

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four à vapeur.

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

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HBC26D553.

fr

9000 348 808

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Votre nouvel appareil	8
Bandeau de commande	8
Modes de fonctionnement	9
Compartment de cuisson et accessoires	10
Réservoir d'eau	12
Etalonnage automatique	14
Avant la première utilisation	15
Premiers réglages	15
Réglage de la classe de dureté de l'eau	16
Nettoyage	17
Utilisation de l'appareil	18
Mettre l'appareil en service	18
Mettre l'appareil hors service	19
Après chaque utilisation	20
Recommandations de réglage	20
Fonctions de temps	22
Réglage de la minuterie	22
Réglage de la durée	23
Différer l'heure de la fin	24
Réglage de l'heure	26
Programmes automatiques	27
Réglage du programme	27
Remarques concernant les programmes	29
Tableaux des programmes	30

Table de matières

Memory	36
Enregistrement des réglages dans Memory	36
Démarrer Memory	36
Sécurité-enfants	37
Réglages de base	37
Entretien et nettoyage	39
Nettoyants	40
Mode nettoyage	41
Détartrage	43
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	45
Nettoyage des supports	46
Nettoyage des vitres de la porte	47
Incidents et dépannage	48
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	50
Remplacement du joint de porte	51
Service après-vente	52
Numéros de produit E et de fabrication FD	52
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	53
Economiser de l'énergie	53
Elimination écologique	53
Tableaux et conseils	54
Légumes	55
Garnitures et légumes secs	57
Viande, volaille, poisson	58
Garniture de potage	60
Desserts, compote	61

Table de matières

Réchauffer des mets	62
Décongélation	62
Laisser lever de la pâte	64
Extraire le jus	64
Mise en conserves	65
Produits surgelés	66

Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

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

Risques d'incendie !

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de brûlures !

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

Accessoires chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Eau chaude

Risque de s'ébouillanter !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. L'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.

Attendre que l'appareil soit refroidi.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Garder dégagé le fond du compartiment de cuisson

Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle sur la grille ou dans le bac de cuisson perforé.

Feuille alu

Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte

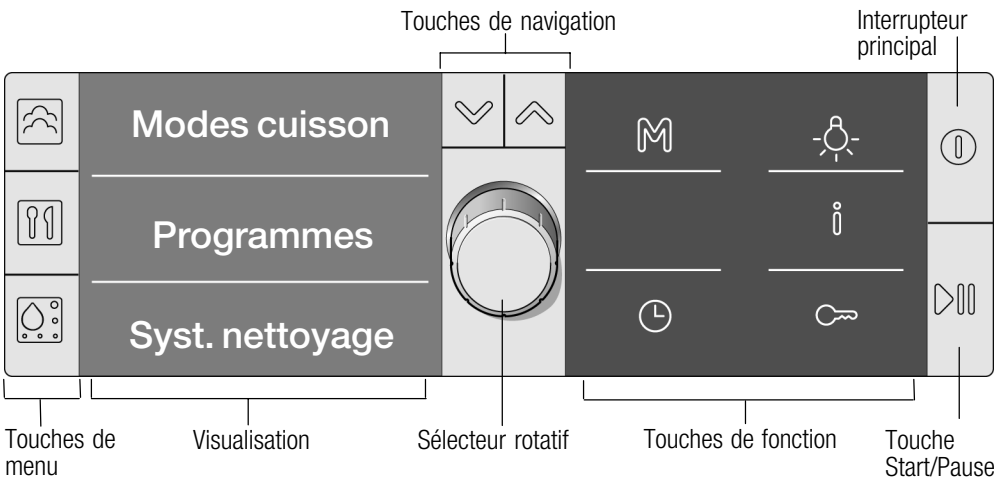
Ustensile	<p>L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.</p> <p>N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même d'infimes taches peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.</p>
Cuire à la vapeur avec le bac perforé	<p>Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.</p>
Aliments humides	<p>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.</p>
Joint de porte fortement encrassé	<p>Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Maintenir toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.</p>
Porte de l'appareil utilisée comme support	<p>Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.</p>
Transporter l'appareil	<p>Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée risque de se casser.</p>
Entretien et nettoyage	<p>Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi.</p>

Votre nouvel appareil







Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- le compartiment de cuisson et les accessoires

Bandeau de commande



Élément de réglage		Utilisation
Interrupteur principal/touche Stop	ⓘ	Mettre l'appareil en service et hors service
Touches de menu	☁	Sélectionner le mode de cuisson
	🍴	Sélectionner un programme (voir le chapitre : Programmes automatiques)
	🍲	Sélectionner le nettoyage (voir le chapitre : Entretien et nettoyage)
Touches de navigation	⏮ ⏭	Commuter entre les lignes dans la visualisation, tout en mémorisant les modifications.
Sélecteur rotatif		Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher

Elément de réglage		Utilisation
Touches de fonction		Enregistrer Memory et l'appeler (voir le chapitre : Memory)
		Allumer et éteindre l'éclairage
		Appareil allumé : demander des informations actuelles Appareil éteint : sélectionner des réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)
		Sélectionner des fonctions de temps (voir le chapitre : Fonctions de temps)
		Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
Touche Start/Pause		Pression brève : démarrer le fonctionnement et l'interrompre (pause)
		Pression longue : terminer le fonctionnement

Modes de fonctionnement

Vous parvenez aux modes de fonctionnement possibles de votre appareil au moyen des touches de menu.

Modes de cuisson

Le menu Modes de cuisson  vous permet de régler votre appareil pour différentes applications.

Option de menu		Application
Cuire à la vapeur	35 - 100 °C	pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir.
Réchauffer	80 - 100 °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.
Laisser lever	35 - 50 °C	pour de la pâte levée et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
Décongélation	35 - 60 °C	pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet la chaleur sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.

Programmes

Par le menu Programmes vous arrivez à la sélection des programmes automatiques. Vous pouvez préparer de nombreux plats avec les programmes correspondants (voir le chapitre : Programmes automatiques).

Nettoyage

Par le menu Nettoyage vous appelez les modes de fonctionnement Détartrage et Mode nettoyage.

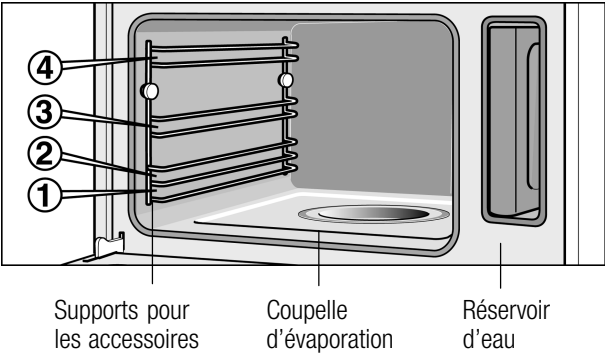
Option de menu	Application
Nettoyage	facilite le nettoyage du compartiment de cuisson (voir le chapitre : Mode nettoyage)
Détartrage	pour détartrer le système d’eau et la coupelle d’évaporation (voir le chapitre : Détartrage)

Compartiment de cuisson et accessoires

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

Attention !

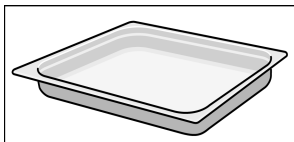
- La coupelle d’évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond du compartiment de cuisson.
- N’insérez pas d’accessoire entre les niveaux d’enfournement, il risque de basculer.



Accessoire

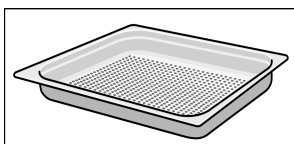
Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



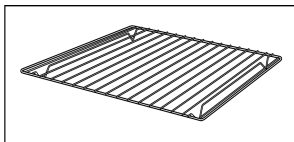
**Bac de cuisson,
non perforé,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de
profondeur**

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



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

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



Grille

pour des ustensiles tels que des bocaux, moules à soufflé et à flan

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	HEZ36D353
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HEZ36D353G
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	HEZ36D352
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HEZ36D153
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HEZ36D153G
Grille	HEZ36DR
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibres alvéolé	460 770

Réservoir d'eau

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

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

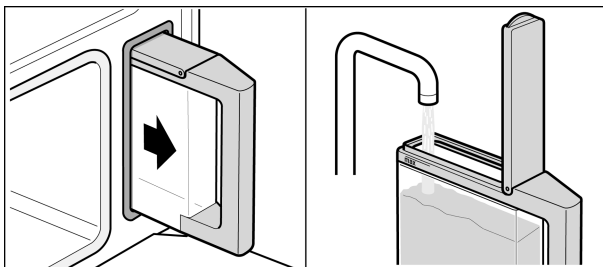
Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Si l'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), utilisez une eau minérale non gazeuse. Pour obtenir des informations sur votre eau du robinet vous pouvez vous adresser à votre compagnie des eaux.

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

Attention !

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



Avant chaque utilisation

Remplir le réservoir d'eau.

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

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation.

1. Retirer le réservoir d'eau lentement et horizontalement de l'appareil, afin que de l'eau restante ne puisse pas s'écouler de la valve.
2. 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 dans l'affichage. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur s'échappe.
2. Retirer le réservoir d'eau, le remplir 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 mode de fonctionnement et le réservoir d'eau est uniquement rempli de moitié.

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

Etalonnage automatique

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

Après un déménagement

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

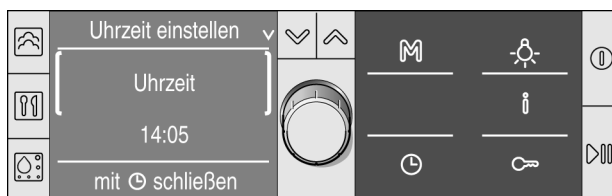
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le texte « Uhrzeit einstellen » (Régler l'heure) apparaît dans l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage.



Réglage de l'heure et de la langue

1. Au moyen de la touche commuter à l'heure pré-réglée.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Au moyen de la touche recommuter à « Uhrzeit » (Heure).
4. Avec le sélecteur rotatif, commuter à « Sprache wählen » (Sélection langue).
5. Au moyen de la touche , commuter à « deutsch » (allemand).
6. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée. 30 langues différentes sont possibles.
7. Appuyer sur la touche .

L'heure et la langue sont validées. L'heure actuelle s'affiche.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Vérifier la dureté de l'eau

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




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

Eau adoucie

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

Modifier la classe de dureté de l'eau

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

1. Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de « 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 moyen du sélecteur rotatif. Valeurs possibles :
adoucie
1-douce I
2-moyenne II
3-dure III
4-très dure IV
5. Appuyer sur la touche  pour quitter les réglages de base.
La modification est mémorisée.

Nettoyage

Chauffer l'appareil

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

1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire.
2. Appuyer sur la touche ① pour mettre l'appareil en service.

Après env. 4 secondes, le mode de cuisson « Cuisson à la vapeur » apparaît.

3. Appuyer sur la touche ▷00.

L'appareil chauffe automatiquement à 100 °C et s'arrête après 20 minutes. Un signal retentit.

4. Appuyer sur la touche ① pour terminer le fonctionnement.

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

Nettoyage préalable des accessoires

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

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez


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

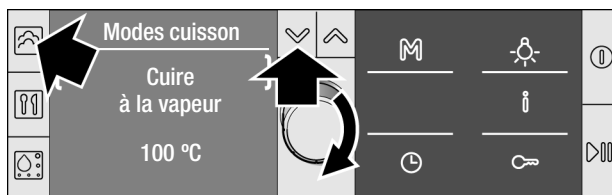
Mettre l'appareil en service


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

La description des touches apparaît pour env. 4 secondes dans l'affichage. L'affichage passe ensuite automatiquement au menu « Modes cuisson ».

Sélectionner le mode de cuisson




Vous pouvez appeler le menu « Modes cuisson » aussi directement via la touche .



2. Régler le mode de cuisson désiré au moyen du sélecteur rotatif.
 3. Appuyer sur la touche .
- La température de référence est marquée.
4. Régler la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.

Sélectionner la température

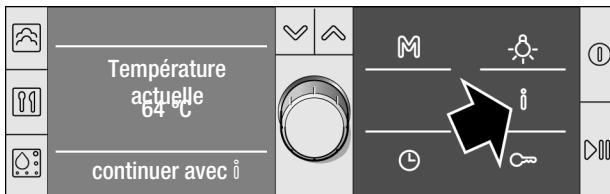
Sélectionner la durée

5. Appuyer sur la touche .
6. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.
7. Appuyer sur la touche .
8. Régler la durée désirée au moyen du sélecteur rotatif.
9. Appuyer sur la touche  pour démarrer l'appareil.

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

Température actuelle

Appuyez sur la touche **i**. La température actuelle reste affichée pendant 3 secondes.



Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température.

1. Appuyer sur la touche **↙** ou **↗** jusqu'à ce que la température soit marquée.
2. Modifier la température au moyen du sélecteur rotatif.

La modification est automatiquement validée.

Mettre l'appareil hors service



Risque de s'ébouillanter !

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

La durée est écoulée

Votre appareil s'éteindra automatiquement lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit.

Appuyer sur la touche **⏸**. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Pause

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

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

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

Désactivation

Appuyer sur la touche ⑪. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

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

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

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

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

Sécher le compartiment de cuisson

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



Risque de s'ébouillanter !

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

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

Essuyez les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.



Recommandations de réglage


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

Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec des recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande, du poisson et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.


Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

Sélectionner un plat


1. Appuyer sur la touche .
Cuire à la vapeur, 100 °C apparaît dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur
« Recomm.réglage ».
La première catégorie de mets apparaît.
3. Avec la touche , passer à la catégorie de mets
et sélectionner la catégorie désirée avec le
sélecteur rotatif.

Avec la touche , vous commutez au niveau suivant.
Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez
respectivement le choix suivant.

Le réglage pour le plat sélectionné apparaît finalement
dans la visualisation. Vous pouvez modifier la
température, mais non pas le mode de cuisson.

4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. La durée apparaît
dans l'affichage et s'écoule.




La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. 00:00:00
apparaît dans l'affichage. Appuyer sur la touche 
pour arrêter le signal.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment
au moyen du sélecteur rotatif.


Modifier la durée

Appuyer sur la touche , commuter à la durée avec
le sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche  et
modifier la durée avec le sélecteur rotatif. Quitter les
fonctions de temps au moyen de la touche .

Demander des informations

Appuyer sur la touche .

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. Régler la fonction désirée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Changer de ligne au moyen de la touche  et régler l'heure ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit 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. Appuyer sur la touche  et 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'écoule sont affichés.




Modifier le temps de la minuterie

Après écoulement du temps de minuterie

Annuler la durée réglée de la minuterie

Appuyer sur la touche . Appuyer sur la touche  et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Un signal retentit. L'affichage est sur  00:00. Appuyer sur la touche  pour couper le signal.

Appuyer sur la touche . Appuyer sur la touche  et ramener le temps de la minuterie sur 00:00 avec le sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

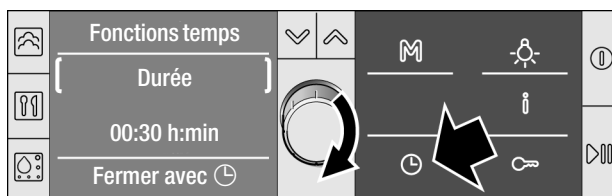
Réglage de la durée


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

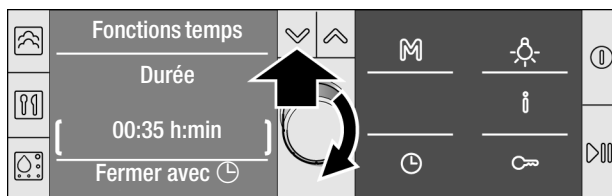
Exemple dans l'illustration : Régler la durée de 35 minutes.



Condition préalable :

Un mode de cuisson et une température sont réglés.



1. Appuyer sur la touche .
2. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche .
4. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
5. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

6. Appuyer sur la touche ▷00.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

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

Modifier la durée

Appuyer sur la touche ⌚. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ✓ et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⌚.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Dans l'affichage apparaît 00:00:00. Appuyer sur la touche ⌚ pour couper le signal.

Annuler la durée

Appuyer sur la touche ⌚. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ✓ et régler la durée sur 00:00 avec le sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⌚.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. L'appareil démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu.

Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

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

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

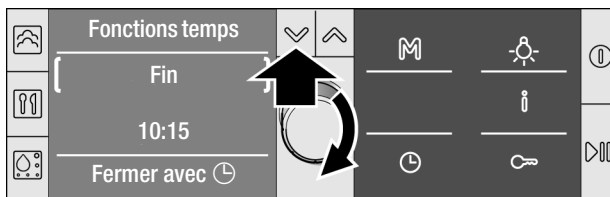
Le temps de chauffe pour le fonctionnement avec de la vapeur doit être additionné à la durée. L'heure de la fin réglée peut alors se reporter du temps de chauffe.

Exemple dans l'illustration : Il est 9:30 h, la cuisson du plat demande

45 minutes, mais le plat doit seulement être prêt à 12:45.

Condition préalable :

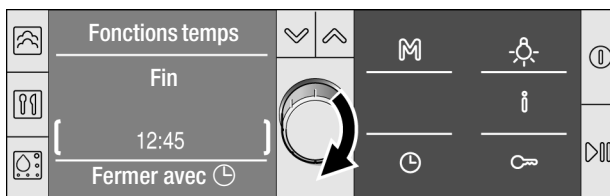
Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée doit être réglée. Les fonctions de temps ⌚ sont ouvertes.



1. Commuter à la « Fin » au moyen du sélecteur rotatif.

La visualisation affiche l'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé.

2. Appuyer sur la touche ✓.




3. Différer la fin au moyen du sélecteur rotatif.
4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⌚.
5. Confirmer au moyen de la touche ▶|||.

Le réglage est validé. L'appareil est en position d'attente ⌚... . L'heure de la fin est affichée dans la visualisation. Lorsque le fonctionnement démarre, la durée s'écoule visiblement.




Modifier l'heure de la fin

Vous pouvez modifier l'heure de la fin tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ⌚. Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ✓ et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⌚.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Dans l'affichage, la durée est sur 00:00:00. Appuyer sur la touche  pour couper le signal.

Annuler l'heure de la fin



Vous pouvez effacer l'heure de la fin tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche . Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et ramener l'heure de la fin à zéro au moyen du sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Réglage de l'heure

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




Après une coupure de courant

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

1. Appuyer sur la touche  et régler l'heure actuelle au moyen du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche .
L'heure est validée.

Modification de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche .
2. Commuter à l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche  et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Masquer l'heure

Lorsque l'appareil est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez masquer l'heure (voir chapitre : Réglages de base).

Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire:

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

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

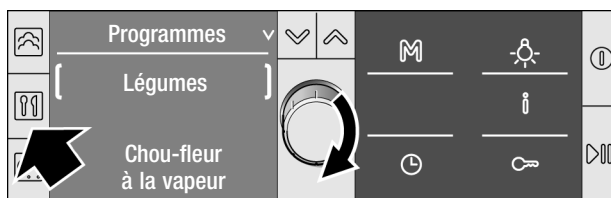
Réglage du programme


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

Exemple dans l'illustration : Vous désirez faire cuire à la vapeur 500 g de blanc de poulet frais.

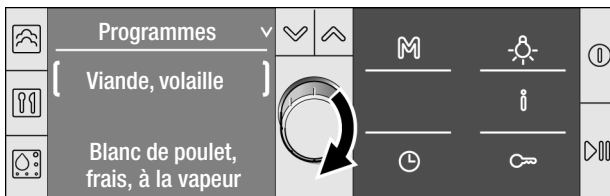
- Groupe de programmes « Viande, volaille »
- Programme « Blanc de poulet, frais, à la vapeur »

Sélectionner le groupe de programmes



1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage apparaît « Programmes », le premier groupe de programmes « Légumes » est marqué.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du groupe de programmes désiré.

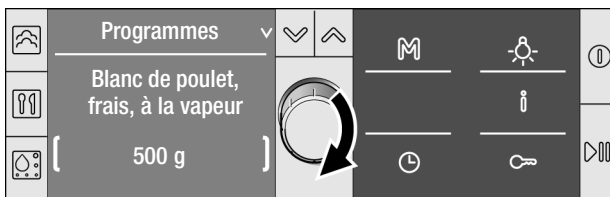
Sélectionner un programme



3. Appuyer sur la touche .

Le premier programme du groupe de programmes sélectionné est marqué.
4. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du programme désiré.

Entrer le poids



5. Appuyer sur la touche .

Le poids de référence est marqué.
6. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le poids du mets à cuire.
7. Appuyer sur la touche .

Le réglage individuel est marqué
« - ○○○●○○○ + ».
8. Tourner le sélecteur rotatif pour adapter le résultat de cuisson :

vers la gauche : régler un résultat de cuisson plus faible

vers la droite : régler un résultat de cuisson plus intense

Réglage individuel du résultat de cuisson

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

9. Appuyer sur la touche pour démarrer le programme.

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

Différer l'heure de la fin

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

Fin du programme

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Appuyer sur la touche ⑩.



Risque de s'ébouillanter !

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

Annuler le programme

Appuyer sur la touche ⑩.

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.

Ustensiles

Utilisez les ustensiles indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Si vous utilisez un autre ustensile, le résultat de cuisson peut être différent.

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

Quantité/ poids

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

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. 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, du fait que le temps de chauffe dépend entre autres de la température de l'aliment et de l'eau.

Tableaux des programmes

Dans ce chapitre vous trouverez tous les groupes de programmes et leurs programmes. Respectez les indications avant de préparer des mets avec un programme.

Légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

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 1
Chou-fleur à la vapeur / Chou-fleur, entier*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Fleurs de brocoli à la vapeur*	fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Haricots verts cuits à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Carottes en rondelles, à la vapeur*	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Chou-rave en rondelles, à la vapeur*	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Choux Bruxelles à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges blanches*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges vertes*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Macédoine de légumes surgelée, à la vap.		Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

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

Pommes de terre

Assaisonnez les pommes de terre seulement après la cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pommes de terre à l'anglaise*	taille moyenne, en quartiers, poids unitaire 30 - 40 g	Bac de cuisson perforé	3
		+ bac de cuisson non perforé	1
Pommes de terre robe des champs*	taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé	3
		+ bac de cuisson non perforé	1

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

Produits céréaliers

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

Riz 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Millet 1 : 3

Lentilles 1 : 2

Indiquez le poids sans liquide.

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

Préparer du risotto

Ajouter de l'eau au risotto dans un rapport de 1 : 2.
Pour le poids, indiquez la quantité totale avec l'eau.
Le message « Remuer » apparaît après env. 15 minutes. Remuez le risotto et appuyez sur la touche Start.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Riz / Riz long grain	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz Basmati	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz complet	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Couscous	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Millet	max. 0,55 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Risotto	max. 2 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Lentilles	max. 0,55 kg	Bac de cuisson non perforé	2

Viande, volaille

Ne superposez pas la viande ou la volaille dans l'ustensile.
Vous pouvez mariner les blancs de poulet au préalable.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Blanc de poulet, frais, à la vapeur	poids total 0,2 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1
Kassler, frais, en tranches*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1
Saucisses*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1

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

Poisson

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.

Programme	Remarques	Ustensile / accessoire	Niveau
Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Filet de poisson frais	épaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Poisson, surgelé	épaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Moules	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

Pâtiss., dessert

Préparer de la compote de fruits

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

Préparer du riz au lait

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

Programme	Remarques	Ustensile / accessoire	Niveau
Compote de fruits*	-	Bac de cuisson non perforé	2
Riz au lait	-	Bac de cuisson non perforé	2
Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson perforé	2

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

Réchauffer

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Garnitures, cuites*	-	Bac de cuisson non perforé	2
Légumes, cuits*	-	Bac de cuisson non perforé	2

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

Décongélation

Si possible, congelez les produits alimentaires à plat et par portion, à -18 °C. Ne congelez pas de grosses quantités.

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



Risque pour la santé !
lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faire fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes à 100 °C.

Décongeler des filets de poisson

Ne superposez pas les filets de poisson.

Décongeler de la volaille entière

Retirez l'emballage avant la décongélation. 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.

Décongeler de la viande

Avec ces programmes, vous pouvez décongeler des morceaux de rôti individuels.

Dégeler des fruits

Si vous ne désirez que dégeler des fruits, adaptez individuellement le résultat de cuisson.

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

Stériliser des biberons

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

Disposez les biberons dans le 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.

Mise en conserve

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. Pour des bocaux plus grands ou plus petits, vous devez adapter le résultat de cuisson individuellement.

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

Le programme est conçu pour des fruits fermes. Si les fruits utilisés ne sont plus bien fermes, adaptez le résultat de cuisson individuellement.

Faire cuire des oeufs

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

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Stériliser des biberons*	-	Bac de cuisson perforé	2
Mise en conserves	en bocaux de 1 l	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Oeufs / Oeufs durs*	oeufs calibre M, max. 1,8 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
Oeufs / Oeufs à la coque*	oeufs calibre max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

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

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer votre propre programme et de l'appeler par une simple pression d'un bouton.

Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Enregistrement des réglages dans Memory

1. Régler le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à l'apparition de « Memory validée ».

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

Mémoriser un autre réglage

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

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment le réglage mémorisé.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.
2. Appuyer sur la touche **▷||**.

Le réglage Memory démarre.



Modifier le réglage

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

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.

Désactiver la sécurité-enfants

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

Remarque



Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre l'appareil au moyen de ① ou en appuyant longtemps sur la touche , régler la minuterie et désactiver le signal sonore.

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.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer sur la touche .
Le texte « Réglages base » et « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du réglage de base désiré.
3. Appuyer sur la touche  pour passer à la ligne inférieure.
4. Tourner le sélecteur rotatif pour modifier le réglage.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

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 sonore à la fin du fonctionnement	courte moyenne longue
Sonorité des touches	Activation ou désactivation du signal sonore lors de l'actionnement d'une touche	Off On
Luminosité de l'affichage	Modifier la luminosité de l'affichage	Jour moyenne Nuit
Affichage heure	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	Off On
Continuer fonctionn. après fermet. porte	Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	Off Automatique
Régl. individuel	Régler les résultats de cuisson généralement plus intenses ou plus faibles pour les programmes	7 positions – ○○○●○○○ +
Dureté de l'eau	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	adoucie 1-douce 2-moyenne 3-dure 4-très dure
Signal démarrage vapeur	Indique la fin de la phase de chauffe lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur	Off On
Affichage Descript. boutons	Activer ou désactiver l'affichage de la description des touches lors de la mise en service de l'appareil	On Off
Restaurer les réglages usine	Remettre l'appareil aux réglages usine : - toutes les modifications dans les réglages de base sont supprimées, - Memory est effacé; - un nouveau calibrage automatique a lieu	ne pas réinitialiser réinitialiser

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- le mode de fonctionnement Nettoyage
- le mode de fonctionnement Détartrage



Risque de court-circuit !

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

Attention !

Domages de la surface ! N'utilisez pas

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

Si la façade est mise en contact avec un tel produit, nettoyez-la 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 : Mode 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.

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 microfibres

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

Nettoyants

Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux
avec une façade en alu	Nettoyant non agressif pour vitres - passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres non pelucheux
avec une façade en inox	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Eliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, féculé et blanc d'oeuf Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé
Intérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Ne pas utiliser des éponges en acier ni à dos récurant ! Le compartiment de cuisson risque de rouiller
Coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée
Joint à l'extérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle, ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation

Joint du couvercle	Bien sécher après chaque utilisation
Supports	A l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres
Accessoires	<p>Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle</p> <p>En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée</p>

Mode nettoyage

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

Le mode nettoyage dure env. 30 minutes.

Remarque :



Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le mode nettoyage est annulé. L'appareil peut seulement être réutilisé après le 1. et 2. rinçage, afin que du produit de nettoyage ne reste pas dans l'appareil.

Préparatifs

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


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

Démarrer le système de nettoyage

1. Appuyer sur la touche .
« Nettoyage » apparaît dans l'affichage.
2. Appuyer sur la touche .
Le mode nettoyage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.


1. rinçage


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

1. Retirer les supports du compartiment de cuisson et les nettoyer (voir le chapitre : Décrocher les supports).
2. Essuyer les salissures décollées dans le compartiment de cuisson et dans la coupelle d'évaporation, avec une brosse douce et l'éponge de nettoyage.
3. Remplir le réservoir d'eau, le cas échéant, et le remettre en place.
4. Appuyer sur la touche .
L'appareil se rince.

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche .
L'appareil se rince.


Après le 2. rinçage,  apparaît dans l'affichage.

4. Appuyer sur la touche .

Éliminer l'eau résiduelle

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

Annuler le mode nettoyage

1. 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 annulation.

2. Appuyer sur la touche .

Le texte « Vider la coupelle et essuyer l'appareil » apparaît dans l'affichage.

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

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue de fonctionner correctement, vous devez le détartre régulièrement. Le message « Détartre l'appareil » vous le rappellera.

Le détartage dure env. 30 minutes.

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

Remarque :

Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le détartage est annulé. L'appareil peut seulement être réutilisé après le 1. et 2. rinçage, afin que de la solution détartante ne reste pas dans l'appareil.

Détartrant

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



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

Attention !

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

Démarrer le détartage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

1. Appuyer sur la touche .
« Nettoyage » apparaît dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de « Détartage ».
3. Appuyer sur la touche .

Le détartage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

1. rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le texte « 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 ▷00.
L'appareil se rince.

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche ▷00.
L'appareil se rince.

Après le 2. rinçage, 00:00 apparaît dans l'affichage.

4. Appuyer sur la touche ①.

Eliminer l'eau résiduelle

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

Annuler le détartrage

1. Exercer une pression longue sur la touche ▷00.
Le détartrage s'arrête.

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

2. Appuyer sur la touche ▷00.
Le texte « Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir » apparaît dans l'affichage.

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

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, sans mode de fonctionnement.

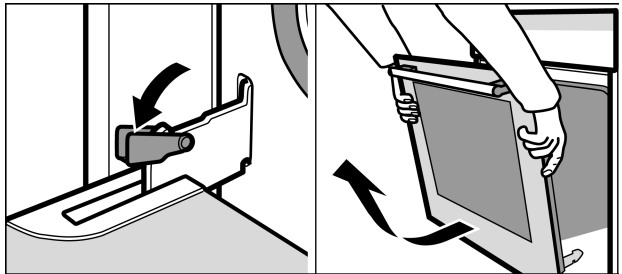
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

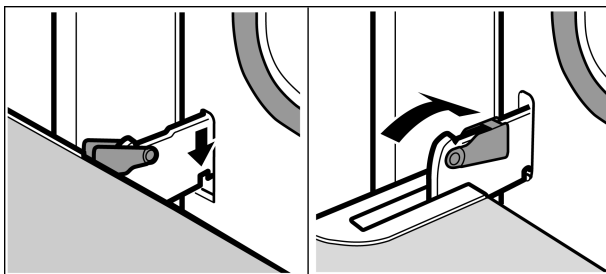
- Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. Ne mettez pas les mains dans la charnière. Appelez le service après-vente.



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

Montage de la porte de l'appareil

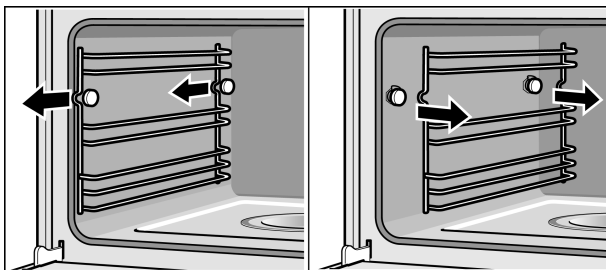
Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.



1. Introduire les charnières de porte dans les orifices à gauche et à droite au niveau du compartiment de cuisson, sans les incliner lors de leur introduction. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil et relever les leviers de verrouillage.
3. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.



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

Accrocher les supports

Accrocher le support à l'arrière et à l'avant et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

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

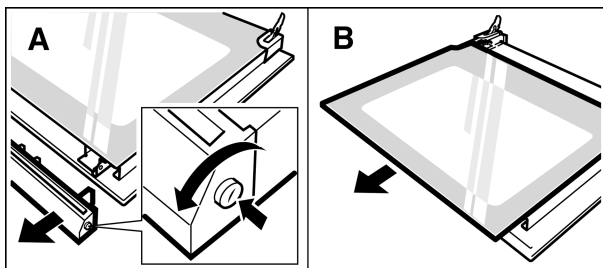
Nettoyage des vitres de la porte

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

Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque la 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 gauche et à droite. (Fig. A)
3. Retirer la vitre de la porte. (Fig. B)

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

Pose des vitres de la porte

1. Réintroduire la vitre de la porte.
Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur et que la face avec l'écriture soit à l'intérieur.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

Incidents et dépannage

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

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher 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 manoeuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
Il est impossible de démarrer l'appareil, le texte « Nettoyage » ou « Détartrage » apparaît dans l'affichage	Le mode nettoyage ou le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (v. le chapitre Annuler le mode nettoyage ou Annuler le détartrage)
« Heure » apparaît dans l'affichage	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau (v. le chapitre Fonctions de temps)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans la visualisation	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 ou annuler le réglage à l'aide de la touche Stop
« Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique est actif	Appuyer sur une touche quelconque

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message « Remplir le réservoir d'eau » bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage « 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 mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyer le joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer 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 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 se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (v. le chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite Cuisson vapeur à 100 °C pour 20 minutes
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage
Un message d'erreur « E... » apparaît dans l'affichage	Défaillance technique	Appuyer sur la touche ⌚ pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
Le message d'erreur « E011 » 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
L'appareil ne chauffe plus. « Démo » apparaît dans l'affichage	Une combinaison de touches a été actionnée	Couper l'alimentation électrique et la rétablir au bout de 10 secondes. Dans les 2 minutes, appuyer 4 secondes sur la touche ⏻

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

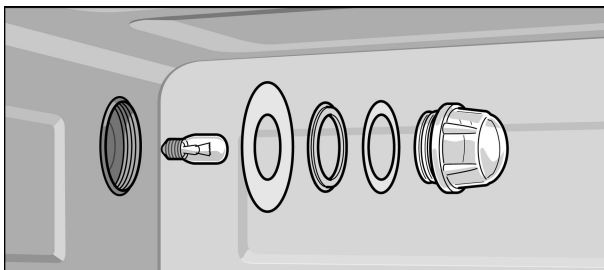
Vous pouvez vous procurer des ampoules thermostables 25 W, 220/240 V, le culot E14 et les joints correspondants, auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.



Risque de brûlures !

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

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



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

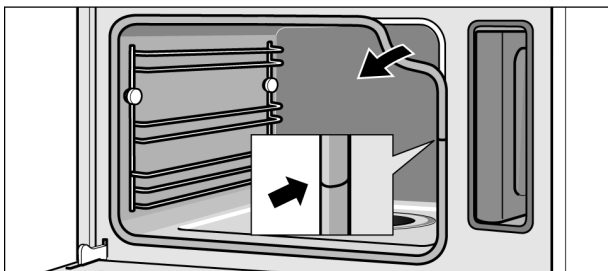
Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache en verre et sans les joints.

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

Changer le cache en verre ou les joints

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte à l'extérieur du compartiment de cuisson est défectueux, il doit être remplacé. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.



1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Retirer le joint de porte usagé.
3. Enfiler à un endroit le joint de porte neuf et le rentrer tout autour. Les extrémités du joint doivent se joindre sur le côté.
4. Revérifier en particulier dans les angles si le joint de porte est correctement en place.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente le numéro de produit (N° E) et le numéro de fabrication (N° FD) de votre appareil. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas sur le côté gauche la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil dans l'encadré ci-dessous.

E-Nr.	FD
Service après-vente 🏠	

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.

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

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

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

Tableaux et conseils

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

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

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

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

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

Ustensiles

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

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les ustensiles sont épais, les temps de cuisson sont plus longs.

Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (p.ex. pour faire fondre du chocolat).

Temps de cuisson et quantité à cuire

Les temps de cuisson lors de la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais sont indépendants de la quantité totale. L'appareil peut cuire à la vapeur au maximum 2 kg d'aliments.

Respectez les tailles des pièces indiquées dans les tableaux. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses. Le temps de cuisson est également influencé par la qualité et le degré de maturation. C'est pourquoi les valeurs dans les tableaux ne sont qu'indicatives.

Répartir les aliments uniformément

Aliments sensibles à la pression

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Répartissez toujours les aliments uniformément dans la vaisselle. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement.

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.

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

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

Légumes

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

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 14

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Flan de légumes	-	moule de bain-marie 1,5 l + bac de cuisson perforé au niveau 2	Cuire à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Carottes	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	4 - 6
Bettes*	bâtonnets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	entières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	entières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Epinards*	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	bouquets	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	perforé + non perforé	Cuire à la vapeur	100	8 - 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

Ajouter de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.

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

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

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/ niveau	Mode de fonctionnement	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Riz complet	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Lentilles	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 45
Haricots blancs, pré-trempés	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35
Blé, entier	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	60 - 70
Quenelles	-	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Cuire à la vapeur	95	20 - 25

Viande, volaille, poisson

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

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

Volaille

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	12 - 18
* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille						

Boeuf

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

Porc

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc*	0,5 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 - 12
Médallions de porc*	env. 3 cm d'épaisseur	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	15 - 20

* Saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Saucisses

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionne- ment	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Saucisses viennoises	-	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 85	12 - 18
Saucisses blanches	-	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 85	15 - 20

Poisson

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionne ment	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Dorade, entière	de 0,3 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	non perforé	2	Cuire à la vapeur	70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	12 - 15
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	non perforé	2	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Filet de sébaste	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies		perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20

Garniture de potage

Aliment	Accessoire	Ni- veau	Mode de fonctionnement	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Eierstich (oeuf brouillé)	non perforé	2	Cuire à la vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	90 - 95	7 - 10

Desserts, compote

Compote

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

Riz au lait

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

Yaourt

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

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	ramequins + bac de cuisson perforé	Cuire à la vapeur	90 - 95	15 - 20
Riz au lait*	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	pots individuels + bac de cuisson perforé	Cuire à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	bac de cuisson non perforé	Cuire à la vapeur	100	10 - 15

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

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

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

Réchauffer des mets

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	bac de cuisson non perforé	3	Réchauffer	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	bac de cuisson non perforé	3	Réchauffer	100	5 - 10

Décongélation

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

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

Utilisez le mode de fonctionnement Décongélation.

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

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



Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation.

Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Après la décongélation, faites fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes avec le mode de fonctionnement Cuisson vapeur à 100 °C.

Décongeler de la viande

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

Décongeler de la volaille

L'enlever de l'emballage avant la décongélation.

Jeter impérativement le liquide produit lors de la décongélation.

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni- veau	Température °C	Temps de cuisson en min.
Poulet	1 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	60 - 70
Cuisses de poulet	0,4 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	30 - 35
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	20 - 30
Baies	0,3 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet de poisson	0,4 kg	perforé + non perforé	3 1	45 - 50	15 - 20
Goulasch		perforé + non perforé	3 1	45 - 50	40 - 50
Rôti de boeuf		perforé + non perforé	3 1	45 - 50	70 - 80

Laisser lever de la pâte

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

Vous pouvez sélectionner librement le niveau d'enfournement pour la grille ou placez la grille avec précaution sur le fond du compartiment de cuisson. Attention : Ne pas rayer le fond du compartiment de cuisson !

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

Aliment	Quantité	Ustensile	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pâte à la levure de boulanger	1 kg	saladier + grille	40	20 - 30
Levain	1 kg	saladier + grille	40	20 - 30

Extraire le jus

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

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour recueillir le jus, insérer le bac de cuisson non perforé au niveau 1.

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

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

Mise en conserves

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

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Vérifier les bocaux, les joints en caoutchouc, les agrafes et les ressorts.

Nettoyer soigneusement les joints en caoutchouc et les bocaux à l'eau chaude. Le programme « Stériliser des biberons » est également approprié pour nettoyer les bocaux.

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

Ouvrir la porte du compartiment de cuisson après le temps de cuisson indiqué.

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

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

Produits surgelés

Respectez les indications figurant sur l'emballage.

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

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

* Ajouter un peu de liquide

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.