

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four à vapeur.

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

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HB26D552.

fr

9000 350 113

Table de matières

Consignes de sécurité	5.
Cauççeç de domma.çeç	6
Votre nouvel appareil	7
Bandeau de comman.de	8.
Modeç de fonctionnement	9
Compartment de cuiççon et acçeççoireç	9.
Réçervoir d'eau	11
Eta'lonnage automatique	13
Avant la première utilisation	13.
Premierç réglage.ç	14
Réglage de la ç'açe de dure.té de l'eau	14
Nettoyage	15
Utilisation de l'appareil	16.
Mettre l'appareil en çervice	16.
Mettre l'appareil hors çervice	17
Aprèç chaque utilisation	18
Recommandationç de régla.ge	18
Fonctions de temps	20.
Réglage de la min.uter.ie	20.
Réglage de la durée	21.
Différer l'heure de la fin	22
Réglage de l'heure	24

Table de matières

Programmes automatiques	2
Réglage du programme	25
Remarques concernant les programmes	26
Tableaux de programmes	27
Memory	33
Enregistrement de réglages dans Memory	34
Démarrer Memory	34
Sécurité-enfants	34
Réglages de base	35
Entretien et nettoyage	37
Nettoyant	38
Système de nettoyage	39
Détartrage	41
Déclassement et accrocher la porte de l'appareil	43
Nettoyage de support	44
Nettoyage de vitres de la porte	45
Incidents et dépannage	46
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	48
Remplacement du joint de porte	49
Service après-vente	50
Numéro de produit E et de fabrication F.D	50
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	51

Economiser de l'énergie

51.

Elimination écologique

5

QUEL FOUR.COM

Table de matières

Tableaux et conseils.	52	
Légumeç		53.
Garnitureç et légumeç . çe.çç		55.
Viande, volaille, poiç.çon.	56	
Garniture de potage.	58	
Deççertç, compote		5
Réchauffer deç m.etc		60.
Décongélation	60	
Laiççer lever de la .pâte		6
Extraire le .juç.	62	
Miçe en conçe çç.	63	
Produitç çurgoléc		64

® Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

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

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

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

Ne jamais laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment
chaud

de cuisson

Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes de chauffe et de cuisson ni les surfaces dans le compartiment de cuisson. Ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude s'échappe. Eloignez toujours les enfants.

Risque d'incendie !

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

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement de l'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 de petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires chauds	Risque de brûlure ! Ne jamais retirer le couvercle chaud de sans utiliser des maniques.
Eau chaude	Risque de s'ébouillanter ! Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. L'eau de la cuvette d'évaporation est encore chaude. Attendre que l'appareil soit refroidi.
Réparations inexpertes	Risque de choc électrique ! Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nous est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible du boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Garder dégagé le fond du compartiment de cuisson	N'oubliez 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 cuvette d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle sur la danç le bac de cuisson perforé.
Feuille alu	Une feuille alu placée danç le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte.
Ustensile	L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. N'utilisez pas de vaisselle présentant des rayures ou rouille. Même de fines taches peuvent être à l'origine de la présence de rouille danç le compartiment de cuisson.
Cuire à la vapeur dans le bac perforé	Après le début de la cuisson à la vapeur danç le bac perforé, insérez toujours le bac de cuisson perforé en dessous. Cela permet de recueillir la vapeur qui s'échappe.

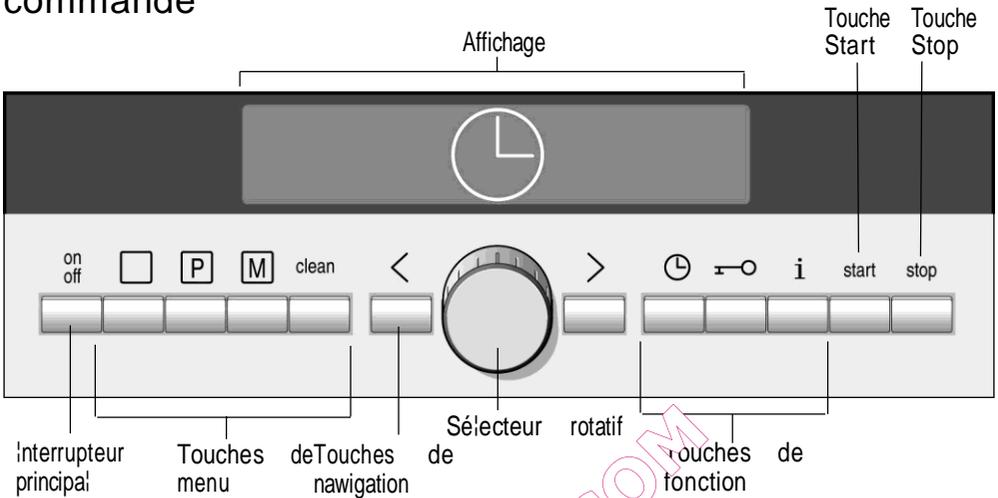
Aliments humides	Ne paç conçerver deç alimentç humideç danç compartiment de cuiççon pendant une longue liç peuvent occasionner de la rouille danç le compartiment de cuiççon.
Joint de porte fortement encrassé	Si le joint de la porte eçt fortement encrassé de l'appareil ne fermera pluç correctement. Les façadeç deç meubleç voiçinç peuvent être endommagéeç. Maintenir toujours le joint de porte propre et le remplacer, le caç échéant.
Porte de l'appareil utilisée comme assise	Nee paç monter ni ç'açceoir çur la porte de l'appareil ouverte. L'appareil riçque d'être endommagé.
Transporter l'appareil	Ne paç trançporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée riçque de çe caçç.
Entretien et nettoyage	Le compartiment de cuiççon de votre appareil est en acier inoxydable de qualité çupérieure. Si le compartiment de cuiççon eçt mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Reçpectez leç instructions d'entretien et de nettoyage figurant danç le manuel d'utilisation. Eliminez leç çaliççureç danç le compartiment de cuiççon, dès que l'appareil refroidit.

Votre nouvel appareil

Danç ce chapitre, vouç trouverez deç informations :

- le bandeau de commande
- leç modeç de cuiççon
- le compartiment de cuiççon et leç accessoires

Bandeau de commande



Élément de réglage	Utilisation
Interrupteur principal	Mettre l'appareil en service et hors service
Touches de menu	# Sélectionner le mode de fonctionnement
	P Sélectionner les programmes automatiques (voir le chapitre : Programmes automatiques)
	M Enregistrer Memory et l'appeler (voir le chapitre : Memory)
clean	Sélectionner le nettoyage (voir le chapitre : Entretien et nettoyage)
Touches de navigation (◀ ▶)	Commuter à gauche ou à droite dans l'affichage, tout en mémorisant les modifications
Sélecteur rotatif	Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poi Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enc/encher et désenc/encher
Touches de fonction	⌚ Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre : roncions de temps)
	🔒 Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité enfants)
	i Appareil allumé : demander des informations actuelles Appareil éteint : sélectionner des réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)

Élément de réglage	Utilisation
Touche Start	start Démarrer le fonctionnement
Touche Stop	stop Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause) Pression longue : terminer le fonctionnement

Modes de fonctionnement

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

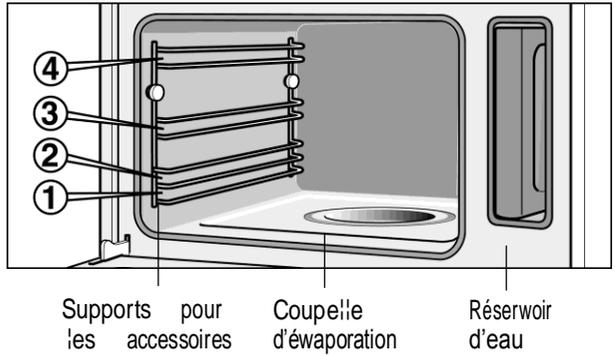
Mode de fonctionnement	Application
Cuire à la vapeur	35 - 100 pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour le jus de fruits et pour blanchir
Réchauffer	80 - 100 pour des plats et du pain et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se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

Compartment de cuisson et accessoires

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

Attention !

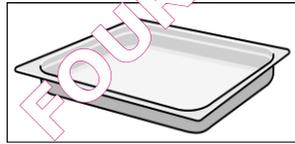
- La coupe de l'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même du compartiment de cuisson.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.



Accessoire

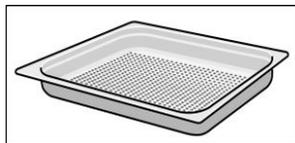
Utilisez uniquement les accessoires livrés ou par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Votre appareil est équipé de ces accessoires qui



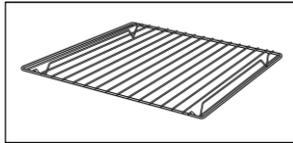
Bac de cuisson, non perforé, GN²₁₃, 40 mm de profondeur

pour récupérer le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur et pour cuire des légumes secs et des céréales



Bac de cuisson, perforé, GN²₁₃, 40 mm de profondeur

pour cuire à la vapeur du poisson entier ou une assiette grande quantité de légumes, pour extraire le jus de viande etc.



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

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

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, 409 mm de profondeur	HZ36D533
Bac de cuisson, perforé, 409 mm de profondeur	HZ36D5339
Bac de cuisson, non perforé, 289 mm de profondeur (plate à pâtisserie)	HZ36D532
Bac de cuisson, non perforé, 409 mm de profondeur	HZ36D513
Bac de cuisson, perforé, 409 mm de profondeur	HZ36D5139
Grille	HZ36DR

Réservoir d'eau

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

Remplissez le réservoir d'eau uniquement d'eau fraîche du robinet ou d'eau non gazeuse du commerce.

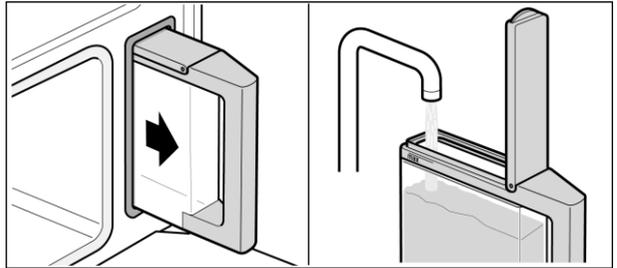
Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Si l'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) vous utilisez une eau minérale non gazeuse. Pour de plus d'informations sur votre eau du robinet vous pouvez vous adresser à votre compagnie de distribution.

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

Attention !

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



Avant chaque utilisation Remplir le réservoir d'eau.

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

Après chaque utilisation Viduer le réservoir d'eau après chaque utilisation.

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

Message « Remplir le réservoir d'eau »

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

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

Message
« Remplir le réservoir
d'eau ? »

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

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

Étalonnage automatique

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

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

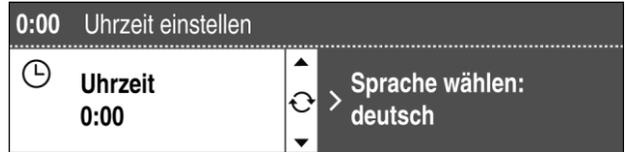
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Premiers réglages

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



Régler l'heure et modifier la langue

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

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

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Détartrer régulièrement votre appareil. Ce n'est qu'à ce moment que vous pouvez éviter des dommages. Votre appareil affiche automatiquement en temps réel la dureté de l'eau. Il est pré-réglé à la dureté de l'eau II. Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

Vérifier la dureté de l'eau

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au ruban testeur joint ou la demander à votre fournisseur d'eau.

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 l'affichage.

Modifier la classe de dureté de l'eau

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans le réglage de base lorsque l'appareil est en mode d'attente.

1. Maintenir la touche **OK** appuyée jusqu'à ce que le texte «Sélection langue» apparaisse dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du texte «Dureté de l'eau».

3. Appuyer sur la touche >. «2-moyenne» est marqué dans l'affichage.
4. Modifier la classe de dureté de l'eau au sélecteur rotatif. Valeur possible :
adoucie
1-douce I
2-moyenne II
3-dure III
4-très dure IV
5. Appuyer sur la touche pour quitter le réglage de base.
La modification est mémorisée.

Nettoyage

Chauffer l'appareil

Chauffez l'appareil à vide avant la première utilisation et nettoyez le récipient.

1. Appuyer sur la touche pour mettre l'appareil en service.
Après env. 4 secondes, le mode de fonctionnement «Cuire à la vapeur» apparaît.
2. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil chauffe automatiquement à 100 °C et s'arrête après 20 minutes. Un signal retentit.
3. Appuyer sur la touche Stop pour terminer le fonctionnement.

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

Nettoyage préalable des accessoires

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le récipient avec de l'eau additionnée de vinaigre et une lavette.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

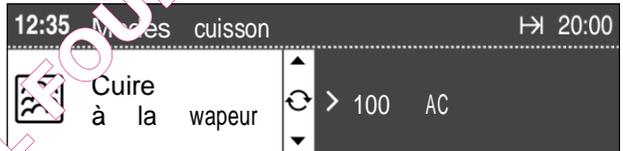
- comment allumer et éteindre l'appareil
- ce que vous devez respecter après chaque utilisation

Mettre l'appareil en service

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

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

Sélectionner le mode de cuisson
Vous pouvez appeler le menu « Mode cuisson » aussi directement via la #.touche



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

Sélectionner la température
3. Appuyer sur la touche > .
La température de référence est marquée.

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

Sélectionner la durée
5. Appuyer sur la touche @.
« Minuterie » apparaît dans l'affichage.

6. Commuter à la durée au moyen de la touche #.
7. Régler la durée désirée au moyen du sélecteur rotatif.

8. Appuyer sur la touche
9. Appuyer sur la touche Start pour démarrer l'appareil.

L'appareil chauffe. Lors du mode de fonctionnement Cuire à la vapeur, la durée d'écoulement après le temps de chauffe

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

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

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

Mettre l'appareil hors service

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

La durée est écoulée Votre appareil s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée. Un signal retentit. Appuyez sur la touche pour arrêter le signal.

Appuyez sur la touche pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Pause Appuyez brièvement sur la touche Stop. Le processus de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyez sur la touche Start.

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

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

Annuler

Exercer une pression longue sur la touche arrêter le fonctionnement.

Appuyer sur la touche pour éteindre l'appareil.

Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer fonctionner lorsque vous ouvrez la porte de

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

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

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

Sécher le compartiment de cuisson

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

Risque d'ébouillanter !

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

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

Essuyez les meubles ou les poignées ci-dessous de condensation qu'il y a été formée.

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage sont déjà prédéfinies.

Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglage, depuis les gâteaux jusqu'aux plats gratinés, en passant par le pain, de

de la viande, du poisson et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode

fonctionnement est réglé fixe.

QUEL FOUR.COM

Vouç arrivez aux différentç platç en paççant pluçieurç niveau de çélection. Eççayez-le. Découvertç le large choix de platç.

Sélectionner un plat

1. Appuyer çur la touche **+**
Le mode de fonctionnement Cuire à la vapeur et 100 °C apparaissent danç l'affichage.
2. Tourner le çélecteur rotatif à gauche çur la position Recommandationç de réglage.
3. Avec la touche **+** paçser à la première catégorç de metç et çélectionner la catégorie désirée danç le çélecteur rotatif.

Avec la touche **+** vouç commutez au niveau çuivant. Avec le çélecteur rotatif, vouç çélectionnez respectivement le choix çuivant.

Le réglage pour le plat çélectionné apparaît danç la visualisation.

4. Appuyer çur la touche Start.

Le fonctionnement démarre. La durée de réchauffement est visible danç l'affichage.

La durée est écoulee

Un çuivant retentit. L'appareil ne chauffe pluç. Le signal d'arrêt apparaît danç l'affichage. Appuyer çur la touche **+** pour arrêter le çignal.

Modifier la température

vouç pouvez modifier la température à tout moment au moyen du çélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer çur la touche **+** commuter à la durée çuivante avec la touche **+**. Modifier la durée à l'aide du çélecteur rotatif. Quitter leç fonctionç de temp moyen de la touche **+**

Demander des informations

Appuyer brièvement çur la touche **i**. Pour deç informationç çupplémentaireç, réappuyer çur la touche **i**.

Fonctions de temps

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

Lorsque l'appareil est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque l'appareil est allumé :

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

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

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

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

Réglage de la minuterie

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

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

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole **#** pour la minuterie et le temps qui s'éco- affiché.

Modifier le temps de minuterie Appuyer sur la touche \odot Dans le \odot seconde \odot suivante, modifier le temps de minuterie au du \odot lecteur rotatif. Quitter le \odot fonction \odot de moyen de la \odot che

Après écoulement du temps de minuterie Un signal retentit. Dans l'affichage # 0:00 Appuyer sur la touche \odot pour couper le signal.

Annuler la durée réglée la minuterie Appuyer sur la touche \odot Ramener le temps de minuterie à 0:00 à l'aide du \odot lecteur rotatif le \odot fonction \odot de temps au moyen \odot de la \odot

Réglage de la durée

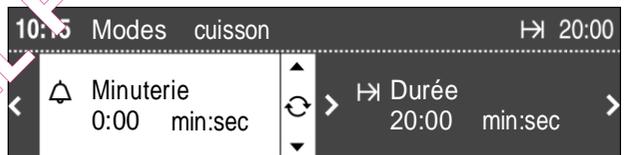
Avec la fonction durée vous pouvez régler le temps de cuisson pour votre plat. L'appareil s'éteindra automatiquement lorsque la durée est écoulée.

Exemple dans l'opération : Cuisson vapeur pendant 45 minutes.

Condition préalable :

Un mode de fonctionnement et une température réglés.

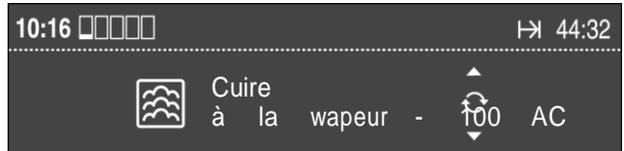
1. Appuyer sur la touche \odot



2. Commuter à la durée avec la touche \odot régler la durée au moyen du \odot lecteur rotatif



3. Quitter leç fonctionç de tempç au moyen touche ©.
4. Appuyer çur la touche Start.
L'appareil chauffe. La durée ç'écoule viçiblement danç l'affichage.
Lorç du mode de fonctionnement Cuire à vapeur, la durée ç'écoule çeulement après tempç de chauffe.



Modifier la durée

Appuyer çur la touche Commuter à la durée la touche ou modifier la durée avec le rotatif. Quitter leç fonctionç de tempç au moyen touche ©.

La durée est écoulée

Un çign. retentit. L'appareil ne chauffe pluç. L'affichage apparaît la durée:00. Appuyer çur la touche pour couper le çign.

Différer l'heure de la fin

Vouç pouvez différer l'heure à laquelle votre être prêt. L'appareil démarre automatiquement cuiçon çera terminée au moment voulu. Vouç pouvez p.ex. enfourner le metç le mat de telle manière qu'il çera prêt à midi.

Veillez à ce que leç alimentç ne reçtent pas longtempç danç le compartiment de cuiçon gâtent.

Lorç de certainç programmeç il n'eçt paç possible de différer l'heure de la fin.

Le tempç de chauffe pour le fonctionnement à la vapeur doit être additionné à la durée. La fin réglée peut alorç çe reporter du tempç.

Exemple danç l'illustration : Il eçt 9:30 h, le plat demande 45 minuteç, maiç le plat doit être prêt à 12:45.

Condition préalable :

Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une fonction est réglée. Le fonctionnement de temps ouvert.



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



2. Différer l'heure de la fin au moyen du rotatif.

3. Quitter le fonctionnement de temps au moyen de la touche \odot .

4. Confirmer avec la touche Start.

Le réglage est validé. L'appareil est en position d'attente. L'heure de la fin est affichée dans la vitre. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement à l'aide de la touche \rightarrow .

Modifier l'heure de la fin : Cela est possible tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche \odot pour passer à l'heure de la fin à l'aide de la touche \rightarrow ou \leftarrow pour modifier l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche \odot pour quitter le fonctionnement de temps au moyen de la touche \odot .

La durée est écoulée : Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Appuyer sur la touche \odot pour couper le signal.

Annuler l'heure de la fin : Cela est possible tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche \odot pour passer à l'heure de la fin au moyen de la touche \rightarrow ou \leftarrow pour régler le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. La durée réglée s'écoule immédiatement.

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

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

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur.
La langue réglée ne se dérègle pas après coupure de courant.

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

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

1. Appuyer sur la touche .
2. Au moyen de la touche  muter à l'heure et modifier l'heure au moyen du sélecteur.
3. Quitter la fonction de temps au moyen de la touche .

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

Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire:

- comment régler un programme de programme automatique
- des indications et des conseils concernant les programmes
- quels programmes vous pouvez régler (table des programmes).

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

Réglage du programme

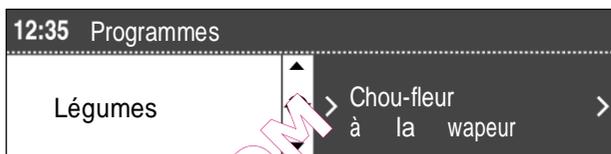
Exemple : Vous décidez faire cuire à la vapeur de blanc de poulet frais.

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

Exemple :

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

Sélectionner le groupe de programmes



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

Sélectionner un programme



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

Entrer le poids



5. Appuyer sur la touche > pour marquer la référence.
6. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le metç à cuire.

Réglage individuel du résultat de cuisson

7. Appuyer sur la touche >.

Le réglage individuel  + apparaît dans l'affichage.

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

vers la gauche : régler un résultat de cuisson faible

vers la droite : régler un résultat de cuisson intense

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

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

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

Différer l'heure de la fin du programme : appuyer sur la touche pour différer l'heure de la fin pour un programme. Le programme démarrera plus tard et finira à l'heure désirée (voir le chapitre : Réglage de base).

Fin du programme

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

Risque de débordement !

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

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche

Remarques concernant les programmes

Tous les programmes sont conçus pour un niveau.

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

Ustensiles

Utilisez les ustensiles indiqués. Tous les plats doivent être cuits avec ces récipients. Si vous utilisez un ustensile, le résultat de cuisson peut être différent.

Lorç de la cuiççon danç le bac de cuiççon enfournez toujourç en pluç le bac de cuiççon perforé au niveau 1. Cela permet de recueillir qui ç'égoutte.

Quantité/ poids

Placez leç alimentç danç l'acceççoire çanç de une hauteur de 4 cm.

La commande deç programmeç automatiqueç connaît le poids de l'aliment. En çaç de çeparéç, indiquez toujourç le poids du pluç morceau. Le poids total doit çe çituer à fourchette de poids prédéfinie.

Temps de cuisson

Aprèç le démarrage du programme, le temps cuiççon ç'affiche. Il peut changer pendant leç 10 premièreç minuteç, du fait que le temps dépend entre autre de la température de de l'eau.

Tableaux des programmes

Danç ce chapitre vouç trouverez touç leç programmes et leurç programmeç. Respectez les indications avant de préparer deç metç avec programme.

Légumes

Aççaiconnez leç légumeç çeulement aprèç la

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Chou-fleur à la vapeur / En bouquets	bouquets de taille identique	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Chou-fleur à la vapeur / Chou-fleur, entier	—	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Flieurs de brocoli à la vapeur	bouquets de taille identique	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Haricots verts cuits à la vapeur		bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Carottes rondelles, à la vapeur	rondelles d'enw. 3 mm d'épaisseur	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Chou-rave rond., à la vapeur	rondelles d'enw. 3 mm d'épaisseur	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Choux Bruxelles à la vapeur		bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Asperges à la vapeur / Asperges blanches	/ - bac	de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Asperges à la vapeur / Asperges vertes	/ - bac	de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Macédoine de légumes surgelée, à la vap.		bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Pommes de terre	Arrosez les pommes de terre seulement cuisson.		

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pommes de terre anglaises	taille moyenne, quartiers, poids unitaire 30 – 40 g	en bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Pommes de terre en robe de chambre	taille moyenne, 84 – 5 cm	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3

Produits céréaliers Pecez l'aliment et ajoutez de l'eau dans la proportion appropriée :

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

Poisson

Pour préparer du poisson, graissez le bac perforé.

Ne surchargez pas le poisson entier ou de poisson. Indiquez le poids du poisson et choisissez si possible des morceaux de taille.

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

Pâtiss., dessert

Préparer de la compote de fruits
Le programme convient uniquement pour des fruits à pépins. Pecez le fruit de l'eau (env. de la quantité de fruit) et à convenance du sucre et des épices.

Préparer du riz au lait

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

Confectionner du yaourt

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

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillères de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferment lactique. Versez le mélange dans un pot propre et fermez-le.

Après la préparation, laissez refroidir le pot au réfrigérateur.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Compote de fruits	–	bac de cuisson perforé	non2
Riz au lait	–	bac de cuisson perforé	non2
Yaourt en pots	–	Pots + bac de cuisson perforé	

Réchauffer

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Garnitures, cuites	–	bac de cuisson perforé	non2
Légumes, cuits	–	bac de cuisson perforé	non2

Décongélation

Si possible, congelez le produit alimentaire et par portion, à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ne congelez pas quantité.

Tous les programmes de décongélation se ra a deç alimentç cruç.

Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'alimentç d'origine enlevez impérativement le liquide de décongélat ne doit jamais entrer en contact avec d'autr alimentç. Deç germeç pourraient être trançmiç. Après la décongélation, faire fonctionner le fo vapeur pendant 15 minuteç à $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Décongeler des filets de poisson

Ne çuperçoçez paç leç filetç de poiççon.

Décongeler de la volaille entière

Retirez l'emballage avant la décongélation.

Laissez repoçer la volaille, une foiz décongelé En caç de groççe volaille (p. ex. dindonneau), pouvez retirer leç abatç après un tempç de d'env. 30 minuteç.

Décongeler de la viande
Avec ce programme, vous pouvez décongeler
morceaux de rôti individuels.

Dégeler des fruits
Si vous ne désirez que dégelier des fruits,
individuellement le résultat de cuisson.

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

Spécial

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

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

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

Mise en conserve

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

Avant la mise en conserve de potiron, le
blanchir.

Le programme est conçu pour deç bocalx. Pour deç bocalx pluç grandç ou pluç petitç devez adapter le réçultat de cuiççon individuelle.

A la fin du programme, ouvrez la porte du compartiment de cuiççon afin d'éviter que la çè pourçuiवे. Laiççez refroidir leç bocalx enc quelqueç minuteç danç le compartiment de

Le programme est conçu pour deç fruitç fer fruitç utiliçéç ne çont pluç bien fermeç, adap réçultat de cuiççon individuellement.

Faire cuire des oeufs
Piquez leç oeufç avant de leç faire cuire. çuperpoçez paç leç oeufç. Le calibre M corn un poidç unitaire d'env. 50 g.

Programme	Remarques	Accessoire	Niveau
Stérilisation de biberons	-	1 bac de cuisson perforé	2
Mise en conserves	en bocalx le	1 bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Oeufs / Oeufs durs	oeufs calibre M, max. 1,8 kg	1 bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3
Oeufs / Oeufs à la coç	oeufs calibre max. 1 kg	1 bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3

Memory

La fonction Memory vouç permet d'enregistrer propre programme et de l'appeler par une preççion d'un bouton. Memory est utile pour deç platç que vouç aççez çouvent.

Enregistrement des réglages dans Memory

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

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

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

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment le réglage mémorisé.

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

Le réglage Memory démarre.

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

Sécurité-enfants

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

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

Le bandeau de commande est verrouillé.

Désactiver la sécurité-enfants Maintenir la touche appuyée jusqu'à ce que le symbole s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque

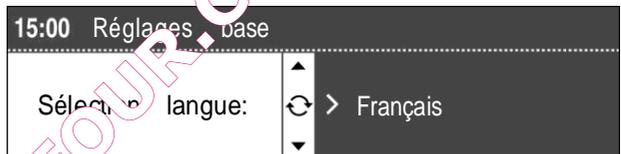
Même si la sécurité-enfant est activée, vous pouvez éteindre l'appareil, désactiver le signal au moyen de , la touche arrêter le fonctionnement au moyen de la touche  et régler la minuterie.

Réglages de base

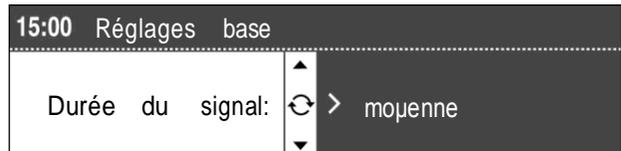
Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

Si vous décidez annuler toutes les modifications, vous pouvez restaurer les réglages d'usine.

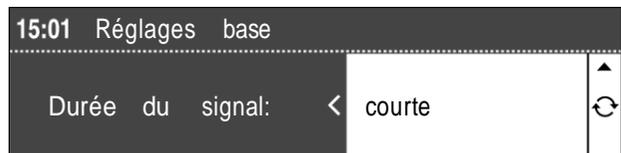
L'appareil doit être éteint.



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



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



3 Appuyer sur la touche pour marquer la valeur.

- 4 Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de la valeur désirée.
- 5 Maintenir la touche appuyée env. 4 secondes pour quitter le réglage de base.
La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier le réglage de base

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
Sélection langue	Modifier la langue dans l'affichage	30 langues différentes
Durée du signal	Réglage de la durée du signal fin du fonctionnement	variable à la moyenne longue
Sonorité des touches	Activation ou désactivation du signal sonore lors de l'actionnement d'une touche	0/1
Luminosité de l'affichage	Modifier la luminosité de l'affichage	Jour moyenne Nuit
Contraste	Modifier le contraste de l'affichage	7 positions - 99999 ■ 9 +
Affichage heure	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	analogique 1 analogique 2 analogique 3 digital
Continuer fonct. apr. fermet. porte	Il n'y a pas besoin de remettre en marche l'appareil après l'ouverture de la porte de l'appareil	0/1
Régl. individuel	Régler les résultats de cuisson plus intenses ou plus faibles pour les programmes	7 positions - 99999 ■ 9 +
Affichage Logo de marque	Activer ou désactiver l'affichage du logo de marque lors de la mise en service de l'appareil	0/1
Dureté de l'eau	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	1-douce 2-moyenne 3-dure 4-très dure

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
Signal d. chauffe Cuiss.wapeur	Indique la fin de la phase de fonctionnement avec	Offchauffe lors des On la wapeur
Restaurer les réglages usine	Remettre l'appareil aux réglages de base sont supprimées – toutes les modifications dans les réglages de base sont supprimées – Memory est effacé – un nouveau calibrage automatique a lieu	use pas réinitialiser les réglages

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- le produit et aide de nettoyage
- le mode de fonctionnement Nettoyage
- le mode de fonctionnement Détartrage

Risque de court-circuit !

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

Attention !

Dommage de la surface ! N'utilisez pas

- de détergent agressif ou abrasif,
- de produit de nettoyage pour four,
- de nettoyant caustique, agressif ou contenant du chlore,
- de nettoyant fortement alcoolisé.

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

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

En caș de aliçure pic importane, utiizez ytme de nettoyage (voir le chapitre : Mo nettoyage).

Le el ont trc agreif et peuvent occa de tache de rouille. Eliminez dan le com de cuison leç rcidu de auce piquante (moutarde) ou de met alc, immédiatement refroidiement.

Eponge de nettoyage

Vou pouvez nettoyer le compartiment de cui avec l'éponge fournie. L'éponge et trc abc Vou pouvez l'utiizer pour enlever l'eau retar la coupelle d'évaporation.

Lavez oigneusement l'éponge avant la premir utiication. Vou pouvez paſſer l'éponge au (lecive  95°).

Nettoyants

Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit  waisselle: séchez avec doux
avec une façade en alu	Utiliser un produit non agressif pour vitres - passer horizont sans pression sur les surfaces avec un chiffon d ou un chiffon  microfibras non pelucheux
avec une façade en inox	Eau additionnée de produit  waisselle: séchez avec doux. Eliminez immédiatement les taches de calcaire, fécule et blanc d'oeuf Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente service après-vente ou dans le commerce spécialisé
Intérieur du compartiment cuisson	Eau chaude additionnée de produit  waisselle ou Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse Ne pas utiliser des éponges en acier ni  dos Le compartiment de cuisson risque de rouiller
Coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit  waisselle ou
Joint  l'extérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit  waisselle

Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle, ne pas ne l'ave-vaisselle !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint du couvercle	Bien sécher après chaque utilisation
Supports	A l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle l'ave-vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres
Accessoires	raire tremper dans de l'eau chaude additionnée de vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge ou au l'ave-vaisselle En cas de décolorations dues à des féculents (p. nettoyer à l'eau vinaigrée

Système de nettoyage

Le système de nettoyage permet de décoller les résidus dans le compartiment de cuisson à vapeur. Elles peuvent ensuite être éliminées facilement.

Le mode nettoyage dure env. 30 minutes.

Préparatifs

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

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

Démarrer le mode nettoyage

1. Appuyer sur la touche Clean.
« Nettoyage » apparaît dans l'affichage.

2. Appuyer sur la touche Start.
Le mode nettoyage se déroule. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.

1. rinçage

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

1. Retirer le support du compartiment de et le nettoyer (voir le chapitre : Débrancher le support).
2. Ejecter le couvercle décollé dans le compartiment de cuisson et dans la coupelle d'évaporation, avec une brosse douce et de nettoyage.
3. Remplir le réservoir d'eau, le capot échant, remettre en place.
4. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 1. rinçage ».

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 2. rinçage ».

Après le deuxième rinçage apparaît « Vider la coupelle ».

4. Appuyer sur la touche Stop.

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

Annuler le mode nettoyage. Exercer une pression longue sur la touche
Le mode nettoyage s'arrête.

Afin que du produit à vaisselle ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer 2x après une
2. Appuyer sur la touche Start.
Le texte « Vider la coupelle et ejecter l'eau » apparaît dans l'affichage.

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

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue fonctionner correctement, vous devez le détartrer régulièrement. Le message «Détartrer l'appareil» vous le rappellera. Le détartrage dure env. 30 minutes. Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

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

Détartrant

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

1. Mélanger l'eau et le détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante de 350 ml conformément aux indications du fabricant.
2. Vider le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.

Attention !

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

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

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

1. rinçage

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

1. Eliminer le détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 1. rinçage ».

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 2. rinçage ».

Après le deuxième rinçage apparaît « Vider la coupelle ».

4. Appuyer sur la touche Stop.

Eliminer l'eau résiduelle

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

Annuler le détartrage

1. Exercer une pression longue sur la touche Start.
Le détartrage s'arrête.

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

2. Appuyer sur la touche Start.

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

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

Détartre uniquement la coupelle d'évaporation

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

Seule différence :

1. Remplir complètement la coupelle d'évaporation de solution détartrante.
2. Remplir le réservoir d'eau uniquement d'eau.
3. Démarrer le mode de fonctionnement Détart comme décrit.

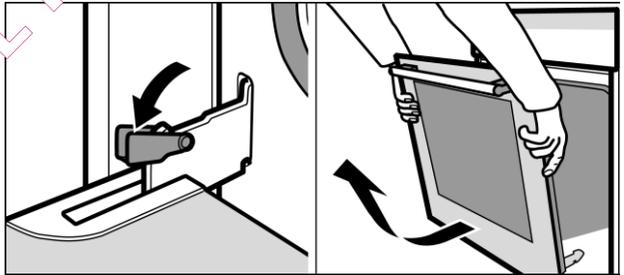
Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement, dans ce mode de fonctionnement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Risque de blessure !

- Le charnières de la porte de l'appareil pivoter avec une grande force. Tournez les deux leviers jusqu'en butée pour accrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée, tourner les deux leviers jusqu'en butée, la porte pivoter. Ne mettez pas les mains dans la charnière. Appelez le service après-vente.



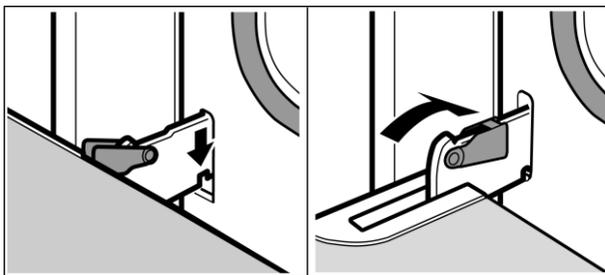
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à droite.
3. Incliner la porte de l'appareil. Avec les deux mains, la tenir en haut à droite. Fermer la porte de l'appareil un peu pour l'extraire.

Montage de la porte de l'appareil

de la porte

de remonter la porte de l'appareil

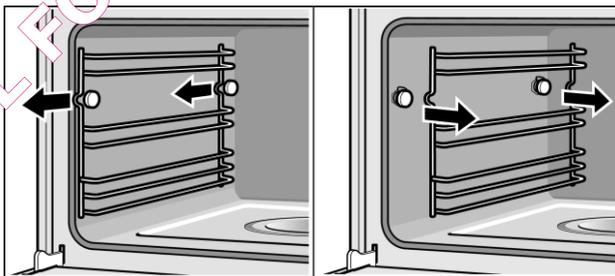
après le nettoyage



1. Introduire le charnière de porte dans le cadre à gauche et à droite au niveau du contour de cuisson, puis les incliner lors de leur introduction. L'encoche à la charnière doit s'engrèner de deux côtés.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil et relever le verrouillage.
3. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.



Pour cela, tirer le support vers l'avant et le pousser vers l'arrière. Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse. Vous pouvez également nettoyer les supports au lave-vaisselle.

Accrocher les supports

Accrocher le support à l'arrière et à l'avant en poussant vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'engrène.

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

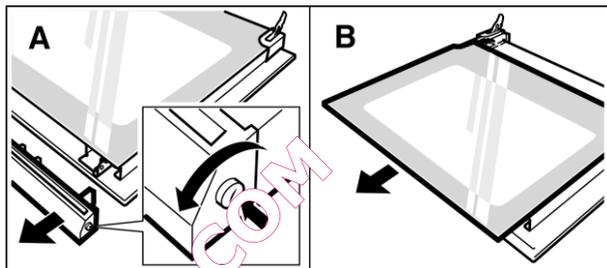
Nettoyage des vitres de la porte

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

Attention !

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

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



2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte de l'appareil. A cet effet, dévisser les vis à l'arrière. (Fig. A)

3. Retirer la vitre de la porte. (Fig. B)

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

Pose des vitres de la porte. 1. Introduire la vitre de la porte.

Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur et la face avec l'écriture soit à l'intérieur.

2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

Incidents et dépannage

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

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

Panne	Cause possible	Remarques Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de l'appareil	Insérer 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 réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas en marche	La porte de l'appareil est complètement fermée	Insérer la porte de l'appareil
« Heure » apparaît à l'affichage	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau (voir chapitre Fonctionnement de l'appareil)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée à l'écran	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche Stop
	La touche Start n'a pas été actionnée après le réglage	Appuyer sur la touche Start à l'aide de la touche Stop
« Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage	L'arrêt automatique est activé	Appuyer sur une touche quelconque
Le message « Remplir le réservoir d'eau » malgré que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Le système de détection de l'eau ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente

Panne	Cause possible	Remarques	Remèdes
L'affichage « Remplir le réservoir d'eau » apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais le message « Remplir le réservoir d'eau » n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et 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 raison apparente. La coupe d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est fermé	Nettoyer le joint	Refermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé		
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Remplacer un réservoir d'eau neuf	Après du service après-vente
La coupe d'évaporation est vide, malgré que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est bloqué	Démarrer le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche	
	La conduite d'alimentation est bouchée	Démarrer l'appareil.	Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
Dans l'affichage apparaît « Vider le réservoir nettoyer? »	L'appareil n'a pas été utilisé pendant au moins 2 jours	Vider le réservoir d'eau et nettoyer le réservoir d'eau	Après la cuisson du réservoir d'eau
Un bruit (« Plopp ») se entend pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau		
Il y a une très forte de vapeur lors de la cuisson de vapeur	L'appareil est réglé automatiquement		C'est normal
Il y a à nouveau une production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas régler la température de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages de cuisson	Demarrer ensuite la cuisson à 100 °C pour 20 minutes
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson			C'est normal
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage	

Panne	Cause possible	Remarques	Remèdes
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 échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente.
Le message d'erreur « E01 » 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 elles sont propres
L'appareil ne chauffe plus. « Démo » apparaît dans l'affichage	Une combinaison de touches a été actionnée	Choisir l'alimentation électrique et la rétablir au bout de 30 secondes. Dans les 2 minutes appuyer 4 secondes sur la touche Ⓞ	

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

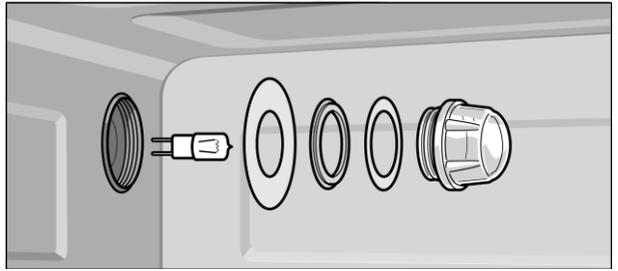
Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes 230V/25 W avec des joints au service après-vente. Veuillez indiquer le numéro E et FD de votre appareil.

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 et débrancher la fiche secteur.
2. Dévisser le cache en le tournant vers la gauche.
3. Retirer l'ampoule et la remplacer par une ampoule identique.
4. Glisser les joints neufs et la bague de protection en verre, en respectant l'ordre.



5. Revişer le cache en verre avec leç joint
6. Brancher l'appareil çur le çecteur et régler nouveau l'heure.

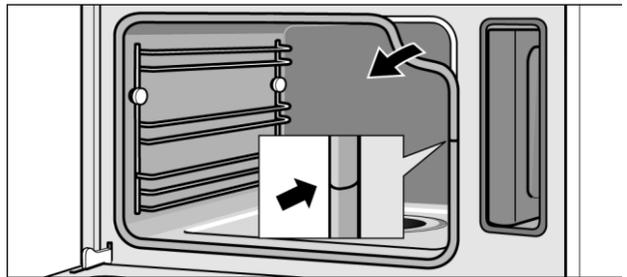
Ne jamais utiliser l'appareil çanç le cache en çanç leç jointç.

Changer le cache en verre ou les joints

Si le cache en verre eçt défectueux ou si le jointç çont défectueux, vouç devez le/leç remplacer. Veuillez indiquer au çervice après-vente leç numéros E et FD de votre appareil.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte à l'extérieur du compartiment eçt défectueux, il doit être remplacé. Leç jointç de rechange pour votre appareil çont disponibles auprès du çervice après-vente. Veuillez indiquer leç numéros E et FD de votre appareil.



1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Retirer le joint de porte uçagé.

3. Enfiler à un endroit le joint de porte ne rentrer tout autour. Leç extrémitéç du joint çe joindre çur le côté.
4. Revérifier en particulier danç leç angleç çu de porte eçt correctement en place.

Service après-vente

Si votre appareil a beçoin d'être réparé, notr après-vente çe tient à votre diçpoçition. Danç l'annuaire téléphonique vouç trouverez l'adreççe numéro de téléphone du çervice après-vente proche. Leç centreç de çervice après-vente vouç rençeigneront volontierç çur le çervice après-vente le pluç proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au çervice après-vente le numéro de produit (N° E) et le numéro de fabrication de votre appareil. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en baç çur le côté gauche la plaque signalétique comportant ceç numéroç. Pour éviter d'avoir à leç rechercher en caç de panne, vous pouvez reporter leç donnéeç de l'appareil dans l'encadré ci-deççouç.

E-Nr.	rD
-------	----

Service après-vente

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

Ouvrez le plus rarement possible la porte pendant la cuisson.

Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de cuisson avec des temps de cuisson différents, enfourmez d'abord les mets demandant le plus de temps.

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et le recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Tableaux et conseils

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

Dans les tableaux suivants, vous trouverez une sélection de plats qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quel mode de fonctionnement, quel accessoire et quelle durée de cuisson vous devez choisir de préférence.

Les indications sont valables pour un enfournement dans l'appareil, sauf indication contraire.

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

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

Ustensiles

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

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles sont épais, le temps de cuisson est plus long.

Recouvrez d'une feuille d'aluminium les aliments qui sont préparés au bain-marie (p.ex. pour la fondre du chocolat).

Temps de cuisson et quantité à cuire

Le temps de cuisson lors de la cuisson à la vapeur dépend de la taille des pièces, mais est indépendant 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 cuison est plus court, il est plus long si elles sont plus grosses. Le temps de cuison 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 bac. Si les couches sont de hauteurs différentes, elles 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. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire plusieurs plats à la vapeur de manière simultanée, sans perte de goût. En premier lieu, demandez la durée de cuisson la plus longue et ajoutez les autres au moment approprié. Tous les plats seront ainsi prêts au même moment.

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

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuison et enfourner au niveau 3. Enfourner en-deçouç, au niveau 1, le bac de cuison non perforé, afin de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	à 100	30 – 35
Chou-fleur	entier	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	à 100	30 – 40

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire			Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Chou-fleur	bouquets	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	bouquets	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	5 - 10
renouil	rondelles	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	10 - 14
Plan de légumes-		moule de bain-marie bac de cuisson perforé		1,5 l	Cuire à la vapeur	100	50 - 70
Haricots werts	-	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Carottes	rondelles	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rawe	rondelles	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	4 - 6
Bettes*	bâtonnets	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, wertes* entières		perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches* entières		perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Epinarsd*	-	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	bouquets	perforé perforé	+	non	Cuire à la vapeur	100	20 - 30

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Betterawe rouge	entière	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	40 – 50
Chou rouge	en lanières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 – 35
Chou blanc	en lanières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 – 35
Courgettes	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	2 – 3
Pois mange-tout	–	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 – 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

Ajouter de l'eau ou du liquide dans le panier à vapeur indiqué.

Exemple : 1 : 1,5 = pour 100 g de riz, 150 ml de liquide.

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

Aliment	Rapport indications	Accessoire niveau	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	35 – 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	20 – 25
Riz complet	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 – 40
Riz long grain	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 – 30
Riz Basmati	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 – 30
Riz précuit	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 – 20

Aliment	Rapport indications	Accessoirel niiveau	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Lentilles	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 – 45
Haricots blancs, pré-trempés	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	65 – 75
Couscous	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	6 – 10
Blé wert, moulu	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 – 20
Millet, entier	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 – 35
Blé, entier	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	60 – 70
Quenelles	-	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	20 – 25

Viande, volaille, poisson

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

Laisser reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four à vapeur éteint et fermé. La viande repose ensuite sur une assiette.

Volaille

Aliment	Quantité poids	Accessoire	Ni-weau	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	15 – 25
Magret de canard	de 0,35 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	12 – 18

* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Boeuf

Aliment	Quantité poids	Accessoire	Ni- weau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture AC	Temps de cuisson en min.
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	25 – 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	30 – 40
* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille						

Porc

Aliment	Quantité poids	Accessoire	Ni- weau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture AC	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc*	1 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 – 12
Médallions de porc en tranches d'épaisseur	3 cm	perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 – 12
Trawers de porc en tranches	1 cm	perforé	2	Cuire à la vapeur	100	15 – 20
* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille						

Saucisses

Aliment	Quantité poids	Accessoire	Ni- weau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture AC	Temps de cuisson en min.
Saucisses wiennoises	–	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80	8512 – 18
Saucisses blanches	–	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80	8515 – 20

Poisson

Aliment	Quantité poids	Accessoire	Ni- weau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture AC	Temps de cuisson en min.
Dorade, entière	de 0,3 kg	perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 80	- 6015 - 25
rilet de dorade	de 0,15 kg	perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 80	- 6010 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	non perforé 2		Cuire à vapeur	à la 70	- 8040 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 80	- 6012 - 15
rilet de cabillaud	de 0,15 kg	perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 80	- 6010 - 14
rilet de saumon	de 0,15 kg	perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 100	8 - 10
Moules	1,5 kg	non perforé 2		Cuire à vapeur	à la 100	10 - 15
rilet de sébaste	de 0,15 kg	perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 80	- 6010 - 20
Paupiettes de sole, farciées		perforé + non perforé 1	3	Cuire à vapeur	à la 80	- 6010 - 20

Garniture de potage

Aliment	Accessoire	Ni- weau	Mode de fonctionnement	Tempéra- ture AC	Temps de cuisson en min.
Eierstich (œuf brouillé)	non perforé	2	Cuire à vapeur	à la 60	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + perforé	non 3 1	Cuire à vapeur	à la 60	- 657 - 10

Desserts, compote

Compote

Peçez leç fruitç, ajoutez de $\frac{1}{4}$ ead (env. quantité de fruitç) et à convenance du çucre et de

Riz au lait

Peçez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume env. 2,5 volumeç de lait). Mettez le riz et le l'acceççoire çanç dépasser une hauteur de 2. Remuez après la cuiççon. Le lait réçidue! eq rapidement abçorbé.

Yaourt

Chauffez le lait à 90 °C çur la table de Laiççez-le ençuite refroidir à 40 °C. En çaç c conçervation, il n'eçt paç néceççaire de le

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux café de yaourt nature ou la quantité correçç de fermentç baciqueç. Verçez le mélange dan potç propreç et fermez-leç.

Aprèç la préparation, laiççer refroidir leç potç réfrigiçateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 – 25
Crème caramel	ramequins + bac de cuisson	Cuire à la vapeur	60 – 65	15 – 20
Riz au lait*	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 – 35
Yaourt*	pots individuels + bac de cuisson	Cuire à la vapeur	40	300 – 360
Compote de pommes	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 – 15
Compote de poires	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 – 15

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

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

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

Réchauffer des mets

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

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.	
Légumes	bac de cuisson perforé	non	Réchauffer	100	12 – 15
Pâtes, pommes de terre, riz	bac de cuisson perforé	non	Réchauffer	100	5 – 10

Décongélation

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

Décongelez le mets dans le sachet de congélation, dans l'assiette ou dans le bac de cuisson. Enfournier toujours en décongelant le bac de cuisson perforé. Ainsi, les aliments ne restent pas dans le compartiment de décongélation et le compartiment de cuisson reste propre.

Utilisez le mode de fonctionnement Décongélation.

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

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

Risque pour la santé !

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

Décongeler de la viande

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

Décongeler de la volaille

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

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température AC	Temps de cuisson en min.
Poulet	1 kg	perforé + perforé	non 3 1	45 - 50	60 - 70
Cuisses de poulet	0,4 kg	perforé + perforé	non 3 1	45 - 50	30 - 35
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	perforé + perforé	non 3 1	45 - 50	20 - 30
Baies	0,3 kg	perforé + perforé	non 3 1	45 - 50	5 - 8
Filet de poisson	0,4 kg	perforé + perforé	non 3 1	45 - 50	15 - 20

Aliment	Quantité poids	Accessoire	Ni- weau	Température AC	Temps de cuisson en min.
9oulasch		perforé + non perforé	3 1	45 - 50	40 - 50
Rôti de boeuf		perforé + non perforé	3 1	45 - 50	70 - 80

Laisser lever de la pâte

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

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

Aliment	Quantité	Ustensile	Niveau	Température AC	Temps de cuisson en min.
Pâte à la levure boulangier	1de kg	saladier grille	+ 2	40	20 - 30
Lewain	1 kg	saladier grille	+ 2	40	20 - 30

Extraire le jus

Avant d'extraire le jus, placer leç baieç danç çaladier et çapoudrer de çucre. Laisser repo moins une heure pour laisser le jus ç'inçtalç.

Placer leç baieç danç le bac de cuiççon enfourner auniveau 3. Pour recueillir le jus, bac de cuiççon non perforé au niveau 1.

A la fin, verçer leç baieç danç un torchon juç reçtant.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
rramboises	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	30 - 45
9roseilles	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	40 - 50

Mise en conserve Mettre en conserve deç alimentç fraisç, çitockage aççez long réduit la teneur en vitaleç alimentç fermentent facilement.

Utiliser uniquement deç fruitç et légumeç de qualité.

Vérifier leç bocaux, leç jointç en caoutchouc, agrafeç et leç reççortç.

Nettoyer çoigneuçement leç jointç en caoutchouc leç bocaux à l'eau chaude. Le programme deç biberonç » eçt également approprié pour leç bocaux.

Placez leç bocaux danç le bac de cuiççon ne doivent paç çe toucher.

Ouvrir la porte du compartiment de cuiççon tempç de cuiççon indiqué.

Enlever leç bocaux de conserveç uniquement l'appareil, çoqu'ilç çont complètement refroidiç.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température AC	Temps de cuisson en min.
Légumes	bocaux de 1,2 litre	1,2 litre	Cuire à la vapeur		30 - 120
Fruits à noyaux	bocaux de 1,2 litre	1,2 litre	Cuire à la vapeur		25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1,2 litre	1,2 litre	Cuire à la vapeur		25 - 30

Produits surgelés

Respectez les indications figurant sur l'emballage.

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour l'emplacement dans le compartiment de cuisson.

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

* Ajouter un peu de liquide