

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

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

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

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

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

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner.

Notice d'utilisation



HBC26D5.0
HBC26D5.0C
HBC26D5.0B

fr

9000 217 698

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	6
Indications importantes pour l'utilisation	7
Causes de dommages	8
Le four de cuisson à la vapeur	8
Bandeau de commande	8
Sélecteur de fonctions	9
Sélecteur rotatif	10
Touches de commande et zone d'affichage	10
Témoin de chauffe	11
Manettes escamotables	11
Enceinte de cuisson et accessoires	12
Réservoir d'eau	14
Ventilateur de refroidissement	15
Etalonnage automatique	15
Avant la première utilisation	16
Réglage de l'heure	16
Sélectionner la langue pour l'afficheur de texte ...	16
Réglage de la dureté de l'eau	17
Nettoyage préalable de l'enceinte de cuisson et des accessoires	17
Réglage du four de cuisson à la vapeur	18
Régler le mode de cuisson, la température et la durée	18
Différer l'heure de la fin	21
Après chaque utilisation	22

Table de matières

Programmes automatiques	23
Remarques concernant les programmes	23
Tableau des programmes	26
Réglage du programme	29
Réglage individuel du résultat de cuisson	31
Memory	32
Mémoriser Memory	32
Démarrer Memory	33
Réglage de l'heure	35
Sécurité-enfants	36
Réglage de la minuterie	37
Démarrage auto	38
Réglages de base	39
Modifier les réglages de base	40
Entretien et nettoyage	41
Nettoyants	42
Mode nettoyage	43
Dépose de la porte de l'enceinte de cuisson	45
Décrocher les supports	46
Dépose des vitres de la porte	47
Programme de détartrage	48
Incidents et dépannage	50
Changement de l'ampoule dans l'enceinte de cuisson	52
Changer le joint	53
Service après-vente	54
Numéros de produit E et de fabrication FD	54

Table de matières

Tableaux et conseils	55
Etuver	55
Légumes	56
Riz, légumes secs, céréales	57
Viande, volaille, poisson	58
Soufflés, garnitures de potage....	59
Desserts, compote	59
Laisser lever de la pâte	60
Régénérer des mets	60
Décongélation	60
Produits surgelés	62
Mettre en conserves, extraire le jus	63
Conseils pour économiser de l'énergie	64

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

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

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

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

Après le déballage

N'ouvrez pas la porte de l'enceinte de cuisson tant que l'appareil est à même le sol. La porte de l'enceinte de cuisson pourrait effleurer le sol et être endommagée.

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas brancher l'appareil.

Votre appareil a été minutieusement contrôlé en usine afin de garantir son bon fonctionnement. C'est pourquoi il peut y rester un peu d'eau.

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spéciale.

Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par le service après-vente, afin d'éviter tout danger.

Consignes de sécurité



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

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

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

Enceinte de cuisson chaude



Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces chaudes dans l'enceinte de cuisson.

Ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson.

De la vapeur chaude s'échappe.

Eloignez impérativement les enfants.

Risques d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'enceinte de cuisson.

Risque de court-circuit !

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

Accessoires chauds



Risque de brûlures !

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

Nettoyage



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 ait refroidi.

Réparations



Risque d'électrocution !

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, couper le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirer la fiche secteur de la prise.

Appelez le service après-vente.

Indications importantes pour l'utilisation

N'utilisez pas la porte de l'enceinte de cuisson comme une surface de rangement.

Ne rangez pas de plats dans l'appareil. Ils peuvent provoquer l'apparition de rouille.

Vaisselle

Utilisez uniquement les accessoires livrés avec l'appareil. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Attention Lors de la cuisson à l'étuvée 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.

Placez toujours la vaisselle sur la grille ou dans le bac de cuisson perforé.

Attention La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte.

La vaisselle doit résister à la vapeur.

N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même d'infimes taches peuvent être à l'origine de la présence de rouille dans l'enceinte de cuisson.

Entretien et nettoyage

L'enceinte de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si l'enceinte de cuisson est mal entretenue, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation.

Les sels sont très agressifs. Lorsqu'ils se déposent dans l'enceinte de cuisson, ils peuvent être ponctuellement à l'origine de taches de rouille. Les sauces relevées telles que le ketchup et la moutarde, ou les plats salés, les rôtis saumurés par ex. contiennent des chlorures et des acides. Ceux-ci attaquent la surface en inox. Nettoyez l'enceinte de cuisson après chaque utilisation.

Causes de dommages

Joint fortement encrassé

Si le joint à l'extérieur de l'enceinte de cuisson est fortement encrassé, la porte de l'enceinte de cuisson ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Porte de l'enceinte de cuisson utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte de l'enceinte de cuisson.

Transport

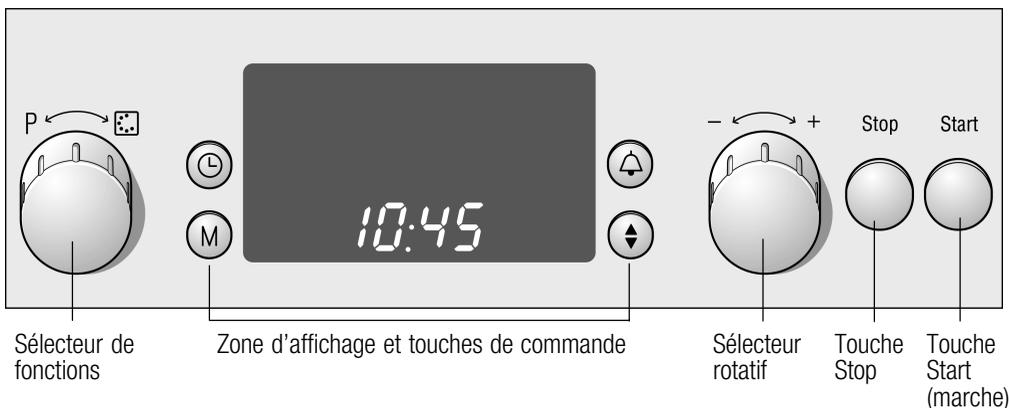
Ne portez ou ne tenez l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supporterait pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Le four de cuisson à la vapeur

Ce chapitre vous familiarisera avec votre nouvel appareil.

Nous vous présentons le bandeau de commande avec les touches, sélecteurs et affichages. Vous obtenez des informations sur les modes de cuisson, l'enceinte de cuisson, le réservoir d'eau et les accessoires.

Bandeau de commande



Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions permet de régler le mode de cuisson et la température. Si vous tournez le sélecteur de fonctions à droite, l'afficheur de texte affiche les modes de cuisson, si vous le tournez à gauche, il affiche les programmes.

Positions

Modes de cuisson	Plage de température	Application
Etuver	40-100 °C	pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir. Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
Régénérer	80-100 °C	pour des légumes et des garnitures. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
Laisser lever	40-50 °C	pour de la pâte levée et du levain. Par l'humidité, la chaleur est répartie particulièrement uniformément. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
Décongélation	40-60 °C	pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. Par l'humidité, la chaleur est transmise sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
Nettoyage	--	pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson. Les salissures sont décollées par la vapeur et peuvent être éliminées facilement.
Détartrage	--	pour détartrer la coupelle d'évaporation et le système d'eau. L'appareil doit être détartré régulièrement, afin de garantir le bon fonctionnement.
Programmes automatiques	37 programmes	programmes pour de nombreux mets différents.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de régler l'heure, la durée, l'heure de la fin et la minuterie.

	Plages
Durée	1 sec - 10.00 h
Heure	0:00 - 24:00
Temps de minuterie	1 sec - 10.00 h

Touches de commande et zone d'affichage

Touche	Fonction
	Sélectionner l'heure et l'heure de la fin →
M	Sélectionner Memory ou les réglages de base, interroger des informations
	Sélectionner la minuterie
	Sélectionner la ligne dans l'afficheur de texte
Stop	Arrêter le fonctionnement ou effacer un réglage
Start	Démarrer l'appareil

Dans la zone d'affichage apparaissent les valeurs réglées.

L'afficheur de texte vous guide à travers le réglage. Il affiche le mode de cuisson et la température sélectionnés.

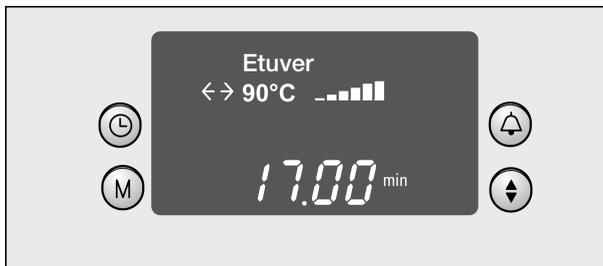
Il affiche les plats des programmes automatiques et vous donne des indications pour le réglage.

Les textes peuvent être affichés en 13 langues différentes.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe à côté de la température indique la montée en température dans l'enceinte de cuisson. La température réglée est atteinte lorsque toutes les barres sont remplies.

Le témoin de chauffe n'apparaît pas lors des programmes automatiques.



Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

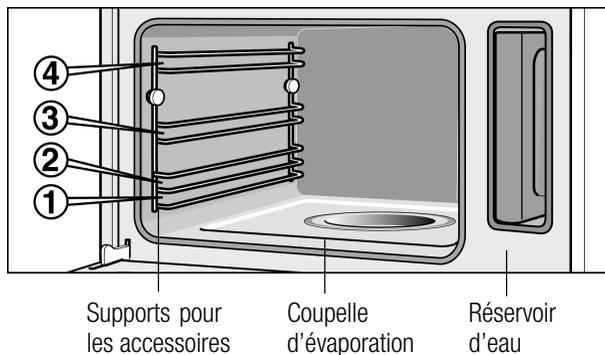
Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

Enceinte de cuisson et accessoires

Attention

Vous pouvez enfourner les accessoires à 4 niveaux différents dans l'enceinte de cuisson.

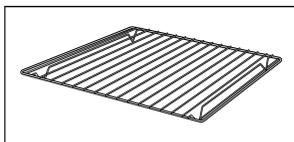
La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond de l'enceinte de cuisson.



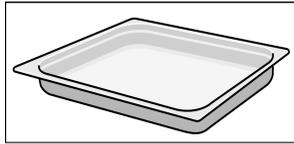
Accessoires

Les accessoires sont disponibles auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer le numéro HEZ. Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Accessoires

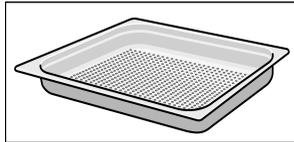


Grille HEZ 36DR
pour des récipients tels que les plats à gratin et à pudding, les bocaux de conserves etc.



Grand bac de cuisson, non perforé, profondeur : 40 mm, Gastronomorm (GN) 2/3, HEZ 36D353

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



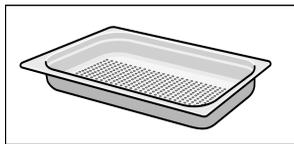
Grand bac de cuisson, perforé, profondeur : 40 mm, GN 2/3, HEZ 36D353G

pour cuire à l'étuvée des poissons entiers ou de grandes quantités de légumes, pour extraire le jus des baies, etc.

Accessoires en option

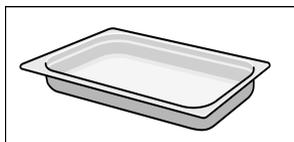
Les accessoires en option sont disponibles auprès de notre service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil. Veuillez indiquer le numéro HEZ.

Accessoires en option



Petit bac de cuisson, perforé, profondeur : 40 mm, GN 1/3, HEZ 36D153G

pour cuire à l'étuvée des légumes, extraire le jus des baies, décongeler, etc.



Petit bac de cuisson, non perforé, profondeur : 40 mm, GN 1/3, HEZ 36D153

pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales

Réservoir d'eau

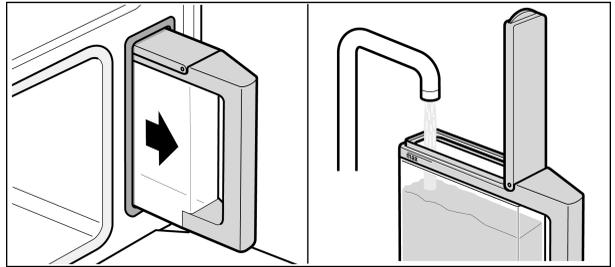
Lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, le réservoir d'eau se situe sur la droite.

Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche du robinet ou de l'eau non gazeuse du commerce.

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

Attention

Ne mettez pas d'eau distillée ni d'autres liquides dans le réservoir d'eau.



Remplir le réservoir d'eau avant chaque utilisation

Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère «max».

Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière perceptible.

Introduisez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation

Sortez lentement le réservoir d'eau de l'appareil. Si vous le faites trop rapidement, de l'eau risquerait de se renverser. Maintenez le réservoir d'eau à l'horizontale pour qu'il n'y ait pas d'eau résiduelle qui se renverse par le siège de soupape.

Videz l'eau.

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

Affichage «Rempl. réservoir d'eau»

Un signal retentit lorsque le réservoir d'eau est vide. Le message «Rempl. réservoir d'eau» apparaît dans l'afficheur de texte. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrez prudemment la porte de l'enceinte de cuisson. De la vapeur s'échappe.

2. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au repère et remettez-le en place.
3. Appuyez sur la touche Start.

Affichage «Remplir réservoir?»

Le message apparaît lorsque vous démarrez un processus de cuisson et que le réservoir d'eau est rempli à moitié uniquement.

Si vous estimez que la quantité d'eau dans le réservoir est suffisante pour le processus de cuisson, redémarrez l'appareil. Sinon, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «max», réintroduisez-le et démarrez l'appareil.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud ou la vapeur s'échappe au-dessus de la porte.

Après la cuisson

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore après la cuisson. Le message «L'appareil refroidit» est affiché.

Lors de l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson, le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête plus souvent. Les bruits de fonctionnement générés sont normaux.

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 lorsqu'on active pour la première fois Etuver à 100 °C.

Il se produit alors plus de vapeur que d'habitude, cela est normal.

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement à la nouvelle altitude, remettez l'appareil aux réglages usine. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglages de base.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Réglez l'heure

Modifiez la langue de l'afficheur de texte, si nécessaire

Modifiez la dureté de l'eau, si nécessaire

Nettoyez les accessoires.

Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes». Ces consignes sont très importantes.

Contrôlez tout d'abord si trois zéros et le symbole ⌚ clignotent à l'affichage. A l'affichage apparaît «Uhrzeit einstellen» (Réglage de l'heure).

Réglage de l'heure

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Confirmer avec la touche ⌚.

Le four de cuisson à la vapeur est prêt à fonctionner.

Sélectionner la langue pour l'afficheur de texte

Les textes qui apparaissent à l'afficheur sont en allemand.

Pour l'afficheur de texte, vous pouvez choisir 13 langues différentes.

Modifier la langue

1. Maintenir enfoncée la touche «M» jusqu'à ce que «Sprache auswählen» et «Deutsch» apparaissent à la première et à la seconde lignes respectivement.
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ⬆.
3. Sélectionner la langue au moyen du sélecteur de fonctions.
4. Confirmer avec la touche «M». La langue est mémorisée.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le chapitre Réglages de base.

Réglage de la dureté de l'eau

Il est nécessaire de détartrer régulièrement votre appareil. Ce n'est qu'ainsi que vous pouvez éviter des dommages.

Votre appareil est doté d'un système qui indique automatiquement lorsque l'appareil doit être détartré. Il est pré-réglé sur une dureté de l'eau niveau 2. 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 moyen du ruban testeur joint ou la demander à votre compagnie des eaux.

Eau filtrée

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

Modifier la dureté de l'eau

1. Maintenir enfoncée la touche «M» jusqu'à ce que le texte «Sélection langue» apparaisse.
2. Tourner le sélecteur de fonctions jusqu'à l'apparition de «Dureté de l'eau 2-moyenne».
3. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .
4. Modifier le réglage de la dureté de l'eau au moyen du sélecteur de fonctions.
Réglages possibles:
adoucie
1-douce
2-moyenne
3-dure
4-très dure
5. Confirmer avec la touche «M».
La modification est mémorisée.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le chapitre Réglages de base.

Nettoyage préalable de l'enceinte de cuisson et des accessoires

Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires à l'eau additionnée de produit à vaisselle et avec une lavette douce.

Réglage du four de cuisson à la vapeur

Dans ce chapitre vous pouvez lire comment régler votre four de cuisson à la vapeur.

Régler le mode de cuisson, la température et la durée

Le four de cuisson à la vapeur s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez enfourner un mets p.ex. le matin et régler le four de cuisson à la vapeur de telle façon que le mets sera prêt à midi.

Réglez le mode de cuisson, la température et la durée. Programmer le moment auquel votre mets doit être prêt. L'électronique calcule l'heure de démarrage, le four de cuisson à la vapeur se met en position d'attente.

Il se met automatiquement en marche au moment calculé et s'éteint après la durée réglée.

Remarque

Dans le chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les valeurs de réglage appropriées à de nombreux plats.

Régler le mode de cuisson, la température et la durée

Exemple dans l'illustration : Etuver à 90 °C

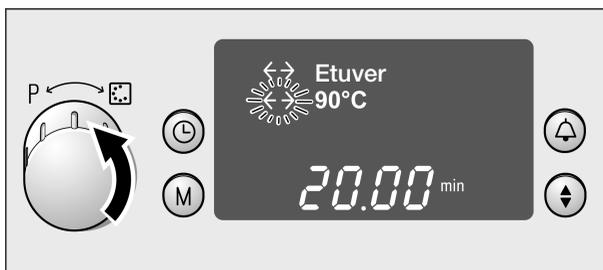
1. Tourner le sélecteur de fonctions à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse. Dans la 2. ligne est suggérée une température, dans l'affichage de l'heure une durée.



2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .



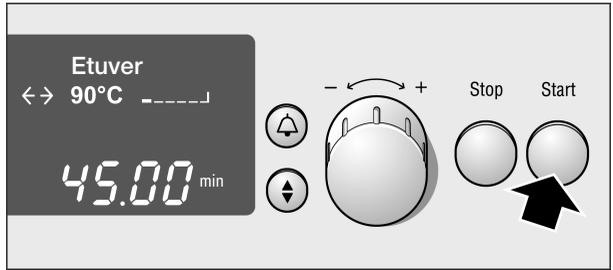
3. En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions.



4. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche Start.



La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Exception :

En cas de mode Etuver, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four de cuisson à la vapeur s'éteint. Les messages «Fin» et «L'appareil refroidit» apparaissent. Ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson ou appuyer 1x sur la touche Stop.



De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.

Modifier la durée ou la température

C'est possible à tout moment.

Arrêter

Appuyer 1x sur la touche Stop ou ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson. Redémarrer après avoir fermé la porte. Vous avez oublié de démarrer ? Un signal retentit après 3 secondes et le texte «Appuyer touche Start» s'affiche.

Annuler

Appuyer 2x sur la touche Stop.

Remarques

Vous pouvez aussi programmer d'abord la durée. Réglez la durée au moyen du sélecteur rotatif et ensuite le mode de cuisson et la température au moyen du sélecteur des fonctions. Mettez le four de cuisson à la vapeur en marche.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson. C'est tout à fait normal.

Différer l'heure de la fin

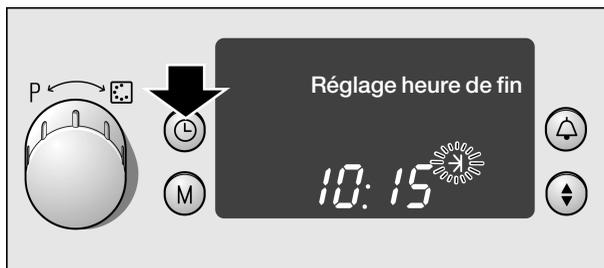
Vous pouvez différer le moment auquel votre mets sera prêt.

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans l'enceinte de cuisson.

Exemple dans l'illustration : Il est 9:30 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.

Veillez à ce que le réservoir d'eau rempli soit introduit. Si la cuisson de votre plat dure plus de 60 minutes, il se peut qu'il soit nécessaire de re remplir le réservoir d'eau entre-temps.

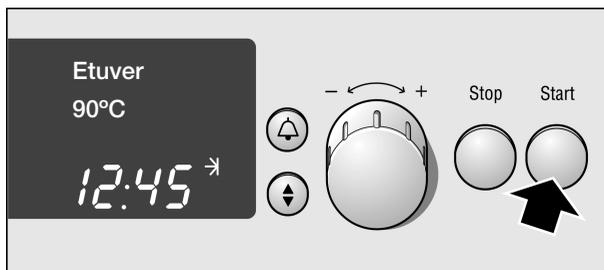
1. Régler le mode de cuisson, la température et la durée, comme décrit ci-dessus. Ne pas démarrer.
2. Appuyer sur la touche .
L'heure de la fin apparaît. C'est le moment auquel le mets sera prêt.



3. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.



4. Confirmer avec la touche Start.



A l'affichage s'affiche l'heure de la fin. Le symbole Fin →| est allumé. Le four de cuisson à la vapeur est en position d'attente. Il démarre au bon moment et s'éteint automatiquement.

Modifier l'heure de la fin avant le démarrage

Appuyer 3x sur la touche ⌚ et reporter immédiatement l'heure de la fin.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four de cuisson à la vapeur s'éteint. Les messages «Fin» et «L'appareil refroidit» apparaissent. Ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson ou appuyer 1x sur la touche Stop.



De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.

Annuler

Appuyer 1x sur la touche Stop.

Interroger l'heure, la durée, la fin

Appuyer sur la touche ⌚ jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse dans l'afficheur.

Remarque concernant le mode Etuver

En mode Etuver, la durée s'écoule seulement après la fin du temps de chauffe. Pour cette raison, le four de cuisson à la vapeur s'éteint quelques minutes après l'heure de la fin réglée.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

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

Sécher l'enceinte de cuisson

Laissez la porte de l'enceinte de cuisson entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Passez l'éponge dans l'enceinte de cuisson et la coupelle d'évaporation et séchez soigneusement avec un chiffon doux.



L'eau dans la coupelle d'évaporation peut être chaude.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Il y a 11 groupes de programmes avec au total 37 programmes.

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.

Vaisselle

Utilisez la vaisselle suggérée. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Si vous utilisez une autre vaisselle, le résultat de cuisson sera différent.

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

Quantité

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

Préparation du riz / millet

Riz : pesez le riz et ajoutez l'eau (pour 1 volume de riz, env. 1,5 volume d'eau). Remuez après la cuisson. L'eau restante est ainsi rapidement absorbée.

Millet : ajoutez l'eau (pour 1 volume de millet, env. 3 volumes d'eau). Versez le millet et l'eau dans l'accessoire, sans dépasser une hauteur de 2,5 cm. Remuez après la cuisson. L'eau restante est ainsi rapidement absorbée.

Cuisson de poissons

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

Ne superposez pas les poissons entiers ou les filets de poisson.

Cuisson de volailles

Ne superposez pas les blancs de poulet.

Cuisson de saucisses ou du kassler en tranches

Ne superposez pas les saucisses ou les tranches de kassler.

Préparation de desserts

Compote de fruits : le programme convient uniquement aux fruits à noyau et à pépins. Pesez les fruits et ajoutez de l'eau (pour 1 volume de fruit, env. $\frac{1}{3}$ volume d'eau) et sucrez à votre convenance.

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

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.



Attention : 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.

Filets de poisson : ne superposez pas les filets.

Volaille entière : Enlevez l'emballage avant la décongélation.

Laissez reposer la volaille, une fois décongelée. En cas de grosse volaille (p.ex. dindonneau), retirer les abats après un temps de repos d'env. 30 minutes. Après la décongélation, faites fonctionner le four de cuisson à la vapeur pendant 15 minutes en mode Etuver à 100 °C. Cela tue les germes dans l'enceinte de cuisson.

Goulasch : si possible congelez le goulasch à plat et par portion de 500 g au maximum. Entre-temps, séparez les morceaux une ou deux fois et retournez-les.

Fruits : si vous souhaitez faire décongeler des fruits seulement un peu, modifiez le résultat de cuisson individuellement, comme indiqué au paragraphe «Réglage individuel du résultat de cuisson».

Mise en conserves

Utilisez des bocaux d'un litre. Pour des bocaux plus grands ou plus petits, vous devez adapter le résultat de cuisson individuellement, comme décrit.

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

Potiron : blanchissez le potiron avant de le mettre en conserves.

Pommes / poires : Le programme est conçu pour des fruits fermes. Si les fruits ne sont plus très fermes, adaptez les temps de cuisson individuellement, comme indiqué au paragraphe «Réglage individuel du temps de cuisson».

Cuisson des œufs

Ne superposez pas les œufs.

Extraction du jus

Laissez macérer les baies avec du sucre dans un saladier pendant au moins une heure. Placez ensuite les baies dans le bac de cuisson perforé. Le sucre ne s'écoulera pas à travers les trous, il y aura plus de jus.

Préparation de yaourts

Chauffez le lait à 90 °C sur la table de cuisson. Il doit ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait U.H.T., 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. Placez les pots dans le bac de cuisson perforé.

Stérilisation de biberons

A l'aide d'un goupillon, nettoyez toujours les biberons directement après leur utilisation. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Utilisez le programme pour les stériliser. A cet effet, placez les biberons dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher. Après la stérilisation, séchez les biberons avec un torchon propre.

Les biberons sont stérilisés, comme si vous les aviez fait bouillir.

Tableau des programmes

Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
Légumes	Bouquets de chou-fleur, étuvés	bouquets de taille identique	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Chou-fleur entier, étuvé	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Fleurs de brocoli, étuvées	fleurs de taille identique	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Haricots verts, étuvés	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Carottes en rondelles, étuvées	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Chou-rave, rondelles, étuvé	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Choux de Bruxelles, étuvés	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Asperges, blanches, étuvées	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1

Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
Garnitures	P.de terre robe champs, taille moy.	Ø 3-4 cm	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	P.de terre à l'angl., moyennes, en quartiers	poids pièce 30-40 g	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Riz Basmati	max. 750 g de riz	réipient non perforé	3
	Riz complet	max. 750 g de riz	réipient non perforé	3
	Millet	hauteur de remplissage max. 2,5 cm	réipient non perforé	3
Poisson	Filet poisson, frais, étuvé	épaisseur max. 2,5 cm	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Truite entière, étuvée	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Moules	cuire avec un peu de court-bouillon	réipient non perforé	2
Viande/ volaille	Blanc de poulet, étuvé	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1
	Saucisses	–	réipient non perforé	3
	Kassler, tranches	–	réipient non perforé	3
Pâtisserie/ dessert	Compote de fruits	–	réipient non perforé	3
	Riz au lait	–	réipient non perforé	3
Régénérer	Garnitures, cuites	–	réipient non perforé	3
	Légumes, cuits	–	réipient perforé et réipient non perforé	3 1

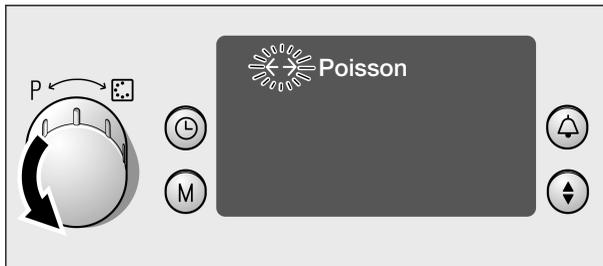
Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
Décongélation	Filet de poisson, surgelé	épaisseur max. 2,5 cm	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
	Volaille entière, surgelée	–	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
	Goulasch, surgelé	–	réipient perforé	3
et réipient non perforé			1	
Rôti de boeuf, surgelé	poids pièce max. 1,5 kg	réipient perforé	3	
		et réipient non perforé	1	
Fruits, surgelés	–	réipient perforé	3	
		et réipient non perforé	1	
Mettre en conserves	Potiron	–	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
	Fruits à noyau	–	réipient perforé	3
et réipient non perforé			1	
Pommes/Poires	–	réipient perforé	3	
		et réipient non perforé	1	
Oeufs	durs	oeufs calibre M	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
	à la coque	oeufs calibre M	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
Extraire le jus	Groseilles	–	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
	Framboises	–	réipient perforé	3
			et réipient non perforé	1
Spécial	Biberons, stériliser*	–	réipient perforé	2
			Yaourt en pots	–

* Les biberons sont exempts de germes, comme après une désinfection par ébullition.

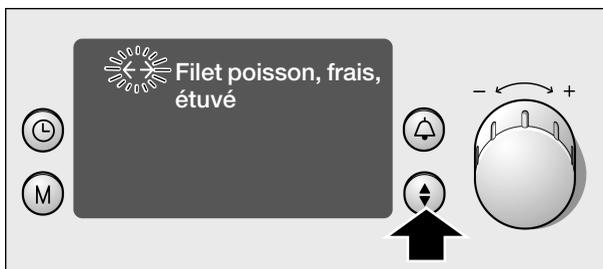
Réglage du programme

Exemple dans l'illustration : Groupe de programmes Poisson, programme Truite, entière étuvée.

1. Tourner le sélecteur de fonctions vers la gauche et sélectionner un groupe de programmes.



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



3. Régler le programme souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.



Avec la touche «M», vous pouvez maintenant interroger des informations sur les accessoires. Elles seront affichées pendant quelques secondes.

4. Appuyer sur la touche Start.



La durée s'écoule visiblement dans l'afficheur.

Le programme est achevé

Un signal retentit. Le four de cuisson à la vapeur s'éteint. Les messages «Fin» et «L'appareil refroidit» apparaissent. Ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson ou appuyer 1x sur la touche Stop.



De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.

Différer la fin du programme

Attention ! Les aliments qui s'abîment facilement ne doivent pas rester trop longtemps dans l'enceinte de cuisson.

Régler comme décrit, mais ne pas encore démarrer. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que «Réglage heure de fin» apparaisse. Avec le sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin et confirmer avec la touche Start.

Modifier la durée du programme

La modification est possible uniquement avec «Réglage individuel du résultat de cuisson».

Annuler le programme

Appuyer 2x sur la touche Stop.

Réglage individuel du résultat de cuisson

Si le résultat de cuisson d'un programme ne répond pas à vos attentes, vous pouvez le modifier la fois suivante.

Pour cela, procédez aux réglages comme indiqué aux points 1 à 5. Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le texte «Réglage individuel» apparaisse. A l'aide du sélecteur du mode de fonctionnement, déplacez le champ lumineux sur la fonction choisie. vers la gauche = résultat de cuisson moins intensif vers la droite = résultat de cuisson plus intensif Démarrer ensuite le programme.

Si vous souhaitez un résultat de cuisson plus intensif ou moins intensif pour tous les programmes, consultez le chapitre Réglages de base.

Memory

Avec Memory, vous pouvez mémoriser 6 programmes personnels et les appeler à tout moment. Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent. Vous pouvez également mémoriser un plat des programmes automatiques.

Mémoriser Memory

1. Appuyer sur la touche «M». Dans l'afficheur apparaît «Réglage de Memory» et le chiffre 1 pour le premier emplacement-mémoire.



Pour un autre emplacement-mémoire, appuyer sur la touche «M» jusqu'à ce que le numéro souhaité apparaisse.

2. Entrer le mode de cuisson, la température et la durée pour le plat souhaité ou sélectionner un programme des programmes automatiques.
3. Confirmer les réglages à l'aide de la touche «M». Dans l'afficheur apparaît «Mémorisé». Les réglages mémorisés s'affichent pendant quelques secondes. Ensuite, l'heure s'affiche.

Mémoriser et démarrer tout de suite

A la fin, ne pas confirmer les réglages au moyen de la touche «M», mais appuyer sur la touche Start.

Réaffecter l'emplacement-mémoire

Sélectionner l'emplacement-mémoire au moyen de la touche «M». Les anciens réglages apparaissent. Appuyer sur la touche Stop et régler de nouveau.

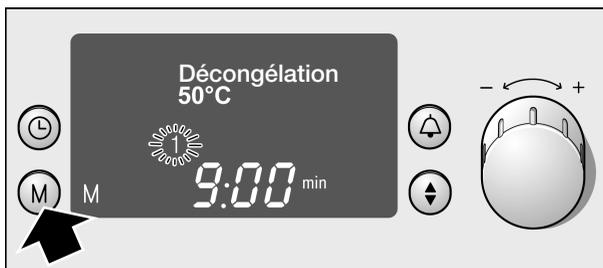
Démarrer Memory

Facilement et à tout moment, vous pouvez démarrer les programmes mémorisés.

Exemple dans l'illustration : Emplacement-mémoire 1, décongélation avec 50 °C, 9 minutes.

Placez le mets dans le four de cuisson à la vapeur.

1. Appuyer sur la touche «M». Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.



Pour un autre emplacement-mémoire :
Appuyer sur la touche «M» jusqu'à ce que le numéro souhaité apparaisse.

2. Appuyer sur la touche Start.



La durée s'écoule visiblement dans l'afficheur.

Exception :

En cas de mode Etuver, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

La durée s'est écoulée	Un signal retentit. Le four de cuisson à la vapeur s'éteint. Les affichages «Fin» et «L'appareil refroidit» apparaissent. Ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson ou appuyer 1x sur la touche Stop.
	 De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
Arrêter	Appuyer 1x sur la touche Stop ou ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson. Redémarrer après avoir fermé la porte. Vous avez oublié de démarrer? Après 3 secondes, un signal retentit et le texte «Appuyer touche Start» s'affiche.
Annuler	Appuyer 2x sur la touche Stop.
Différer l'heure de la fin	Sélectionner l'emplacement-mémoire au moyen de la touche «M. Appuyer sur la touche ☹ et différer l'heure de la fin. Confirmer avec la touche Start.
Effacer les réglages de tous les emplacements-mémoire	Appuyer sur la touche «M. Appuyer pendant six secondes sur la touche ☹. Tous les programmes mémorisés sont effacés. Mémoriser des nouveaux programmes ou quitter le mode Memory à l'aide de la touche Stop.
Remarques	Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire. Vous ne pouvez modifier que la température ou la durée après la mise en marche.

Réglage de l'heure

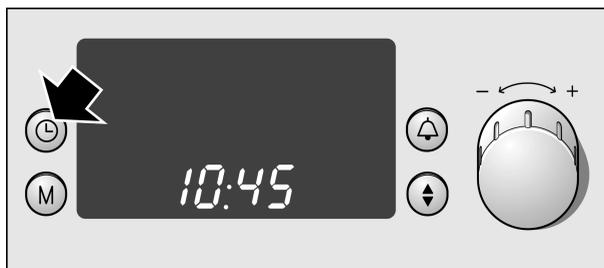
Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole ⌚ clignotent dans l'afficheur. Le texte «Réglage de l'heure» apparaît.

Exemple dans l'illustration : Heure actuelle 10:45 h.

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.



2. Confirmer avec la touche ⌚.



Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer sur la touche ⌚ et régler comme décrit sous point 1 et 2.

Masquer l'heure

L'appareil est réglé de telle façon que l'heure est toujours visible.

Vous pouvez modifier ce réglage dans l'affichage «Heure pendant cuisson uniquement». L'heure sera masquée et apparaît seulement lorsque le four est en marche.

1. Maintenir enfoncée la touche «M» jusqu'à ce que le texte «Sélection langue» apparaisse à la première ligne.
2. Tourner le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que «Affichage de l'heure» apparaisse dans la première ligne.
3. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche \blacklozenge et sélectionner le réglage «pdt cuisson uniquement» au moyen du sélecteur de fonctions.
4. Confirmer avec la touche «M». La modification est mémorisée.

L'heure marche à l'arrière-plan.

Vous trouvez des informations à ce sujet dans le chapitre «Réglages de base».

Remarque

Entre 22.00 h et 6.00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Sécurité-enfants

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

Verrouiller l'appareil

Maintenir enfoncée la touche Stop, jusqu'à ce que le texte «Sécurité-enfants» apparaisse à l'affichage. Toutes les fonctions sont verrouillées.

Supprimer le verrouillage

Maintenir enfoncée la touche Stop jusqu'à ce que le texte «Sécurité-enfants» disparaisse. Le verrouillage est désactivé.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants reste activée après une panne de courant.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine.

Elle fonctionne indépendamment des autres réglages et a un signal spécifique.

Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Exemple dans l'illustration : 20 minutes

1. Appuyer sur la touche .



2. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



3. Confirmer avec la touche .



La durée s'écoule visiblement dans l'afficheur.

Le temps s'est écoulé.

Un signal retentit. Appuyer sur la touche . L'heure s'affiche.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche . Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif et confirmer avec la touche .

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche  et ensuite sur la touche Stop.

Si une fonction se déroule en même temps dans le four de cuisson à la vapeur :

Appuyer sur la touche  et régler la durée sur zéro, à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec la touche .

Démarrage auto

En mode Démarrage auto, vous démarrez le fonctionnement comme d'habitude au moyen de la touche Start. Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, le fonctionnement continue automatiquement après avoir refermé la porte. Vous n'avez pas besoin de redémarrer.

Dans le chapitre Réglage de base est indiqué comment commuter sur Démarrage auto.

Réglages de base

Votre four de cuisson à la vapeur possède différents réglages de base. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez adapter, si nécessaire, la langue pour l'afficheur de texte et la dureté de l'eau.

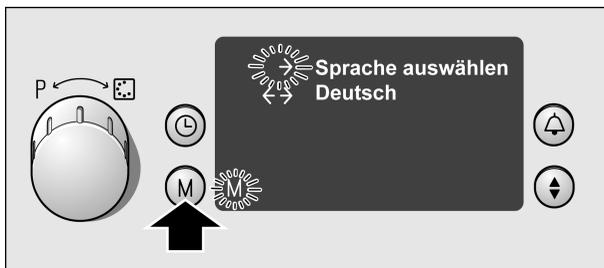
Vous pouvez modifier à tout moment tous les réglages de base individuellement.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
«Sprache auswählen» «Deutsch»	Langue pour l'afficheur de texte	D'autres langues sont possibles
«Durée du signal courte» = 5 retentissements	Signal après écoulement d'une durée	«Durée du signal moyenne» = 30 retentissements «Durée du signal longue» = 40 retentissements
«Volume du signal» = moyen	Volume du signal	«Volume du signal» = faible = fort
«Affichage de l'heure permanent» est toujours allumé à l'affichage	Affichage de l'heure	«Affichage de l'heure pdt cuisson uniquement» L'heure apparaît tant que le four de cuisson à la vapeur est en marche
«Démarrage auto désactivé» = Démarrer le fonctionnement au moyen de la touche Marche	Démarrer le fonctionnement	«Démarrage auto activé» = Fonctionnement démarre automatiquement sans la touche Start
«Réglage individuel» – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Modifier le résultat de cuisson des programmes automatiques	p.ex. Réglage individuel résultat de cuisson toujours plus intensif – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Dureté de l'eau 2-moyenne	La Dureté de l'eau détermine à quel moment le message «Détartre l'appareil» apparaîtra à l'afficheur de texte.	adoucie Dureté de l'eau 1-douce Dureté de l'eau 3-dure Dureté de l'eau 4-très dure
«Réglage usine» = non	Après un déménagement dans une autre localité, il faut remettre l'appareil sur le réglage usine. (Voir Etalonnage automatique)	«Réglage usine» = oui Tous les réglages seront remis à l'état de livraison.

Modifier les réglages de base

Exemple en image : modifier la langue de l'afficheur de texte de l'allemand en anglais.

1. Maintenir enfoncée la touche «M» jusqu'à ce que «Sprache auswählen» et «Deutsch» apparaissent à la première et à la seconde lignes respectivement.



2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche $\blacktriangle\blacktriangledown$.



3. Modifier le réglage au moyen du sélecteur de fonctions.



4. Confirmer avec la touche «M». La modification est mémorisée. L'heure se réaffiche.

Modifier d'autres réglages de base

Maintenir enfoncée la touche «M» jusqu'à ce que «Sélection langue» apparaisse.
Sélectionner le réglage de base souhaité au moyen du sélecteur de fonctions.
Modifier comme décrit aux points 2 à 4.

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur vapeur. Cela risque de provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou à récurer. Cela peut endommager la surface. Si la façade est mise en contact avec un tel produit, nettoyez-la immédiatement avec de l'eau.

N'utilisez jamais de nettoyants pour four, de produits corrosifs ou chlorés. Les produits d'entretien agressifs augmentent le risque de corrosion.

Eponge de nettoyage

L'éponge fournie est extrêmement absorbante. Elle est utile pour enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.

Utilisez cette éponge pour nettoyer l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez passer l'éponge au lave-linge (lessive à 95°).

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 les vitres : passez 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, fécule et blanc d'œuf. Des nettoyants spéciaux pour inox sont disponibles auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Intérieur de l'enceinte de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : utilisez l'éponge fournie ou une brosse douce. N'utilisez jamais d'éponges métalliques ou d'éponges grattoirs. L'enceinte de cuisson risque de rouiller.
Coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée. Si l'enceinte de cuisson est très encrassée, utilisez de préférence le mode nettoyage.
Joint à l'extérieur de l'enceinte de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Réservoir d'eau	Eau vinaigrée, ne mettez pas au lave-vaisselle.
Logement du réservoir	Séchez après chaque utilisation.
Joint du couvercle	Séchez soigneusement après chaque utilisation.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou nettoyage au lave-vaisselle.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres.
Accessoires	Faites tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyez avec une brosse ou une éponge pour la vaisselle ou mettez au lave-vaisselle.

Mode nettoyage

Lors de ce mode, les salissures de l'enceinte de cuisson sont décollées par la vapeur. Elles peuvent ensuite être éliminées facilement.

Le mode nettoyage dure env. 30 minutes.

Préparatifs

Laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

Enlevez les accessoires de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez la coupelle d'évaporation, afin d'éviter toute incrustation de salissures.

Procédure

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «max».
2. Versez une goutte de produit à vaisselle dans la coupelle d'évaporation située au fond de l'enceinte de cuisson.
3. Réglez le sélecteur du mode de fonctionnement sur Nettoyage.



4. Appuyez sur la touche Start.

Le mode nettoyage se déroule. La lampe de l'enceinte de cuisson est éteinte.

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes.

Dans la zone d'affichage, les messages «Essuyer l'appareil» et «Remettre de l'eau» apparaissent.

5. A l'aide d'une brosse douce et de l'éponge fournie, enlevez les salissures décollées dans l'enceinte de cuisson et dans la coupelle d'évaporation. A cet effet, vous pouvez sortir les supports, en suivant les indications correspondantes fournies ci-après («Décrocher les supports»).

Remplissez le réservoir d'eau et réintroduisez-le.

Un signal retentit. Dans la zone d'affichage, les messages «Rinçage» et «Appuyer touche Start» apparaissent.

6. Appuyez sur la touche Start.

L'appareil se rince. Dans la zone d'affichage est indiqué «1er rinçage».

Après une courte durée, les messages «Vider collecteur» et «Appuyer touche Start» apparaissent.

7. A l'aide de l'éponge nettoyée, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation et redémarrez.

L'appareil se rince. La zone d'affichage indique «2ème rinçage».

Les messages «Vider collecteur» et «Fin» apparaissent ensuite.

8. Enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.

Le mode nettoyage est terminé. Appuyez sur la touche Stop.

Séchez bien l'enceinte de cuisson avec un chiffon doux. Un reste de produit de vaisselle risquerait de faire de la mousse lors de la prochaine cuisson à l'étuvée.

Annulation du mode nettoyage

Appuyez sur la touche Stop. Dans l'afficheur apparaît «Essuyer l'appareil» et «Remettre de l'eau». Procédez comme décrit sous les points 5 à 8.

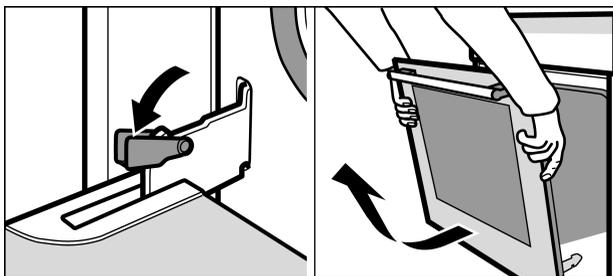
Dépose de la porte de l'enceinte de cuisson



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer la porte de l'enceinte de cuisson.

Ne pas mettre les mains dans les charnières de porte. Risque de blessures !

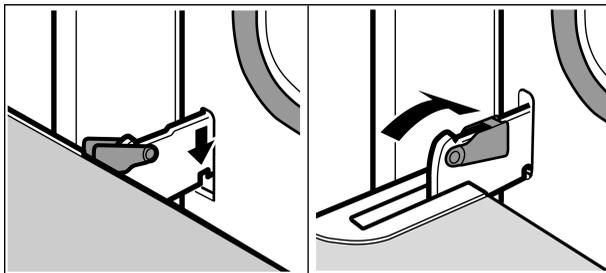
1. Ouvrir complètement la porte de l'enceinte de cuisson.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Incliner la porte de l'enceinte de cuisson. Avec les deux mains, la tenir en haut à gauche et à droite. Fermer la porte un peu plus et la retirer.



Pose de la porte de l'enceinte de cuisson

Remonter la porte de l'enceinte de cuisson après le nettoyage.

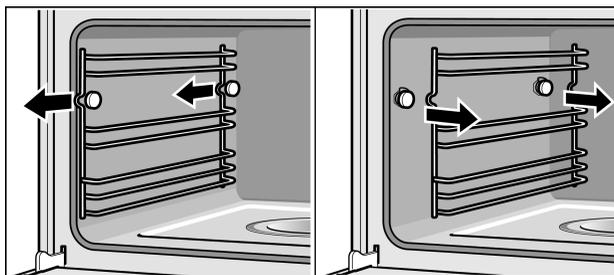
1. Introduire les charnières de porte dans les orifices à gauche et à droite au niveau de l'enceinte de cuisson, sans les incliner lors de leur introduction. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés.



2. Ouvrir complètement la porte de l'enceinte de cuisson et relever les leviers de blocage.
3. Fermer la porte de l'enceinte de cuisson.

Décrocher les 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

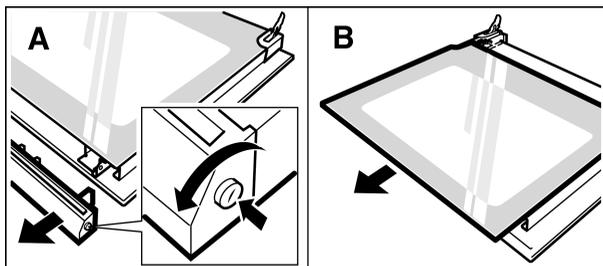
Accrocher le support à l'arrière et à l'avant et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

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

Dépose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever la vitre de la porte de l'enceinte de cuisson.

1. Déposer la porte de l'enceinte de cuisson et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Retirer la vitre. (Fig. B)



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

Pose des vitres de la porte

1. Réintroduisez la vitre.
Veillez à ce que la surface lisse soit du côté extérieur et la surface imprimée du côté intérieur.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'enceinte de cuisson.

Vous devez uniquement réutiliser l'appareil si les vitres sont correctement remontées.

Programme de détartrage

Afin de garantir le bon fonctionnement de votre appareil, vous devez détartrer le circuit d'eau régulièrement. Le message «Détartrer l'appareil» vous le rappellera.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez un détartrant liquide à base d'acide acétique ou citrique. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

Durée

Le programme de détartrage dure env. 30 minutes.

Détartrage du circuit d'eau

L'enceinte de cuisson doit avoir complètement refroidi.

1. Préparez une solution détartrante de 350 ml en respectant les indications du fabricant et versez-la dans le réservoir.
2. Réglez le sélecteur du mode de fonctionnement sur Détartrage.



3. Appuyez sur la touche Start.

Le programme de détartrage se déroule. La lampe de l'enceinte de cuisson est éteinte. Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes.

Dans la zone d'affichage, les messages «Vider collecteur» et «Remettre de l'eau» apparaissent. Un signal retentit après l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson. Dans la zone d'affichage, les messages «Rinçage» et «Appuyer touche Start» apparaissent.

4. Éliminez le détartrant se trouvant dans la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge fournie. Rincez soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau, réintroduisez-le et redémarrez.

L'appareil se rince. Dans la zone d'affichage est indiqué «1er rinçage». Après une courte durée, les messages «Vider collecteur» et «Appuyer touche Start» apparaissent

5. A l'aide de l'éponge nettoyée, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation et redémarrez.

L'appareil se rince. Dans la zone d'affichage est indiqué «2ème rinçage». Les messages «Vider collecteur» et «Fin» apparaissent ensuite.

6. Avec l'éponge, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.

Le détartrage est terminé. Appuyez sur la touche Stop.

Essuyez l'enceinte de cuisson avec l'éponge et séchez-la avec un chiffon doux.

Annulation du programme de détartrage

Appuyer sur la touche Stop. Dans l'afficheur apparaît «Vider collecteur» et «Remettre de l'eau». Procédez comme décrit sous les points 4 à 6.

Détartrage ponctuel de la coupelle d'évaporation

Pour cela, utilisez également le programme de détartrage.

Seule différence :

vous devez remplir complètement la coupelle d'évaporation de solution détartrante et le réservoir doit contenir de l'eau uniquement.

Vous pouvez également détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

Remarques

L'appareil doit être détartré, sinon il ne fonctionnera plus avec le temps. Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie.

Veillez à ce que le bandeau de commande ou toute autre surface délicate ne soit pas en contact avec la solution détartrante. Si toutefois cela se produit, enlevez immédiatement la solution avec de l'eau.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez appliquer les consignes suivantes :

Panne	Cause possible	Consignes / solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée	Brancher l'appareil sur le secteur.
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Retirer le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le remettre après 10 secondes env.
L'appareil ne peut pas être mis en marche	L'interrupteur d'ouverture de la porte a été tourné par mégarde	Vérifier si l'interrupteur d'ouverture de la porte, situé à gauche sur le devant de l'enceinte de cuisson, peut être tourné. Le cas échéant, le tourner pour que les flèches soient orientées vers la gauche et la droite.
	La porte de l'enceinte de cuisson n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'enceinte de cuisson.
Trois zéros apparaissent à l'affichage de l'heure.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est indiquée dans la zone d'affichage	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche Stop.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start après le réglage	Appuyer sur la touche Start ou annuler le réglage à l'aide de la touche Stop.
Le message «Rempl. réservoir d'eau» apparaît alors que le réservoir est plein	Le réservoir est mal introduit	Introduire le réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente.

Panne	Cause possible	Consignes / solution
Le message «Rempl. réservoir d'eau» apparaît alors que le réservoir n'est pas encore plein ou le réservoir est vide. Le message «Rempl. réservoir d'eau» n'apparaît pas	Le réservoir est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir et le nettoyer. Si les éléments ne se détachent pas, 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 est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement.
	Le joint dans le réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente.
La coupelle d'évaporation est vide alors que réservoir est plein	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyer le joint.
	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Le message «Vider réserv./nettoyer?» apparaît dans la zone d'affichage	L'arrivée d'eau est engorgée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la dureté de l'eau est bien réglée.
	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir et le nettoyer. Toujours vider 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.
Lorsqu'on active pour la première fois le mode Etuver, il y a une très grande production de vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal.
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal.
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage.
Le message d'erreur «E1» ou «E2» apparaît dans l'affichage de l'heure	La sonde de température est tombée en panne	Appeler le service après-vente.

Panne	Cause possible	Consignes / solution
Le message d'erreur «E16» ou «E17» apparaît dans l'affichage de l'heure	Défaillance technique	Appeler le service après-vente.

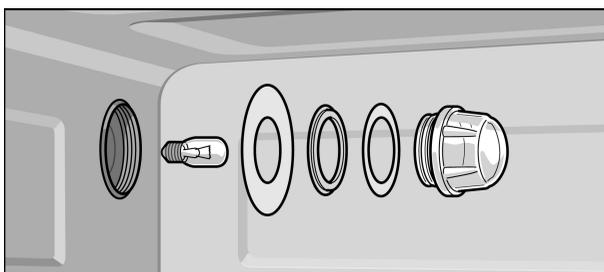
Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changement de l'ampoule dans l'enceinte de cuisson

Procédure

Vous pouvez vous procurer des ampoules résistant à la température de 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.

1. Enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou débranchez la fiche mâle.
2. Dévissez le cache en le tournant vers la gauche.
3. Dévissez l'ampoule en la tournant vers la gauche et remplacez-la par un type d'ampoule identique.
4. Glissez les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



5. Revissez le cache en verre avec les joints.
6. Branchez l'appareil sur le secteur et réglez de nouveau l'heure.

N'utilisez jamais l'appareil sans le cache en verre et sans les joints.

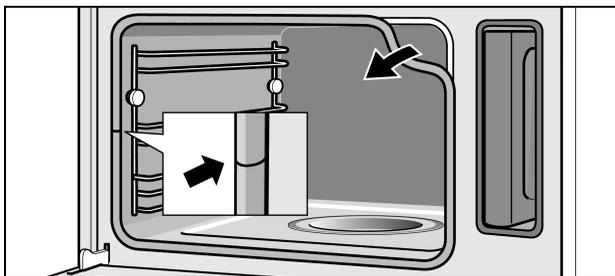
Changement du cache en verre ou des joints de l'ampoule

Vous devez changer le cache en verre ou les joints de l'ampoule lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil au service après-vente.

Changer le joint

Si le joint à l'extérieur de l'enceinte de cuisson est défectueux, il doit être changé. 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'enceinte de cuisson.
2. Retirer le joint usagé.
3. Enfiler le joint neuf à un endroit et le rentrer tout autour. Les extrémités du joint doivent se joindre sur le côté.



4. Vérifier en particulier dans les angles si le joint 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'enceinte de cuisson, 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.

N° E	FD
Service après-vente 📞	

Tableaux et conseils

Dans les tableaux suivants, vous trouverez une sélection de plats qui se préparent facilement au four vapeur. Ces tableaux vous indiquent le mode de cuisson, l'accessoire et la durée de cuisson à choisir de préférence.

Les indications sont valables pour un enfournement à four froid, sauf indication contraire.

Accessoires

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

Attention ! Lors de la cuisson à l'étuvée 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.

Vaisselle

Placez toujours la vaisselle sur la grille ou dans le bac de cuisson perforé.

La vaisselle doit résister à la vapeur. Est appropriée p. ex. de la vaisselle en verre ou en porcelaine.

Important : si les récipients sont épais, les temps de cuisson sont plus longs.

Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie.

Etuver

La cuisson vapeur est une façon particulièrement diététique pour cuire des mets.

La vapeur enveloppe les 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.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson lors de la cuisson vapeur ne dépendent pas de la quantité. La nature, la fraîcheur et la grosseur des morceaux ont cependant une influence sur le temps de cuisson. C'est pourquoi les valeurs dans les tableaux ne sont qu'indicatives. Orientez-vous sur la taille des pièces indiquée. Si vous souhaitez préparer des pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses.

Remarques

Répartissez toujours les aliments uniformément dans la vaisselle. Si les couches sont de hauteur différente, les aliments 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.

Légumes

Déposez les légumes dans le bac de cuisson perforé. Insérez toujours le bac non perforé en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte. Vous pouvez choisir le niveau d'enfournement.

Peler des tomates : Préchauffer le four de cuisson à la vapeur. Inciser les tomates et les étuver 1-2 minutes à 100 °C. Passer les tomates ensuite sous l'eau glacée.

Aliment	Taille des pièces	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	entiers	100	30-35
Chou-fleur	entier	100	30-40
Chou-fleur	bouquets	100	10-15
Brocolis	fleurs	100	8-10
Petits pois		100	5-10
Haricots verts		100	20-25
Chou-rave	rondelles	100	15-20
Poireaux	rondelles	100	4-6
Blettes*	en lanières	100	8-10

Aliment	Taille des pièces	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Carottes	rondelles	100	10-20
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	100	35-45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	100	20-25
Asperges, vertes*	entières	100	7-12
Asperges, blanches*	entières	100	10-15
Peler des tomates*	entières	100	1-2
Choux de Bruxelles	fleurs	100	20-30
Betterave rouge	entière	100	40-50
Chou rouge	en lanières	100	30-35
Chou blanc	en lanières	100	25-35
Courgettes	en rondelles	100	2-3

* Préchauffer le four de cuisson à la vapeur

Riz, légumes secs, céréales

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

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

Le niveau d'enfournement est facultatif.

Aliment	Proportion aliment/liquide	Accessoire	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Riz complet	1:1,5	non perforé	100	30-40
Riz long grain	1:1,5	non perforé	100	20-30
Riz Basmati	1:1,5	non perforé	100	20-30
Riz précuit	1:1,5	non perforé	100	15-20
Lentilles	1:2	non perforé	100	30-45
Haricots blancs, pré-trempés	1:2	non perforé	100	65-75
Couscous	1:1	non perforé	100	6-10

Aliment	Proportion aliment/liquide	Accessoire	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Blé vert, égrugé	1:2,5	non perforé	100	15-20
Millet, entier	1:2.5	non perforé	100	25-35
Blé, entier	1:1	non perforé	100	60-70

Viande, volaille, poisson

Insérez toujours le bac de cuisson non perforé sous le bac de cuisson perforé.

Vous pouvez choisir le niveau d'enfournement.

Aliment	Quantité	Accessoire	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Travers le porc fumé	de 120-150 g	perforé + non perforé	100	10-15
Filet mignon de porc *	500-700 g	perforé + non perforé	100	25-35
Médailles de porc*	tranches de 3-4 cm d'épaisseur	perforé + non perforé	100	14-18
Rosbif, médium*	1,5 kg	perforé + non perforé	100	50-70
Saucisses viennoises		non perforé	90	10-15
Blanc de poulet	de 150 g	grille + non perforé	100	15-25
Poule	env. 1,2 kg	non perforé	100	90-120
Dorade	de 300 g	perforé + non perforé	80-90	15-25
Filet de dorade	de 150 g	perforé + non perforé	80-90	10-20
Terrine de poisson		grille	70-80	40-80
Truite, entière	de 200 g	perforé + non perforé	80-90	12-15
Filet de saumon	de 150 g	perforé + non perforé	100	8-10
Moules	1,5 kg	non perforé	100	10-15
Filet de sébaste	de 150 g	perforé + non perforé	80-90	10-20
Paupiettes de sole, farcies		perforé + non perforé	80-90	10-20

* D'abord bien saisir la viande, envelopper dans une feuille alun

Soufflés, garnitures de potage....

Insérez toujours le bac de cuisson non perforé sous le bac de cuisson perforé.

Vous pouvez choisir le niveau d'enfournement.

Aliment	Accessoire	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Flan de légumes dans un moule de bain-marie 1,5 l	grille	100	35-45
Quenelles	perforé + non perforé	95	20-25
Eierstich (oeuf brouillé)	non perforé	90	15-20
Boulettes de semoule	perforé + non perforé	90-95	7-10
Oeufs durs (calibre M)	perforé	100	8-10
Oeufs à la coque (calibre M)	perforé	100	5-6

Desserts, compote

Compote : pesez les fruits et ajoutez de l'eau (pour 1 volume de fruit, env. $\frac{1}{3}$ volume d'eau) et sucrez à votre convenance.

Riz au lait : La proportion riz-lait est de 1:2,5.

Le niveau d'enfournement est facultatif.

Aliment	Accessoire	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Crème dans des ramequins	perforé	90-95	15-20
Riz au lait	non perforé	100	25-35
Grosses brioches fourrées	non perforé	100	20-25
Compote de pommes	non perforé	100	10-15
Compote de poires	non perforé	100	10-15
Compote de cerises	non perforé	100	10-15
Compote de rhubarbe	non perforé	100	10-15
Compote de quetsches	non perforé	100	15-20

Laisser lever de la pâte

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

Placez le saladier avec la pâte sur la grille. Pas besoin de couvrir la pâte.

Aliment	Vaisselle	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Pâte à la levure de boulanger, 1 kg	saladier	2	40	20-30
Levain, 1 kg	saladier	2	40	20-30

Régénérer des mets

Le mode Régénérer permet de réchauffer délicatement des légumes et des féculents. Ce mode n'est pas approprié pour réchauffer des frites, croquettes etc.

Le niveau d'enfournement est facultatif.

Aliment	Accessoire	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Légumes	non perforé	100	12-15
Pommes de terre, riz, pâtes	non perforé	100	5-10

Décongélation

Déposez l'aliment surgelé dans le bac de cuisson perforé. Insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous. Ainsi, les aliments ne restent pas dans l'eau de décongélation et l'enceinte de cuisson reste propre. Vous pouvez choisir le niveau d'enfournement.

Utiliser le mode Décongélation.

Congeler les aliments séparément et à plat, si possible.

Ne décongeler que la quantité nécessaire.

Des aliments décongelés se conservent moins bien et périssent plus rapidement que des aliments frais

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. Important ! Jeter le liquide produit lors de la décongélation.

Au lieu du bain-marie : Décongeler et chauffer des aliments à la vapeur. Pour cela, laisser l'aliment dans le sac de congélation ou le placer directement dans une assiette.

Si nécessaire, séparer les aliments entre-temps ou 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.

Aliment	Quantité	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Poulet entier	1 kg	45-50	60-70
Cuisses de poulet	400 g	45-50	30-35
Légumes surgelés en bloc p.ex. épinards	400 g	45-50	20-30
Baies	300 g	45-50	5-8
Filet de poisson	400 g	45-50	15-20
Goulasch	-	45-50	40-50
Rôti de boeuf	-	45-50	70-80

Produits surgelés

Respectez les indications figurant sur l'emballage.

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Déposez l'aliment surgelé dans le bac de cuisson perforé. Insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous. Vous pouvez choisir le niveau d'enfournement.

Aliment	Mode de cuisson	Température, °C	Temps de cuisson, mn
Filet de saumon*	étuver	80-100	20-25
Truite	étuver	80-100	20-25
Brocolis	étuver	100	4-6
Chou-fleur	étuver	100	5-8
Haricots	étuver	100	4-6
Petits pois	étuver	100	4-6
Carottes	étuver	100	3-5
Macédoine de légumes	étuver	100	4-8
Choux de Bruxelles	étuver	100	6-8

* Vous pouvez également utiliser le programme correspondant parmi les programmes automatiques.

Mettre en conserves, extraire le jus

Mettre en conserves

Pour mettre en conserves ou pour extraire le jus, utilisez le mode Etuver.

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 rondelles, les agrafes et les ressorts.

Nettoyer les rondelles et les verres soigneusement à l'eau chaude. Le programme «stérilisation des biberons» est également approprié pour nettoyer les bocaux.

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

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

Enlever les bocaux de conserves uniquement de l'appareil lorsqu'ils ont complètement refroidi.

Aliment	Vaisselle	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Légumes	Bocaux 1 litre	2	100	30-120
Fruits à noyau	Bocaux 1 litre	2	100	25-30
Fruits à pépins	Bocaux 1 litre	2	100	25-30

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.

Placez les baies dans le bac de cuisson perforé et enfournez au niveau 3. Pour recueillir le jus, insérez 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	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Framboises	perforé + non perforé	100	30-45
Groseilles	perforé + non perforé	100	40-50

Conseils pour économiser de l'énergie

Avec le mode Etuver 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.

Eviter l'ouverture fréquente de la porte de l'enceinte de cuisson. De la vapeur s'échappe et il faut refournir de l'énergie. Les temps de cuisson s'allongent.

Ne préchauffez l'enceinte de cuisson que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.