vous demandant si vous désirez poursuivre la cuisson. Si vous voulez poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche start/stop . Une durée de référence apparaît, vous pouvez la modifier. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .

Remarque : Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous désirez.

Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, effleurez le champ .

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant de démarrer, effleurez le champ  et reporter la fin au moyen de la bague de commande.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente. L'heure de la fin ne peut plus être modifiée.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop .

Indications sur les mets

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.

En cas de cuisson dans le panier vapeur perforé, utilisez également le panier vapeur non perforé que vous enfournerez 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.

Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

Temps de cuisson

Dans les premières minutes, la durée indiquée peut changer car le temps de chauffe dépend par ex. de la température de l'aliment et de l'eau.

Préparer des légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Préparer des produits céréaliers/lentilles

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

Mélangez les produits céréaliers après la cuisson. L'eau restante sera ainsi rapidement absorbée.

Blanc de poulet à la vapeur

Ne superposez pas les blancs de poulet dans le récipient.

Poisson à la vapeur

Pour préparer du poisson, graissez le panier vapeur perforé.

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

Préparer du yaourt

Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90 °C. Laissez-le ensuite refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).

Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire. Placez les tasses ou les verres dans un récipient de cuisson à la vapeur et suivez les indications du tableau. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Préparer du riz au lait

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

Préparer de la compote de fruits

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

Stériliser des biberons

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

Disposez les biberons dans le panier vapeur 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 œufs

Piquez les œufs avant de les faire cuire. Ne superposez pas les œufs.

Tableau

Respectez les indications concernant les plats.

Plat	Remarques	Accessoires	Hau- teur
Bouquets de chou-fleur à la vapeur*	Bouquets de la même taille	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Bouquets de brocoli à la vapeur*	Bouquets de la même taille	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Haricots verts cuits à la vapeur*	-	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Carottes en rondelles à la vapeur*	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Macédoine de légumes surgelée à la vapeur	-	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Pommes de terre en robe des champs*	Taille moyenne, Ø 4-5 cm	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Riz Basmati	max. 0,75 kg	Panier vapeur non perforé	2

* Vous pouvez régler une heure de fin pour ce mets

Plat	Remarques	Accessoires	Hau- teur
Riz complet	max. 0,75 kg	Panier vapeur non perforé	2
Couscous	max. 0,75 kg	Panier vapeur non perforé	2
Lentilles	max. 0,55 kg	Panier vapeur non perforé	2
Réchauffer des garnitures cuites*		Panier vapeur non perforé	2
Blanc de poulet frais à la vapeur	Poids total 0,2-1,5 kg	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Filet de poisson frais à la vapeur	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Poisson frais entier à la vapeur	0,3 - 2 kg	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Yaourt en pots	-	Pots + Panier vapeur non perforé	2
Riz au lait	-	Panier vapeur non perforé	2
Compote de fruits*	-	Panier vapeur non perforé	2
Stériliser des biberons*		Panier vapeur non perforé	2
Œufs à la coque*	Œufs, calibre M, max. 1 kg	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1
Œufs durs*	Œufs, calibre M, max. 1,8 kg	Panier vapeur perforé + Panier vapeur non perforé	3 1

* Vous pouvez régler une heure de fin pour ce mets

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. Seulement l'appareil peut être éteint au moyen de la touche on/off ①.

Activation et désactivation

Vous pouvez activer ou désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyer respectivement 4 secondes env. sur le champ ∞.

Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque l'appareil est en service, le champ ∞ est allumé en rouge. Lorsque l'appareil est éteint, le champ ∞ n'est pas allumé.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ . Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications au moyen du champ . Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Modifier le réglage en cas de besoin avec la bague de commande.
4. Effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît dans l'écran et peut être modifié avec la bague de commande.
5. Parcourir tous les réglages au moyen du champ  et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
6. A la fin, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ  pour valider.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas mémoriser les modifications, vous pouvez annuler avec la touche on/off . Dans l'écran apparaît une indication que les réglages n'ont pas été mémorisés.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage	Sélection
Langue	D'autres langues sont disponibles
Heure	Heure en format 24 h
Dureté de l'eau	00 (adoucie) 01 (douce) 02 (moyenne) 03 (dure) 04 (très dure)
Signal sonore	Durée courte (30 sec.) Durée moyenne (1 min.)* Durée longue (5 min.)
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (bip lors de on/off  reste)
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	Éteint Digital*
Éclairage	Éteint lors du fonctionnement Allumé lors du fonctionnement*

Mode après la mise en service	Modes de cuisson* AutoPilot
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé
Logo de marque	Afficher* Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé* Minimal
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres seulement après la mémorisation des réglages.

Coupure de courant

Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.

Vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service en cas de longue coupure de courant. L'appareil peut pallier à une coupure de courant de courte durée.

Modifier l'heure

Si vous désirez adapter l'heure, par ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver, modifiez le réglage de base.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur la touche . Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications en effleurant le champ . Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Effleurer le champ . Le réglage pour l'heure apparaît.
4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ .

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – 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.

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.

Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

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.

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

Nettoyants

Extérieur de l'appareil (avec façade en alu)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Nettoyant non agressif pour vitres – passer horizontalement et sans pression sur la façade en alu avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon microfibras non pelucheux.
Extérieur de l'appareil (avec façade en inox)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. 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 eau au vinaigre – utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Attention ! 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 !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint dans le couvercle du réservoir d'eau	Bien sécher après chaque utilisation
Supports	voir chapitre : Nettoyage des supports
Vitres de la porte	voir chapitre : Nettoyage des vitres de la porte Attention ! Dommages 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.
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée.

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 graisseuses.

Détartrage

Afin que votre appareil reste opérationnel, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Toutes les étapes doivent être complètement achevées. Ce n'est qu'ensuite que l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

Remarque : Si vous appuyez sur la touche on/off ① pendant le détartrage, le processus sera interrompu et l'appareil s'éteint. Après avoir rallumé l'appareil, il doit d'abord être rincé deux fois, afin d'éliminer les restes de la solution détartrante se trouvant dans l'appareil. Jusqu'à la fin du deuxième processus de rinçage, l'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations.

- Détartrage (env. 30 minutes), videz ensuite la coupelle d'évaporation et remplissez à nouveau le réservoir d'eau
- Premier rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- Deuxième rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

Démarrer

Attention !

- Dommages matériels : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Produit détartrant n° de commande 311 680
 - Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
1. Mélangez 300 ml d'eau avec 60 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
 2. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
 3. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
 4. Fermer la porte de l'appareil.
 5. Effleurer la touche on/off ①.
 6. Effleurer le mode de fonctionnement Détartrage ☼. La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
 7. Démarrez à l'aide de la touche start/stop ▷. L'appareil est détartré. La durée s'écoule à l'écran. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Premier rinçage

1. Éliminer la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
2. Retirer le réservoir d'eau, le rincer soigneusement, le remplir d'eau et le réintroduire.
3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷. L'appareil effectue un rinçage. Le premier rinçage est terminé après env. 20 secondes.
5. Ouvrir la porte de l'appareil.
6. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage à l'eau.
7. Éponger l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage.
8. Continuer avec le deuxième rinçage.

Deuxième rinçage

1. Retirer le réservoir d'eau, le rincer soigneusement, le remplir d'eau et le réintroduire.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷. L'appareil effectue un rinçage. Le deuxième rinçage est terminé après env. 20 secondes.
4. Éponger l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage.
5. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage, puis le sécher ensuite avec un chiffon doux.
6. Mettre l'appareil hors tension. Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

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

Seule différence :

1. Mélanger 100 ml d'eau et 20 ml de produit 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 "Détartrage" comme décrit.

Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

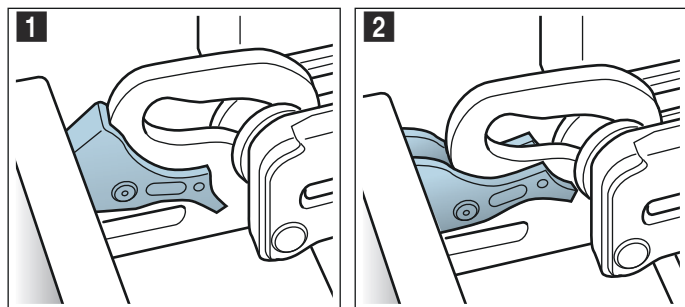
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. **1**), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. **2**), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

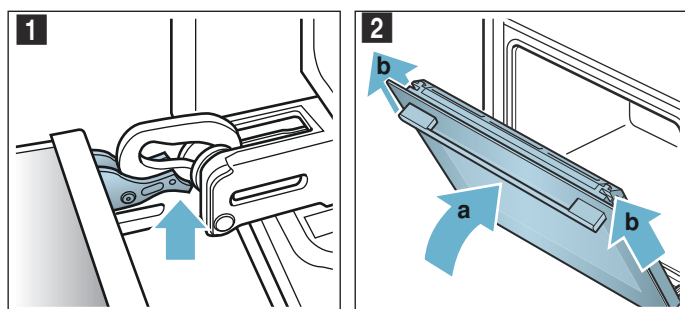


⚠ Mise en garde **Risque de blessure !**

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Décrocher la porte de l'appareil

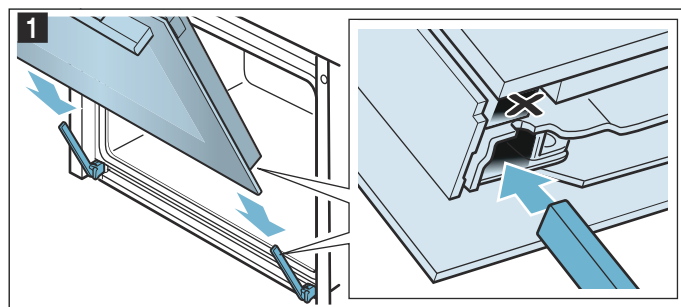
1. Ouvrir la porte de l'appareil en grand et pousser en direction de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. **1**).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt **a**. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite **b** et la retirer par le haut (fig. **2**).



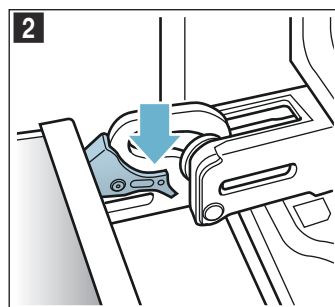
Accrocher la porte de l'appareil

Accrocher la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte de l'appareil, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. **1**). Appliquez les deux charnières en bas à la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage. Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont introduites dans la bonne ouverture.



2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. **2**).



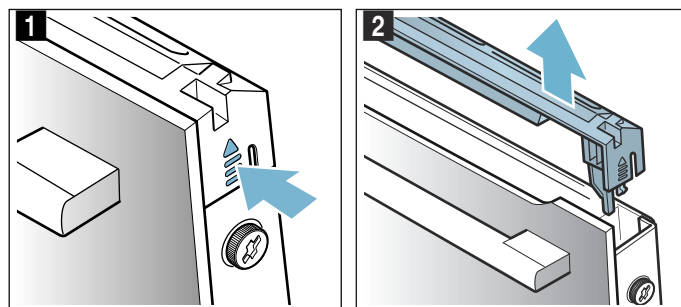
3. Fermer la porte du compartiment de cuisson.

Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

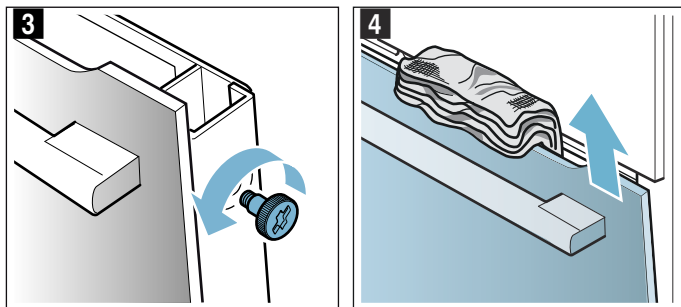
Dépose sur l'appareil

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. **1**).
3. Enlever le recouvrement (fig. **2**).



4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. **3**) et les enlever.

5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4). Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.



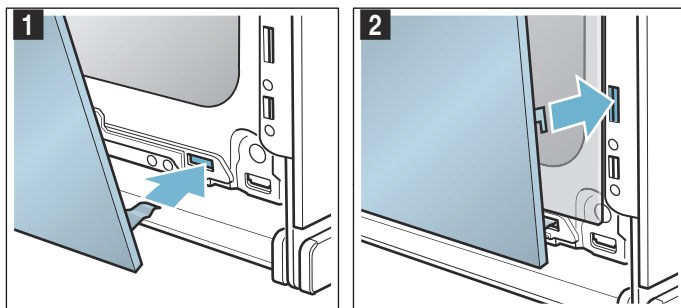
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

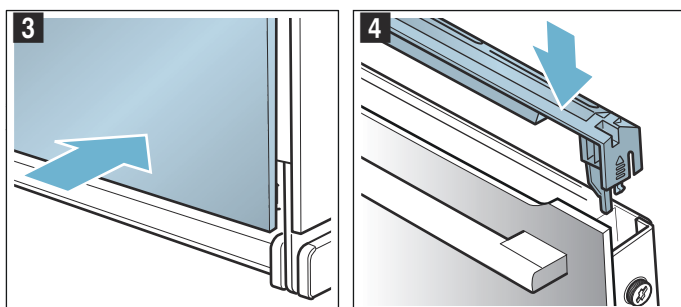
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Pose sur l'appareil

1. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 1).
2. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 2).



3. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 3).
4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
5. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
6. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 4).



7. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !

Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

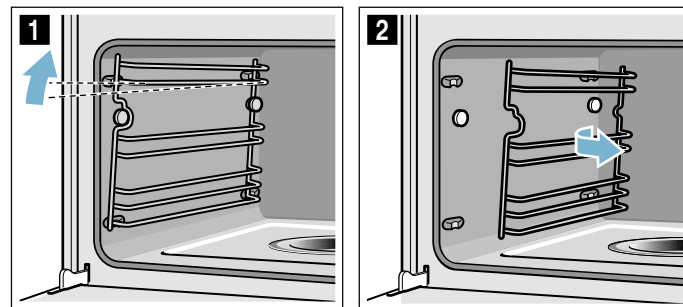
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

Décrocher les supports

Remarque : Pivoter le support à l'avant au maximum jusqu'à la butée, sinon la paroi latérale de l'appareil risque d'être tordue.

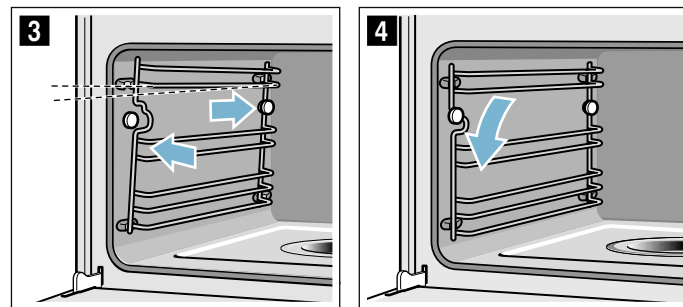
1. Pousser le support à l'avant délicatement vers le haut jusqu'à ce qu'il se désenclenche et le détacher de la suspension latérale (fig. 1).
2. Décrocher le support de la suspension et l'enlever (fig. 2).



3. Nettoyer les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle/brosse ou nettoyer les supports au lave-vaisselle.

Accrocher les supports

1. Orienter le support les indentations vers le haut.
2. Accrocher le support à l'arrière et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche (fig. 3).
3. Accrocher le support à l'avant dans la suspension et l'appuyer vers le bas, jusqu'à ce qu'il s'encliquette et qu'il soit à nouveau fixé horizontalement dans l'appareil (fig. 4).



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

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre « Testés pour vous dans notre laboratoire ». Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Dans l'écran apparaît "Sprache Deutsch".	Coupure de courant	Réglez à nouveau la langue et l'heure.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Réglage de base modifiée.	Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure.
L'appareil ne chauffe pas, le symbole  est allumé dans l'écran.	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base.	Séparez brièvement l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base.
La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.	La bague de commande a été désencliquetée par mégarde.	La bague de commande est amovible. Remplacez la bague de commande simplement dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude.
La bague de commande ne peut plus être tournée.	Des salissures se trouvent sous la bague de commande.	La bague de commande est amovible. Pour désencliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas la mettre à tremper ni la nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide.
Impossible de mettre en marche l'appareil	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermez la porte de l'appareil
	L'appareil n'est pas éteint	Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche
L'appareil vous invite à essuyer le compartiment de cuisson et à remplir le réservoir d'eau	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise en marche de l'appareil, rincer deux fois
Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît	L'appareil n'est pas suffisamment refroidi	Laissez refroidir l'appareil et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant	La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible	Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Les touches clignotent	Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande	Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporer

La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette
	La conduite d'alimentation du réservoir d'eau est obstruée	Détartrez la machine Vérifiez et modifiez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'encliquette nettement
	Le joint du couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyez le joint
	Le joint du couvercle du réservoir est défectueux	Achetez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Une invite à remplir le réservoir d'eau apparaît dans l'affichage, bien que le réservoir d'eau soit plein.	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette
	Le système de détection ne fonctionne pas	Contactez le service après-vente
Une invite à remplir le réservoir d'eau apparaît dans l'affichage, bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide, ou le réservoir d'eau est vide, mais aucune invite n'apparaît dans l'affichage	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouez le réservoir d'eau et nettoyez-le. Si les particules ne peuvent pas être détachées, achetez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le message « L'appareil chauffe » s'affiche, mais l'appareil n'atteint pas la température sélectionnée	Valeurs de l'étalonnage automatique du point d'ébullition non optimales	Rétablissez les réglages usines sur l'appareil et répétez la première mise en service → "Réglages de base" à la page 20 → "Avant la première utilisation" à la page 11 Lors de la prochaine cuisson à la vapeur à 100 °C, l'étalonnage se lance automatiquement, ce qui permet de générer plus de vapeur
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est automatiquement calibré	Processus 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	Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine et répétez le processus de calibrage
De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson	Processus normal	Impossible

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur affichés dans l'écran

Si un message d'erreur avec "D" ou "E", par ex. D0111 ou E0111, apparaît dans l'écran, éteignez et rallumez l'appareil au moyen de la touche on/off ①.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Des ampoules halogènes thermostables 230 V/25 W avec joints sont en vente auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Mise en garde – Risque de brûlure !

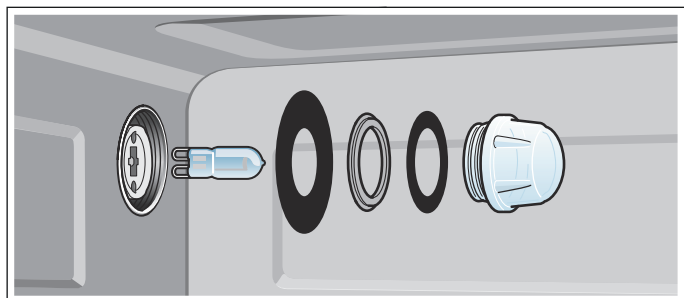
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

1. Enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou débranchez la fiche secteur.
2. Dévissez le cache en le tournant vers la gauche.
3. Retirez l'ampoule.
Introduisez une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Poussez l'ampoule à fond.

Attention !

Utilisez toujours l'appareil avec un cache en verre et des joints.

4. Glissez les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



5. Revissez le cache en verre doté des joints.
6. Connectez l'appareil au secteur et exécutez de nouveau le processus de première mise en service.

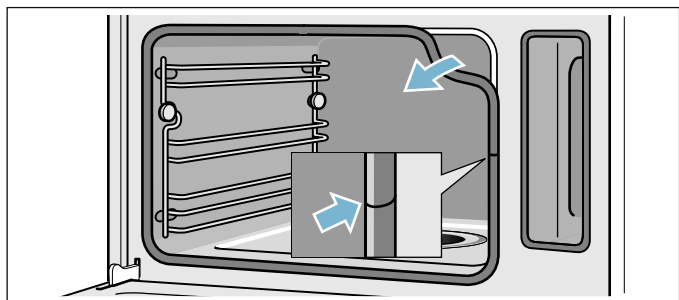
Changer le cache en verre ou les joints

Lorsque le cache en verre de l'ampoule halogène ou les joints sont endommagés, vous devez les remplacer. Vous trouverez un nouveau cache en verre auprès du service après-vente. Veuillez indiquer 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 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. 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. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Si votre appareil est équipé d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve à droite sous le bandeau de commande.

E-Nr.:			FD-Nr.:			Z-Nr.:		
Type:								

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.		FD-Nr.	
Service après-vente ☎			

Veuillez noter 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 070 222 141
FR 01 40 10 11 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.

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 des pertes de nutriments des aliments. La cuisson a lieu sans surpression. La forme, la couleur et l'arôme typique des mets sont conservés.

Dans les tableaux, vous trouverez une sélection de mets qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quel mode de cuisson, quel accessoire et quelle température et quel temps 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 livrés avec l'appareil.

Lors de la cuisson à la vapeur dans le panier vapeur perforé, insérez toujours en-dessous le panier vapeur non perforé. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Vaisselle

Si vous utilisez un ustensile, placez-le toujours au milieu du panier vapeur 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'un film les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (par 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 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 panier vapeur. Utilisez de préférence deux paniers vapeur.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de goût. Enfouissez 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

Placez les légumes dans le panier vapeur perforé et enfouissez ce dernier au niveau 3. Enfouissez en-dessous le panier vapeur non perforé, au niveau 1. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Aliment	Taille des pièces	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	en entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	en entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Chou-fleur	Fleurs	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Brocoli	Fleurs	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Fenouil	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 14
Flan de légumes	-	Moule de bain-marie 1,5 l + grille au niveau 2	Cuisson à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25

*Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Carottes	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Poireaux	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	6 - 9
Maïs	en entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Bettes*	Bâtonnets	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	en entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	en entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Epinards*	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	Fleurs	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	Fleurs	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	Entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	En lanières	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	En lanières	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
courgette	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	3 - 4
Pois mange-tout	-	Perforé + non perforé	Cuisson 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	Proportions	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs (taille moyenne)	-	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise (en quartiers)	-	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Riz complet	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	35 - 45
Riz long grain	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20

Aliment	Proportions	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Risotto	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Lentilles	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	35 - 50
Haricots blancs, trempés	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	65 - 75
Couscous	1:1	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1:2,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1:2,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Blé, entier	1:1	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	60 - 70
Quenelles	-	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	95	20 - 25

Volaille et viande

Volaille

Aliment	Quantité	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	Non perforé	2	Cuisson vapeur	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	Non perforé	2	Cuisson vapeur	100	12 - 18

* saisir au préalable et l'envelopper dans une feuille

Boeuf

Aliment	Quantité	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	Non perforé	2	Cuisson vapeur	100	25 - 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	100	30 - 40

* saisir au préalable et l'envelopper dans une feuille

Porc

Aliment	Quantité	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc	0,5 kg	non perforé	2	Cuisson vapeur	100	16 - 20
Médallions de porc*	env. 3 cm d'épaisseur	non perforé	2	Cuisson vapeur	100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches	non perforé	2	Cuisson vapeur	100	15 - 20

* saisir au préalable et l'envelopper dans une feuille

Saucisses

Aliment	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Saucisses viennoises	perforé + non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	12 - 18
Saucisses blanches	perforé + non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	20 - 25

Poisson

Aliment	Quantité	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Dorade, entière	de 0,3 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	Non perforé	2	Cuisson vapeur	70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	12 - 15
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	Non perforé	2	Cuisson vapeur	100	10 - 15
Filet de sébaste	de 0,15 kg	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies		Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	80 - 90	10 - 20

Garniture de potage, divers

Aliment	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Eierstich (royale)	Non perforé	2	Cuisson vapeur	90	15 - 20
Grießnockerl (boulettes de semoule)	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	90 - 95	7 - 10
Oeufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	100	10 - 12
Oeufs à la coque (calibre M, max. 1 kg)	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. $\frac{1}{3}$ de la quantité de fruits), du sucre et des épices à convenance.

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. de 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Yaourt

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

le ensuite refroidir à 40°C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.

Délaissez 150 g de yaourt (température réfrigérée). Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire. Placez les tasses ou les verres dans un récipient de cuisson à la vapeur et suivez les indications du tableau.

Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Aliment	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + perforé	Cuisson à la vapeur	80	15 - 20
Riz au lait*	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	Pots individuels + perforé	Cuisson à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de cerises	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20

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

Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, les mets seront délicatement réchauffés. Leur goût et leur aspect sont identiques à ceux des mets fraîchement préparés.

Aliment	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	Panier vapeur non perforé	3	Régénérer	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	Panier vapeur non perforé	3	Régénérer	100	5 - 25

Décongélation

La fonction vapeur Décongélation est adaptée à la décongélation de fruits et légumes surgelés. De préférence, laissez la volaille, la viande et le poisson décongeler au réfrigérateur. Pour la décongélation, sortez l'aliment surgelé de son emballage. Placez les fruits et les légumes surgelés dans le panier vapeur perforé et le panier vapeur non perforé en dessous. Ainsi, l'aliment ne reste pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte est récupéré. Pour les aliments surgelés dont il faut garder le liquide dans le plat, par ex., des épinards à la crème surgelés, utilisez le panier vapeur non perforé ou placez un récipient sur la grille.

Les indications de durée sur le tableau sont des valeurs de référence. Elles dépendent de la qualité de la température de congélation (-18°C) et la nature des aliments. Ce sont des plages de durée qui sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la si nécessaire.

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Aliment	Quantité	Accessoires	Hauteur	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Baies	0,5 kg	perforé + non perforé	3 1	50 - 55	15 - 20
Légumes	0,5 kg	perforé + non perforé	3 1	40 - 50	15 - 50

Laisser lever la pâte

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

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement pour la grille ou placer la grille avec précaution sur le fond du compartiment de cuisson.

Attention : ne rayez pas le fond du compartiment de cuisson !

Placez le récipient avec la pâte sur la grille. Ne couvrez pas la pâte.

Aliment	Quantité	Accessoires	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pâte à la levure de boulanger	1 kg	Saladier + grille	35	20 - 30

Extraire le jus

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

Mettre les baies dans le panier vapeur perforé et enfourner au niveau 3. Pour recueillir le jus, enfourner le panier vapeur non perforé au niveau 1.

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

Aliment	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Framboises	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	100	30 - 45
Groseilles	Perforé + Non perforé	3 1	Cuisson vapeur	100	40 - 50

Mettre 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.

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 pâté.

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.

Placer les bocaux dans le panier vapeur 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 ont complètement refroidi.

Aliment	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	Bocaux de 1 litre	2	Cuisson vapeur	100	30 - 120

Aliment	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Fruits à noyau	Bocaux de 1 litre	2	Cuisson vapeur	100	25 - 30
Fruits à pépins	Bocaux de 1 litre	2	Cuisson vapeur	100	25 - 30

Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Aliment	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pâtes, fraîches, du frigo*	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Truite	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet de saumon	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Brocoli	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	6 - 10
Chou-fleur	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 8
Haricots	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	6 - 10
Petits pois	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 12
Carottes	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Macédoine de légumes	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	6 - 10
Choux de Bruxelles	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10

* Ajouter un peu de liquide

Plats tests

Plats tests selon la norme EN 60350-1.

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

Aliment	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Brocoli (répartition de la vapeur)	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	7 - 9
Brocoli (réapprovisionnement en vapeur)	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	7 - 9
Petits pois* (Charge maximale)	perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 12

* Répartir uniformément 2,0 kg de petits pois dans le panier.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001001061
960706