



HB34D553.

Four combi-vapeur

SIEMENS

QUELF0UR.COM

Consignes de sécurité	4	Tableaux et conseils	21
Indications pour votre sécurité	4	Cuisson à la vapeur	21
Causes de dommages	4	Chaleur tournante	22
Votre nouvel appareil	5	Chal. tournante + étuve	22
Bandeau de commande	5	Légumes	22
Modes de fonctionnement	5	Garnitures et légumes secs	23
Compartiment de cuisson	6	Volaille et viande	23
Accessoire	6	Poisson	26
Étalonnage automatique	6	Soufflés, garnitures de potage	26
Avant la première utilisation	7	Desserts, compote	26
Réglage de l'heure	7	Gâteaux et pâtisseries	27
Réglage de la classe de dureté de l'eau	7	Réchauffer des mets	29
Première mise en service	7	Décongélation	29
Nettoyage préalable des accessoires	7	Laisser lever de la pâte	30
Utilisation de l'appareil	7	Extraire le jus	30
Remplir le réservoir d'eau	7	Mise en conserve	30
Mettre l'appareil en service	8	Produits surgelés	30
Mettre l'appareil hors service	8	Plats tests	31
Après chaque utilisation	8		
Fonctions temps	9		
Réglage du minuteur	9		
Réglage de la durée	9		
Différer l'heure de la fin	9		
Réglage de l'heure	10		
Programmes automatiques	10		
Réglage du programme	10		
Remarques concernant les programmes	11		
Tableau des programmes	12		
Sécurité-enfants	13		
Activer la sécurité-enfants	13		
Désactiver la sécurité-enfants	13		
Réglages de base	13		
Coupure de sécurité automatique	14		
Entretien et nettoyage	14		
Nettoyants	15		
Système de nettoyage	15		
Détartrage	16		
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	17		
Nettoyage des vitres de porte	17		
Nettoyage des supports	18		
Incidents et dépannage	18		
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	20		
Remplacement du joint de porte	20		
Service après-vente	21		
Numéros de produit E et de fabrication FD	21		
Protection de l'environnement	21		
Élimination sans nuisances pour l'environnement	21		
Conseils pour économiser de l'énergie	21		

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

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Indications pour votre sécurité

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

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !

Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson peut s'enflammer sur les surfaces très chaudes. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez uniquement la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de court-circuit !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlure !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Risque de s'ébouillanter !

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

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, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

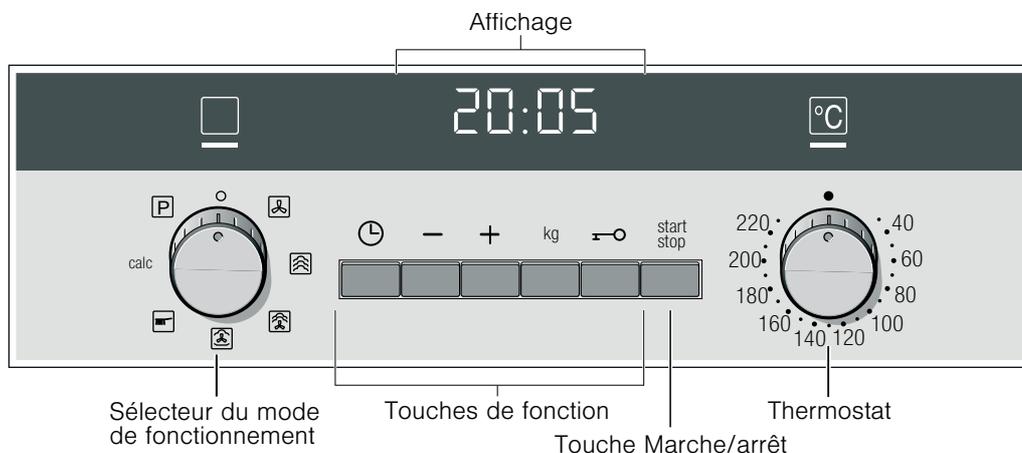
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Garder toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.
- Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.
- Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.
- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- le compartiment de cuisson
- les accessoires
- l'étalonnage automatique

Bandeau de commande



Élément de réglage		Utilisation
Sélecteur du mode de fonctionnement		Sélectionner le mode de cuisson
Touches de fonction		Pression brève : Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre: Fonctions de temps) Pression longue lorsque l'appareil est éteint : Sélectionner les réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)
	- +	Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc.
	kg	Sélectionner le poids de l'aliment à cuire pour un programme (voir le chapitre : Programmes automatiques)
		Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
Touche Start/Stop		Pression brève : démarrer et interrompre la cuisson (pause) Pression longue : terminer le mode de cuisson
Thermostat		Régler la température (voir le chapitre : Mise en service de l'appareil)

Manettes de commande escamotables

Les sélecteurs du mode de fonctionnement et de la

température sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

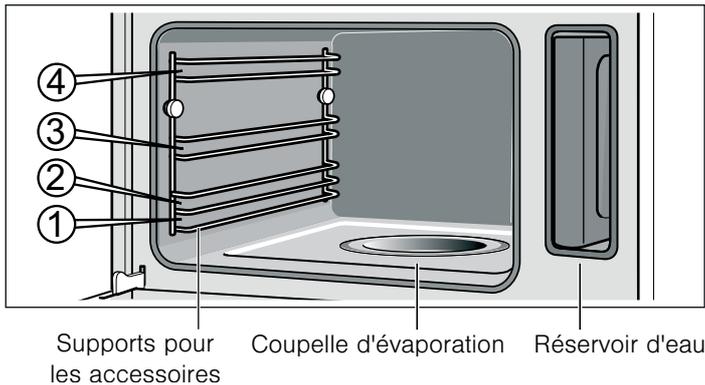
Modes de fonctionnement

Avec le sélecteur du mode de fonctionnement vous pouvez régler différentes utilisations pour votre appareil.

Mode de fonctionnement		Utilisation
Chaleur tournante	30 - 230 °C	Pour des gâteaux fondants, de la génoise, du rôti à braiser. Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson
Cuisson à la vapeur	35 - 100 °C	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir. Pour laisser lever de la pâte (à 35 °C). Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
Chal. tournante + étuve	120 - 230 °C	Pour de la viande, des soufflés et pâtisseries. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées lors de ce mode.
Réchauffer	100 - 180 °C	Pour des plats et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas
Nettoyage		Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson (voir le chapitre : Système de nettoyage)
calc Détartrage		Pour détartrer le système d'eau et la coupelle d'évaporation (voir chapitre : Détartrage)
P Programmes automatiques		Sélectionner un programme (voir le chapitre : Programmes automatiques)

Compartiment de cuisson

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



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.

Accessoire

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

pour des récipients, des gâteaux et moules à soufflé et pour des rôtis



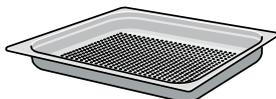
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur

pour cuire des légumes à la vapeur, pour extraire le jus de baies et pour décongeler



Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur

pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales



Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur

pour cuire à la vapeur du poisson entier ou des grandes quantités de légumes, pour extraire le jus de baies etc.



Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)

pour faire cuire du gâteau sur plaque et pour récupérer le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur

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

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533G
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	HZ36D532
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513G
Récipient en porcelaine, non perforé, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Récipient en porcelaine, non perforé, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Grille	HZ36DR
Plat à rôtir	HZ36DB
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibras alvéolé	460 770

Les bacs de cuisson peuvent se déformer pendant la cuisson. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent apparaître lorsqu'une seule partie de l'accessoire a été garnie ou du surgelé tel qu'une pizza a été placée sur l'accessoire.

Étalonnage automatique

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

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

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

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, remettez l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base) et répétez les opérations de la première mise en service (voir le chapitre : Première mise en service).

Après une coupure de courant

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

Avant la première utilisation

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

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique, le symbole  et **0:00** s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .

L'heure **12:00** apparaît dans l'affichage.

2. Régler l'heure à l'aide de la touche **+** ou **-**.

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

Réglage de la classe de dureté de l'eau

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

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

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen des rubans testeurs joints ou la demander à votre compagnie des eaux.

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

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

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

1. Le cas échéant, régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur **0**, pour éteindre l'appareil.

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

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

4. Appuyer sur la touche **+** ou **-**, pour modifier la classe de dureté de l'eau.

Valeurs possibles :

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

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

La modification est mémorisée.

Première mise en service

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

1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire (voir chapitre : Remplir le réservoir d'eau).

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

2. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Cuisson à la vapeur .

3. Régler le thermostat sur 100 °C.

4. Appuyer sur la touche .

L'appareil chauffe à 100 °C. La durée de 20 minutes commence uniquement à s'écouler lorsque la température réglée est atteinte. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.

Il est automatiquement mis fin à la cuisson et un signal retentit.

5. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur **0**, pour éteindre l'appareil.

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

Nettoyage préalable des accessoires

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

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment remplir le réservoir d'eau
- comment allumer et éteindre l'appareil
- ce que vous devez respecter après chaque cuisson

Remplir le réservoir d'eau

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

Attention !

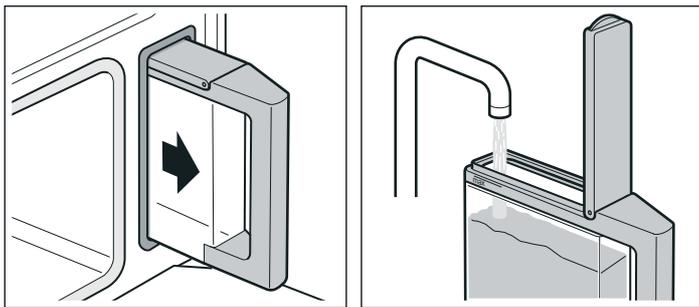
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés

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

Votre compagnie des eaux peut vous renseigner sur votre eau du robinet. Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen des rubans testeurs joints.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

1. Ouvrir la porte de l'appareil et retirer le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max".



3. Fermer le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement.
4. Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Tourner le thermostat pour régler la température.

Mode de fonctionnement	Plage de température
Chaleur tournante	30 - 230 °C
Cuisson à la vapeur	35 - 100 °C
Chal. tournante + étuve	120 - 230 °C
Réchauffer	100 - 180 °C

Lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur, vous devez maintenant régler une durée (voir aussi le chapitre : Fonctions de temps). Une durée de référence apparaîtra alors dans l'affichage.

3. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

4. Appuyer sur la touche

L'appareil chauffe.

Le symbole est allumé, jusqu'à l'atteinte de la température réglée et après chaque réchauffement.

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

Si la cuisson ne démarre pas, mais un signal retentit, vous avez réglé une température en dehors de la plage de température possible. Respectez la plage de température du mode de fonctionnement.

Modifier la température

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

Si vous réglez une température qui se situe en dehors de la plage de température possible, la cuisson sera interrompue (pause).

Pause

Appuyer brièvement sur la touche , pour interrompre le mode de cuisson (pause). Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche .

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

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

Affichage

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal retentit et le symbole (remplir le réservoir d'eau) apparaît. La cuisson est interrompue.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude s'échappe !
2. Enlever le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au repère "max" et le réintroduire.
3. Appuyer sur la touche .

Mettre l'appareil hors service

Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Exercer une pression longue sur la touche , pour terminer la cuisson. Si vous avez réglé une durée, le mode de cuisson sera automatiquement arrêté. Un signal retentit. Appuyer sur la touche pour arrêter le signal.

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur **O**, pour éteindre l'appareil.

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

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude s'échappe !
2. Enlever le réservoir d'eau et le vider.
3. Sécher soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et le logement du réservoir dans l'appareil.

Attention !

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

Sécher le compartiment de cuisson

Risque de s'ébouillanter !

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

1. Laisser la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.
2. Essuyer le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage fournie et sécher soigneusement avec un chiffon doux.
3. Éliminer les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi. Des résidus incrustés sont plus difficiles à éliminer ultérieurement.
4. Essuyer les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Fonctions temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. La touche  sert à appeler le menu et à commuter entre les différentes fonctions.

Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche  vous indique sur quelle fonction de temps vous êtes positionné.

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

Interroger la fonction de temps

Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment de la cuisson. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .
2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes
Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Le symbole   pour le minuteur et le temps qui s'écoule s'affichent.

Modifier le temps du minuteur

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

Après écoulement du temps du minuteur

Un signal retentit. **0:00** apparaît dans l'affichage. Désactiver le minuteur au moyen de la touche .

Annuler la durée réglée du minuteur

Au moyen de la touche **-**, ramener le temps du minuteur sur **0:00**. La modification sera validée après quelques secondes.

Réglage de la durée

Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, la cuisson s'arrêtera automatiquement après ce temps. L'appareil ne chauffe plus.

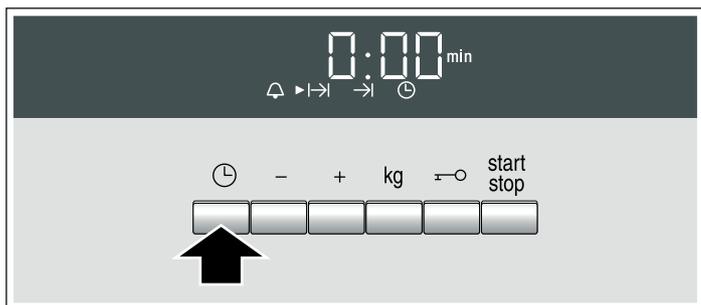
Lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur, vous devez toujours régler une durée.

Exemple dans l'illustration :
Durée 45 minutes.

Condition préalable :

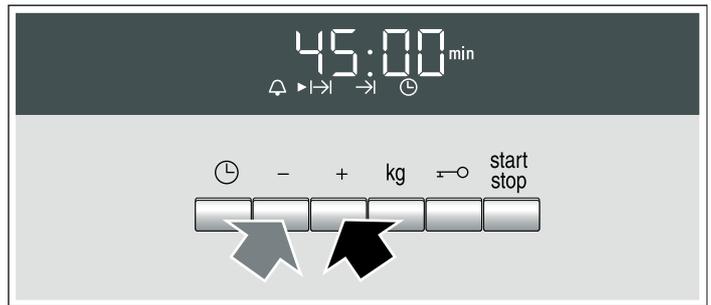
Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.

1. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  précède la durée .



Les symboles de temps s'allument. **0:00** apparaît dans l'affichage.

2. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



3. Appuyer sur la touche .
L'appareil chauffe. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage. Le symbole  s'allume.
Lors du mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur , la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche .
La modification sera validée après quelques secondes.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Appuyer sur la touche  pour arrêter le signal. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur , pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe.

Annuler la durée

Avec la touche **-**, ramener la durée sur **0:00**. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche .
La modification sera validée après quelques secondes.

Différer l'heure de la fin

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

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

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

Lors du mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur , la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe. L'heure de la fin réglée se reportera donc du temps de chauffe.

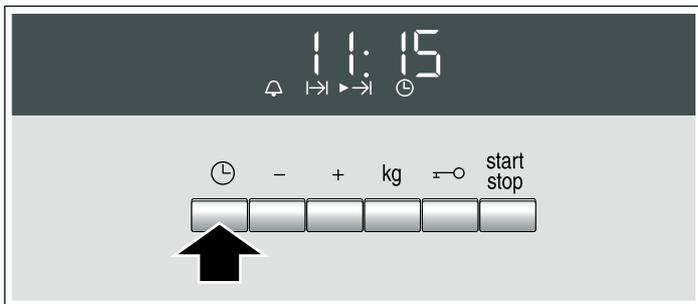
Exemple dans l'illustration :

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

Condition préalable :

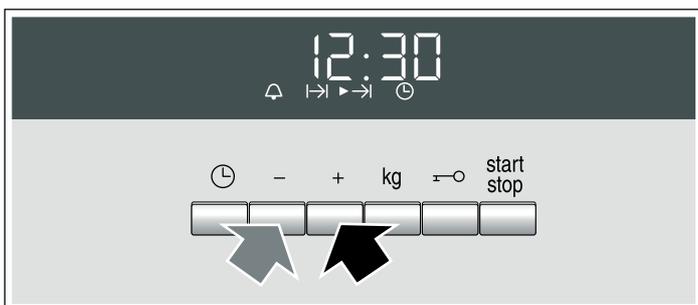
Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.

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



La flèche ▶ précède ▶→ (heure de la fin). Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.

4. Différer l'heure de la fin au moyen de la touche +.



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

L'appareil se met en attente. L'heure de la fin ▶→ est affichée. La cuisson démarrera au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche + ou -. Si le minuteur est réglé, appuyez au préalable répétitivement sur la touche ⏸ jusqu'à ce que la flèche précède l'heure de la fin ▶→.

La modification sera validée après quelques secondes. Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Appuyer sur la touche ⏸ pour arrêter le signal. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur 0, pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe.

Annuler l'heure de la fin

Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche -. Si le minuteur est réglé, appuyez au préalable répétitivement sur la touche ⏸ jusqu'à ce que la flèche précède l'heure de la fin ▶→.

La modification sera validée après quelques secondes. La durée réglée s'écoule immédiatement.

Réglage de l'heure

Exemple :

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

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer répétitivement sur la touche ⏸ jusqu'à ce que la flèche précède l'heure ▶→.

2. Régler l'heure à l'aide de la touche + ou -.

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

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le symbole ⏸ et 0:00 sont allumés dans l'affichage. Appuyer sur la touche ⏸. Régler l'heure au moyen de la touche + ou -. L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

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

Programmes automatiques

40 programmes différents vous permettent de préparer facilement des mets.

Dans ce chapitre, vous pouvez lire

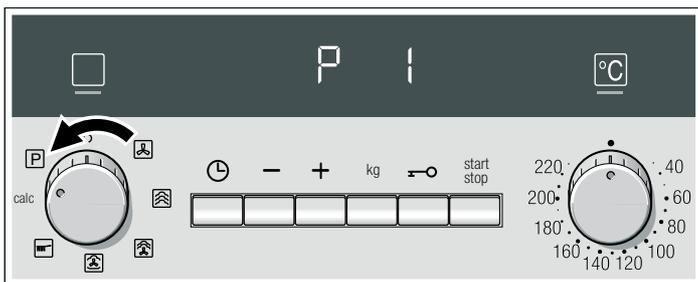
- comment régler un programme des programmes automatiques
- des indications et des conseils concernant les programmes
- quels programmes vous pouvez régler

Réglage du programme

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

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur P.

Le premier programme P 1 apparaît dans l'affichage.

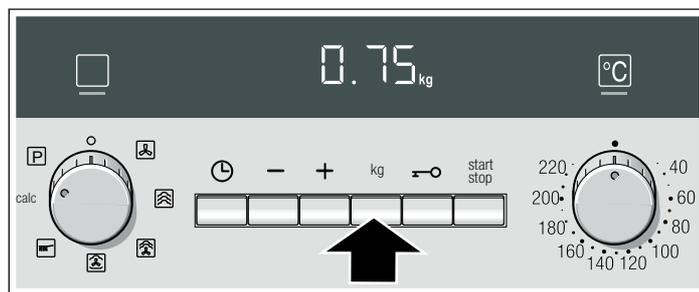


2. Régler le programme au moyen de la touche + ou -.

3. Appuyer sur la touche kg.

Un poids de référence apparaît dans l'affichage.

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



4. Programmer le poids de l'aliment à cuire à l'aide de la touche + ou -.

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

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

Différer l'heure de la fin

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

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche ^{start stop} et ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0.

Fin du programme

Un signal retentit. La cuisson est terminée. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur **O**, pour éteindre l'appareil.

⚠ Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Remarques concernant les programmes

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

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

Récipients

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

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

Quantité/ poids

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

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

Temps de cuisson

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

Préparer des légumes P1 - P8

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Préparer du riz P9 - P 10

Pesez le riz et ajoutez de l'eau dans les proportions 1:1,5. Indiquez le poids sans liquide. Remuez le riz après la cuisson. L'eau restante sera ainsi rapidement absorbée.

Cuire de la volaille P 11 - P 13

Ne superposez pas les blancs de poulet ou les morceaux de poulet dans le récipient. Vous pouvez faire mariner les morceaux de poulet au préalable.

Cuire du rosbif à basse température P 15

En cas de rosbif, utilisez de préférence du rosbif épais. Bien saisir la viande au préalable.

Cuire du gigot à basse température P 19

Bien saisir la viande au préalable.

Cuire du poisson à la vapeur P 21 - P 22

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

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

Cuire une brioche tressée P 24

Laissez lever la pâte à la levure du boulanger pendant une demi heure dans le four combi-vapeur à 40 °C.

Préparer du riz au lait P 25

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

Préparer du yaourt P 26

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

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Cuire du pain P 27 - P 28

Les programmes se rapportent à des pains enfournés librement, sans moule. La pâte ne doit pas être trop molle. Avant la cuisson, incisez la pâte à pain à plusieurs endroits avec un couteau pointu, à une profondeur d'env. 1 cm.

Cuire des petits pains P 29

Les petits pains devront être à peu près de poids égal. Entrez le poids d'un petit pain individuel.

Décongélation P 35 - P 37

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

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

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

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

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

⚠ Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler des filets de poisson (P 35) : Ne superposez jamais les filets de poisson.

Décongeler de la volaille entière (P 36) : Retirez l'emballage avant de décongeler. Laissez reposer la volaille, une fois décongelée. En cas de grosse volaille (p.ex. dindonneau), vous pouvez retirer les abats après un temps de repos d'env. 30 minutes.

Stériliser des biberons P 38

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

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

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

Mettre en conserves P 39

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

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

Le programme est conçu pour des bocaux de 1 litre.

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

Cuire des œufs P 40

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

Tableau des programmes

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

Programme	Remarques	Accessoire	Niveau	
P 1*	Bouquets de chou-fleur à la vapeur	Flours de taille identique	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 2*	Flours de brocoli à la vapeur	Flours de taille identique	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 3*	Haricots verts cuits à la vapeur	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 4*	Carottes rondell., à la vapeur	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 5*	Asperges blanches, à la vapeur	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 6	Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 7*	Pommes de terre à l'anglaise	Taille moyenne, en quartiers, Poids unitaire 30 - 40 g	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 8*	Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 9	Riz long grain	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
P 10	Riz Basmati	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
P 11	Poulet, frais	Poids total 0,7 - 1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
P 12	Morceaux de poulet, frais	Poids individuel 0,04 - 0,35 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
P 13	Blanc de poulet, frais, à la vapeur	Poids total 0,2 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 14*	Rôti à braiser, frais	1 - 1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2
P 15	Rosbif frais, cuiss. basse temp. (médium)	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2
P 16*	Rôti de veau maigre, frais	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
P 17*	Poitrine de veau farcie	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
P 18*	Rôti de porc frais (échine) sans os	0,8 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
P 19	Gigot d'agneau frais sans os, cuiss. basse temp. (médium)	1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2
P 20	Rôti de viande hachée, de viande hachée fraîche	Poids total 0,5 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2
P 21	Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 22	Filet de poisson frais à la vapeur	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 23	Moules	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P 24	Brioche tressée	0,6 - 1,8 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
P 25	Riz au lait	-	Plaque à pâtisserie	2
P 26	Yaourt en pots	-	Pots + Bac de cuisson perforé	2
P 27*	Cuire du pain bis	0,6 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
P 28*	Cuire du pain de seigle	0,6 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
P 29*	Cuire des petits pains frais	Poids individuel 0,05 - 0,1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
P 30*	1 portion à réchauffer	-	Grille	2
P 31*	Réchauffer des garnitures cuites	-	Plaque à pâtisserie	2
P 32*	Réchauffer des légumes cuits	-	Plaque à pâtisserie	2

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

Programme	Remarques	Accessoire	Niveau	
P33*	Réchauffer une pizza cuite (fond mince) -	Grille + plaque à pâtisserie	3	
P34*	Réchauffer une pizza cuite (fond épais) -	Grille + plaque à pâtisserie	3	
P35	Décongeler du filet de poisson	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P36	Décongeler une volaille entière	max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P37	Décongeler des baies	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P38*	Stériliser des biberons	-	Bac de cuisson perforé	2
P39	Mise en conserve	En bocaux de 1l	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
P40*	Oeufs à la coque	Oeufs calibre max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1

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

Sécurité-enfants

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

Activer la sécurité-enfants

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

Le bandeau de commande est verrouillé.

Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre l'appareil, couper le signal au moyen de la touche , arrêter la cuisson au moyen de la touche Stop et régler le minuteur.

Désactiver la sécurité-enfants

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

Réglages de base

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

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

1. Le cas échéant, régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0, pour éteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage.

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

4. Appuyer sur la touche  ou , pour modifier le réglage de base.

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

La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
 2	Luminosité de la visualisation	 1 = sombre  2 = moyenne  3 = intense
 1 2	Durée du signal : Réglage de la durée du signal sonore à la fin du fonctionnement	 1 = courte (10 secondes)  2 = moyenne (2 minutes)  3 = longue (5 minutes)
 1	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	 0 = désactivé  1 = activé
 1	Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte. Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	 0 = désactivé  1 = activé
 2	Temps jusqu'à la mémorisation automatique des modifications	 1 = court (2 secondes)  2 = moyen (5 secondes)  3 = long (10 secondes)

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
c 5 2	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	c 5 0 = adoucie c 5 1 = douce (I) c 5 2 = moyenne (II) c 5 3 = dure (III) c 5 4 = très dure (IV)
c 6 0	Signal de chauffe cuisson vapeur	c 6 0 = désactivé c 6 1 = activé
c 7 0	Remettre l'appareil aux réglages usine : ■ toutes les modifications effectuées dans les réglages de base seront effacées ■ Un nouvel étalonnage automatique a lieu	c 7 0 = ne pas réinitialiser c 7 1 = réinitialiser

Coupure de sécurité automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, la coupure de sécurité automatique sera activée. **FB** apparaît dans l'affichage.

Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver la coupure de sécurité automatique. Vous pouvez procéder maintenant à un nouveau réglage.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- le système de nettoyage
- le détartrage

⚠ Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Dommages de la surface : N'utilisez pas de

- produits agressifs ou récurant
- produits de nettoyage pour four
- nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- nettoyeurs fortement alcoolisés

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

Attention !

Dommages de la surface : Si du détartrant ou du gel de nettoyage pour four et gril 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 est refroidi. Des résidus incrustés sont plus difficiles à éliminer ultérieurement.

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

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 microfibrés 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 nettoyants 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. En cas de fortes salissures, utilisez exclusivement le gel de nettoyage pour four et grill recommandé par le service après-vente (référence 463 582, également en vente dans la boutique en ligne). Respectez les recommandations du fabricant. D'autres produits de nettoyage pour four peuvent occasionner des dommages sur l'appareil. La lampe dans le compartiment de cuisson et les joints de la porte, la lampe et la coupelle d'évaporation ne doivent pas entrer en contact avec le gel. Laisser agir au maximum 12 heures et ne pas mettre l'appareil en marche pendant ce temps. Rincer ensuite soigneusement le compartiment de cuisson à l'eau (p.ex. avec un vaporisateur), afin d'éliminer tous les restes de gel
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 décorations 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 microfibrés

Le chiffon microfibrés 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.

Plat à rôtir

Pour le rôtissage, utilisez si possible le plat à rôtir (référence HZ36DB, également en vente dans la boutique en ligne). Cela permet de réduire nettement l'encrassement du compartiment de cuisson par des projections de rôtissage.

Système de nettoyage

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

Le système de nettoyage comprend :

- Nettoyage (env. 30 minutes), videz ensuite la coupelle d'évaporation et essuyez l'appareil à l'intérieur
- 1er rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2ème rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

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

Préparatifs

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

Versez une goutte de produit à vaisselle dans la coupelle d'évaporation située au fond du compartiment de cuisson.

Démarrer le mode nettoyage

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur système de nettoyage .
2. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère "max" avec de l'eau et l'introduire.
3. Appuyer sur la touche .
Le nettoyage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

Vider la coupelle d'évaporation et essuyer l'appareil

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le symbole  (vider la coupelle d'évaporation) et  0:40 min apparaissent.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Retirer les supports du compartiment de cuisson et les nettoyer (voir le chapitre : Nettoyage des supports).
3. Essuyer les salissures décollées dans le compartiment de cuisson et dans la coupelle d'évaporation, avec une brosse douce et l'éponge de nettoyage.
4. Remplir le réservoir d'eau, le cas échéant, et le remettre en place.
5. Fermer la porte de l'appareil.

1er rinçage

Appuyer sur la touche . L'appareil se rince.

Vider la coupelle d'évaporation

 (vider la coupelle d'évaporation) et  0:20 min. apparaissent au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
3. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
4. Fermer la porte de l'appareil.

2ème rinçage

Appuyer sur la touche . L'appareil se rince.

Eliminer l'eau résiduelle

 (vider la coupelle d'évaporation) et  0:00 apparaissent dans l'affichage au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur , pour éteindre l'appareil.

Le système de nettoyage est terminé.

Annulation du mode nettoyage

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

1. Exercer une pression longue sur la touche , pour annuler le nettoyage.

 0:40 min apparaît dans l'affichage.

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

2. Appuyer sur la touche .

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

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et essuyer l'appareil".

Détartrage

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

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

Le détartrage est constitué de :

- Détartrage (env. 30 minutes), remplissez ensuite de nouveau le réservoir d'eau et videz la coupelle d'évaporation
- 1er rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2ème rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

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

Détartrant

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

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

Attention !

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

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur **Détartrage** .
2. Introduire le réservoir d'eau contenant la solution détartrante et fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur la touche . Le détartrage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir d'eau

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) et  0:40 min apparaissent.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.

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

3. Eliminer la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
4. Fermer la porte de l'appareil.

1er rinçage

Appuyer sur la touche . L'appareil se rince.

Vider la coupelle d'évaporation

 (vider la coupelle d'évaporation) et  0:20 min. apparaissent au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
3. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
4. Fermer la porte de l'appareil.

2ème rinçage

Appuyer sur la touche .
L'appareil se rince.

Eliminer l'eau résiduelle

 (vider la coupelle d'évaporation) et  apparaissent au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur , pour éteindre l'appareil.
Le détartrage est terminé.

Annuler le détartrage

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

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

▶|→  min. apparaît dans l'affichage.

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

2. Appuyer sur la touche .

Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir".

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

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

Seule différence :

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

Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Risque de blessure !

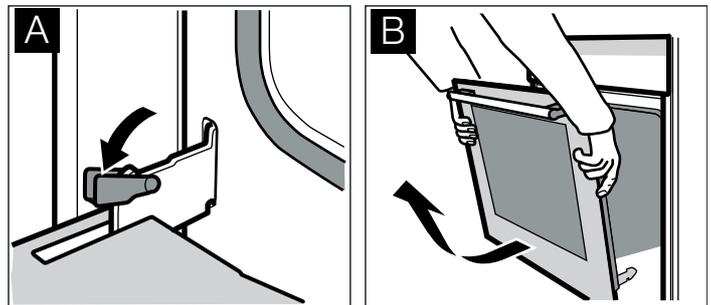
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

Décrocher la porte de l'appareil

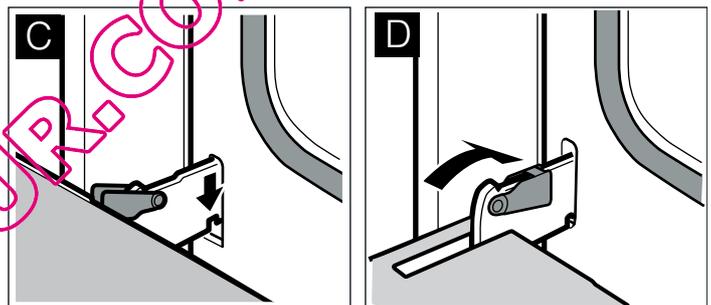
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.
3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible.
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



Accrocher la porte de l'appareil

Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte

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

Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

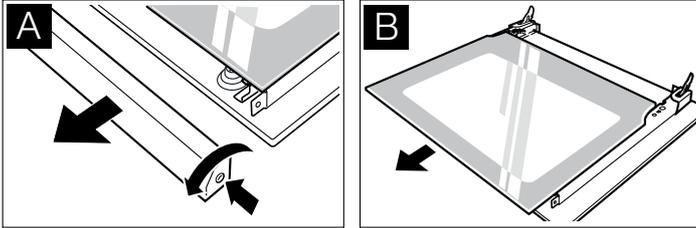
Risque de blessure !

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

Dépose de la vitre de porte

Remarque : Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

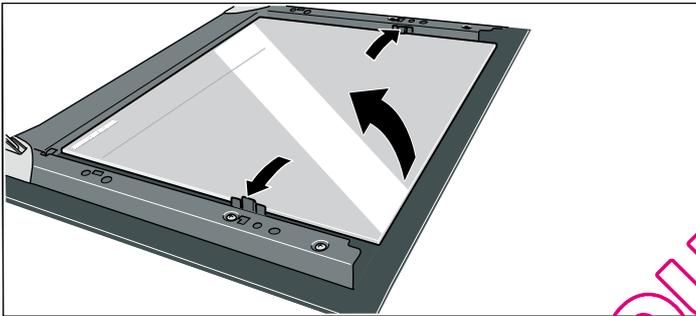
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Décrocher et accrocher la porte de l'appareil).
2. Dévisser la baguette supérieure de la porte de l'appareil à gauche et à droite et la retirer (fig. A).
3. Soulever la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



Dépose de la vitre intermédiaire

Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre intermédiaire afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Pousser les fixations gauche et droite vers l'extérieur.
2. Soulever légèrement la vitre intermédiaire et l'enlever.



Nettoyage

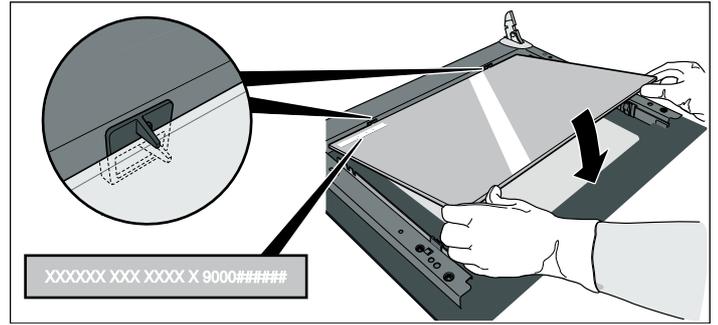
Nettoyer les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Attention !

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

Pose de la vitre intermédiaire

1. Introduire la vitre intermédiaire dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre intermédiaire vers le bas dans les fixations.



Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte jusqu'en butée.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

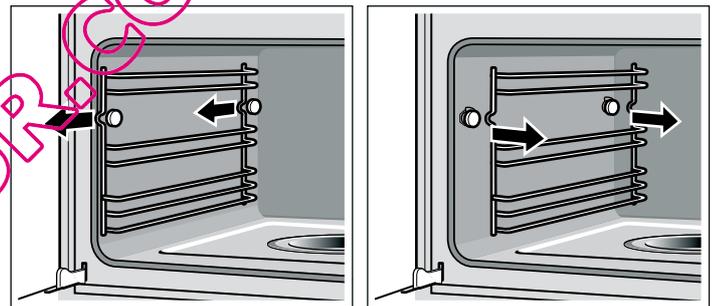
Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Tirer le support vers l'avant et le décrocher latéralement.



2. Nettoyer les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle/brosse ou nettoyer les supports au lave-vaisselle.
3. Accrocher les supports à l'arrière et à l'avant et les pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'ils s'encliquettent. Les supports ne s'adaptent respectivement que d'un côté.

Incidents et dépannage

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

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée.	Connecter l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manœuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche. ►I→I 0:40 min apparaît dans l'affichage	Le mode nettoyage ou le détartrage a été annulé	Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur  ou bien sur calc et rincer l'appareil 2x (v. chapitre Annuler le système de nettoyage ou bien Annuler le détartrage)
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée	Une manette de commande a été actionnée par mégarde	Exercer une pression longue sur la touche 
	La touche  n'a pas été pressée après le réglage	Appuyer brièvement sur la touche  , pour démarrer la cuisson ou exercer une pression longue sur la touche  , pour annuler le réglage
L'appareil ne peut pas être mis en marche. Un signal retentit	La température réglée est en dehors de la plage de température possible	Respectez les plages de température des modes de fonctionnement
La rotation du thermostat interrompt la cuisson	La température réglée est en dehors de la plage de température possible	Respectez les plages de température des modes de fonctionnement. Appuyer sur la touche 
Les symboles  et 0:00 sont allumés dans l'affichage	Panne de courant	Régler l'heure de nouveau (v. chapitre Fonctions de temps)
Dans l'affichage apparaît FB	La coupure automatique de sécurité est active	Appuyer sur une touche quelconque
L'affichage  apparaît, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage  apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais l'affichage  n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyage du joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
L'affichage  apparaît	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit "Plopp" se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a à nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas s'étalonner automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (v. chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite la cuisson à la vapeur pour 20 minutes à 100 °C
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le détartrage (v. chapitre : Détartrage)

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message d'erreur E0 !! apparaît dans l'affichage	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche ⊖ , pour effacer le message d'erreur. Appuyer sur toutes les touches l'une après l'autre et vérifier si elles sont propres
Un message d'erreur E... apparaît dans l'affichage	Défaillance technique	Appuyer sur la touche ⊖ pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
L'appareil ne chauffe plus. Le deux-points clignote dans l'affichage.	Une combinaison de touches a été actionnée	Régler le mode de fonctionnement Cuisson vapeur à 35 °C, maintenir ensuite la touche →○ appuyée jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Réappuyer brièvement sur la touche →○

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

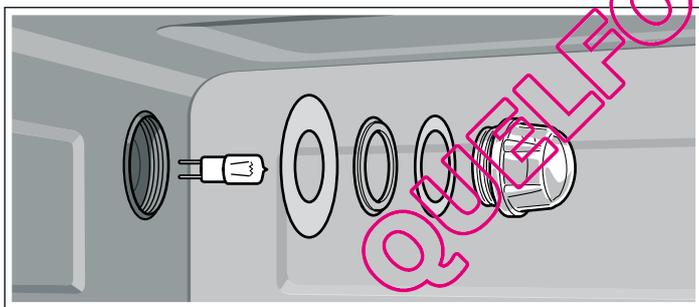
Des ampoules halogènes thermostables 230 V/25 W avec joints sont en vente auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

⚠ Risque de brûlure !

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

Utilisez toujours des gants pour enlever l'ampoule halogène de son emballage, sinon la durée de vie de l'ampoule sera plus courte.

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



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

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

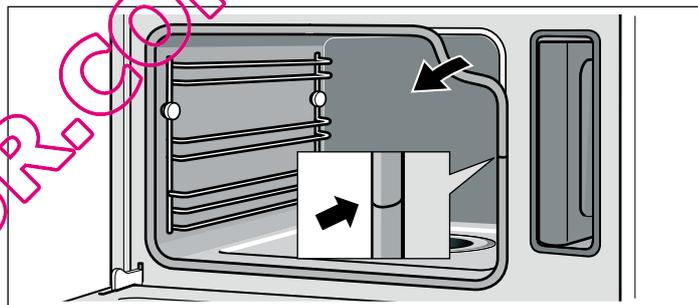
Changer le cache en verre ou les joints

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

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte à l'extérieur du compartiment de cuisson est défectueux, il doit être remplacé. Des joints de rechange pour votre appareil sont 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 trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas sur le côté gauche la plaque signalétique comportant ces numéros.

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Protection de l'environnement

Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, laques noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four combi-vapeur étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four combi-vapeur 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.
- Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de mets avec des temps de cuisson différents, enfournez d'abord le mets demandant le temps le plus long.

Tableaux et conseils

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

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil. Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Récipients

Si vous utilisez un récipient, placez-le toujours au milieu de la grille.

Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les récipients sont épais, les temps de cuisson sont plus longs. Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (p.ex. pour faire fondre du chocolat).

Cuisson à la vapeur

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

Temps de cuisson et quantités 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 bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

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

Chaleur tournante

La chaleur tournante est idéale pour la cuisson de pâtisseries sucrées et épicées, les rôtis à braiser et différents gâteaux.

Chal. tournante + étuve

Le mode de fonctionnement Chaleur tournante + étuve convient tout particulièrement pour la préparation de rôtis, poulets et de pâtisseries tels que des pâtisseries à la pâte levée et du pain.

Les rôtis et les poulets seront croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. De plus, la viande perdra moins en poids.

Les pains et pâtisseries, tels que de la pâtisserie à pâte levée, auront un bel aspect et ne se dessèchent pas.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Enfouir la plaque à pâtisserie en-dessous au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Artichauts	entiers	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	bouquets	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	bouquets	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 14
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	ne pas précuire les légumes	Plaque à pâtisserie au niveau 2	Chal. tournante + étuve	160 - 180	15 - 30
Flan de légumes	-	Moule de bain-marie 1,5 l + grille au niveau 2	Cuisson à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Carottes	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Maïs	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Bettes*	bâtonnets	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	entières	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	entières	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Epinards*	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	bouquets	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	bouquets	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	40 - 50

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Chou rouge	en lanières	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	Perforé + plaque à pâtisserie	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	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs (taille moyenne)	-	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise (en quartiers)	-	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Gratin dauphinois	-	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	35 - 45
Riz complet	1:1,5	Non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40
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
Risotto	1:2	Non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Lentilles	1:2	Non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 45
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 + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	20 - 30

Volaille et viande

Enfourner la grille et la plaque à pâtisserie ensemble au même niveau.

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

Avec le mode de fonctionnement Chaleur tournante + étuve, la viande sera particulièrement juteuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Volaille

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Poulet, entier	1,2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 190	50 - 60
Poulet, demi	de 0,4 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 190	35 - 45
Blanc de poulet	de 0,15 kg	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	15 - 25
Morceaux de poulet	de 0,12 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 200	20 - 35
Canard, entier	2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170	60 - 80
				Chaleur tournante	210	15 - 20
Magret de canard*	de 0,35 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	10 - 15
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	70 - 90
Blanc de dinde	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	60 - 80

* saisir au préalable

Bœuf

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de bœuf à braiser*	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Réchauffer	140 - 150	100 - 140
Filet de bœuf, médium*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Réchauffer	170 - 180	20 - 28
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	40 - 55
Rosbif peu épais, saignant*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	30 - 45
Rosbif épais, médium*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	45 - 60
Rosbif épais, saignant*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	35 - 50

* saisir au préalable

Veau

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Rôti de veau, persillé	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 170	60 - 70
Rôti de veau, maigre	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 170	50 - 60
Selle de veau*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 180	15 - 25
Poitrine de veau, farcie	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	140 - 160	75 - 120

* saisir au préalable

Porc

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Rôti sans couenne (p.ex.échine)	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	70 - 80
Rôti avec couenne	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
				Chal. tournante + étuve	140 - 160	40 - 50
				Chaleur tournante	210 - 220	20
Filet mignon de porc*	0,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 180	20 - 30
Filet en pâte feuilletée	1 kg	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 200	40 - 60
Kassler avec os	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	120 - 140	60 - 70
Travers de porc fumé	en tranches	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Rôti roulé	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	70 - 80

* saisir au préalable

Divers

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Rôti de viande hachée	de 0,5 kg de viande hachée	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	140 - 150	45 - 60
Selle de chevreuil avec os*	0,6 - 0,8 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 170	15 - 30
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	60 - 80
Selle d'agneau avec os*	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 170	15 - 25
Morceaux de lapin	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	40 - 60
Saucisses viennoises	-	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 85	12 - 18
Saucisses blanches	-	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 85	15 - 20

* saisir au préalable

Conseils pour le rôtissage

Utiliser le plat à rôtir	Si vous utilisez le plat à rôtir, vous obtiendrez des résultats de rôtissage optimaux et le compartiment de cuisson sera à peine sali. Le plat à rôtir est en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire (voir le chapitre : Accessoires)
Quand le rôti est-il cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce spécialisé) ou faites le « test de la cuillère » : Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous ressentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée	La fois suivante, choisissez un ustensile de rôtissage plus petit ou ajoutez plus de liquide
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide	La fois suivante, choisissez un ustensile de rôtissage plus grand ou ajoutez moins de liquide

Poisson

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

Soufflés, garnitures de potage ...

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Gratin salé, ingrédients cuits	Moule à gratin + grille	2	Chal. tournante + étuve	150 - 170	30 - 40
Soufflé sucré	Moule à gratin + grille	2	Chal. tournante + étuve	150 - 170	30 - 45
Lasagnes	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Ramequins + grille	2	Chal. tournante + étuve	180 - 200	15 - 25
Eierstich (royale)	Non perforé	2	Cuisson à la vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	7 - 12
Œufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	10 - 12
Œufs à la coque (calibre M, max. 1 kg)	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. 1/3 de la quantité de fruits) et 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. 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. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer.

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Grosses brioches fourrées	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + grille	Cuisson à la vapeur	85 - 90	25 - 30
Soufflé sucré (p.ex. soufflé de semoule)	Moule à gratin + grille	Chal. tournante + étuve	160 - 170	50 - 60

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

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Riz au lait*	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	Pots individuels + grille	Cuisson à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de cerises	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20

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

Gâteaux et pâtisseries

Utilisez de préférence des moules en métal de couleur foncée. La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de température.

Régler d'abord la température inférieure. Elle permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionner une température plus haute, la fois suivante.

Ne pas trop garnir la grille ou la plaque à pâtisserie.

Gâteau cuit dans un moule

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Cake	Moule à savarin/à cake	2	Chaleur tournante	150 - 160	60 - 70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	150 - 160	30 - 45
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	45 - 55
Génoise (2 oeufs)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	180 - 190	12 - 16
Tarte génoise (6 oeufs)	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	25 - 35
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	40 - 50
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Kouglof	Moule à kouglof	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	35 - 45
Gâteaux salés (p.ex. quiche)	Moule à quiche	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Tarte aux pommes	Moule à tarte	2	Chaleur tournante	170 - 190	35 - 50

Gâteau sur plaque

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	35 - 45
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 45
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	10 - 15
Brioche tressée (500 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	25 - 35
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 180	40 - 60
Tarte à l'oignon	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	30 - 40

Pain, petits pains

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Pain blanc (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	200 - 210	15 - 20
			Chaleur tournante	160 - 170	20 - 25
Pain au levain (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	200 - 220	15 - 25
			Chaleur tournante	150 - 160	40 - 60
Pain bis (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	200 - 220	15 - 20
			Chaleur tournante	160 - 170	25 - 40
Pain complet (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	200 - 220	20 - 30
			Chaleur tournante	140 - 150	40 - 60
Pain de seigle (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	200 - 220	20 - 30
			Chaleur tournante	150 - 160	50 - 60
Petits pains (pâton de resp. 70 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	190 - 200	25 - 30
Petits pains en pâte levée, sucrés (pâttons de resp. 70 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	20 - 30

Petites pâtisseries

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Meringue	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	80 - 90	120 - 180
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	140 - 160	15 - 25
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 190	10 - 20
Muffins	Plaque à muffins	2	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 190	27 - 35
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	12 - 17
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette	Basez-vous sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de pâtisseries
Pour savoir si votre cake est complètement cuit	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet
Le gâteau s'affaisse	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température de cuisson de 10 °C. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau
Le dessous du cake ou du gâteau cuit dans le moule est trop cuit.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière mais au centre de l'accessoire
Le gâteau est trop sec	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson ou utilisez Chaleur tournante + étuve
Le pain ou le gâteau a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	La fois suivante, utilisez moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez le temps de cuisson indiqué dans la recette
Le gâteau ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés	La fois suivante, réglez la température un peu plus basse

Réchauffer des mets

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

préparés. Même des pains et pâtisseries de la veille peuvent ainsi être rafraîchis.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Mets dressés dans des assiettes	Grille	2	Réchauffer	120	12 - 18
Légumes	Plaque à pâtisserie	3	Réchauffer	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	Plaque à pâtisserie	3	Réchauffer	100	5 - 10
Petits pains*	Grille	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Grille	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	5 - 10
Pain*	Grille	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	8 - 12
Pizza	Grille + plaque à pâtisserie	3	Réchauffer	170 - 180	12 - 15

* Préchauffer 5 minutes

Décongélation

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

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

Utilisez le mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur.

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

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

⚠ Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler de la viande

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

Décongeler de la volaille

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

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Poulet	1 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	60 - 70
Cuisses de poulet	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	30 - 35
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	20 - 30
Baies	0,3 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet de poisson	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	15 - 20
Poisson entier	1 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	40 - 50
Goulasch	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	40 - 50
Rôti de bœuf	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	70 - 80

Laisser lever de la pâte

Avec le mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur, la pâte lève nettement plus vite qu'à la température ambiante.

Vous pouvez sélectionner librement le niveau d'enfournement pour la grille ou placer la grille avec précaution sur le fond du

compartiment de cuisson.

Attention : Ne pas rayer le fond du compartiment de cuisson !

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

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

Extraire le jus

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

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour récupérer le jus, enfourner la plaque à pâtisserie au niveau 1.

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

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

Mise en conserve

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

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

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

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

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

Ouvrir la porte de l'appareil après le temps de cuisson indiqué.

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

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

Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Frites	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	170 - 190	25 - 35
Croquettes	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Röstis	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	25 - 30
Pâtes, fraîches, du frigo*	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Lasagne, surgelée	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chal. tournante + étuve	190 - 210	35 - 55

* ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Pizza, fond mince	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 23
Pizza, fond épais	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 25
Baguette pizza	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Pizza, du réfrigérateur	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	12 - 17
Baguette au beurre aux herbes, du frigo	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 20
Petits pains, baguette, surgelés	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Bretzels, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	180 - 200	20 - 25
Petits pains ou baguette, à réchauffer, pré-cuits	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + étuve	160 - 180	45 - 60
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	195 - 205	20 - 24
Truite	Perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet gourmand	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chal. tournante + étuve	180 - 200	35 - 50
Filet de saumon	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Anneaux de calmar	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	190 - 210	25 - 30
Brocolis	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Chou-fleur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 8
Haricots	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Petits pois	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Carottes	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	3 - 5
Macédoine de légumes	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10

* ajouter un peu de liquide

Plats tests

Selon EN 50304/ EN 60350 (2009), ou bien IEC 60350.

Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	17 - 20
Mini cakes	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	25 - 33
Biscuit à l'eau	Moule démontable 26 cm	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 40
Tourte aux pommes	Moule démontable 20 cm	2	Chaleur tournante	160 - 170	60 - 70

QUELFOUR.COM

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000698550 910816