



Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir un nouveau four à vapeur Neff. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir en cuisinant et que cet élément essentiel de votre cuisine vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages techniques de votre four à vapeur.

La table des matières détaillée vous guidera rapidement vers toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité.
- Vous apprenez à connaître votre nouveau four à vapeur en détail.
- Nous vous montrons pas à pas comment vous devez le régler.
- Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes que nous avons testées.
- Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier aux petites pannes.

Cuisinez bien!

## **Notice d'utilisation**

---

**C47D22.0.**

**fr**

**9000 350 407**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
Causes de dommages .....	6
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b>	<b>8</b>
Economiser de l'énergie .....	8
Elimination écologique .....	8
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>9</b>
Bandeau de commande .....	9
Modes de fonctionnement .....	10
Compartiment de cuisson et accessoires .....	11
Réservoir d'eau .....	12
Etalonnage automatique .....	13
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>14</b>
Réglage de l'heure .....	14
Réglage de la classe de dureté de l'eau .....	15
Nettoyage .....	16
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>17</b>
Mettre l'appareil en service .....	17
Mettre l'appareil hors service .....	19
Après chaque utilisation .....	20
Modifier les réglages de base .....	20
<b>Horloge électronique</b> .....	<b>22</b>
Affichage de l'heure .....	22
Minuterie .....	23
Durée .....	24
Fonctionnement préprogrammé .....	25
Réglage de l'heure .....	26

# Table de matières

Contrôle, correction ou annulation des réglages . . .	26
<b>Sécurité-enfants</b> . . . . .	<b>27</b>
Verrouillage . . . . .	27
Verrouillage permanent . . . . .	28
<b>Programmes automatiques</b> . . . . .	<b>30</b>
Réglage du programme . . . . .	30
Remarques concernant les programmes . . . . .	31
Tableau des programmes . . . . .	33
<b>Entretien et nettoyage</b> . . . . .	<b>35</b>
Nettoyants . . . . .	36
Détartrage . . . . .	37
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil . . . . .	39
Nettoyage des supports . . . . .	40
Nettoyage des vitres de la porte . . . . .	41
<b>Incidents et dépannage</b> . . . . .	<b>42</b>
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson . . . . .	44
Remplacement du joint de porte . . . . .	45
<b>Service après-vente</b> . . . . .	<b>46</b>
Numéros de produit E et de fabrication FD . . . . .	46
<b>Tableaux et conseils</b> . . . . .	<b>47</b>
Légumes . . . . .	48
Garnitures et légumes secs . . . . .	50
Viande, volaille, poisson . . . . .	51
Garniture de potage . . . . .	53
Desserts, compote . . . . .	54
Réchauffer des mets . . . . .	55

# Table de matières

Décongélation .....	55
Laisser lever de la pâte .....	57
Extraire le jus .....	57
Mise en conserves .....	58
Produits surgelés .....	59

---

# Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

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

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance 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.

## **Compartment 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**

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même d'infimes taches peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.

### **Cuire à la vapeur avec le bac perforé**

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.

**Aliments humides**

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.

**Joint de porte fortement encrassé**

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.

**Porte de l'appareil utilisée comme support**

Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.

**Transporter l'appareil**

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée risque de se casser.

**Entretien et nettoyage**

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.

---

# 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



Eliminez 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.

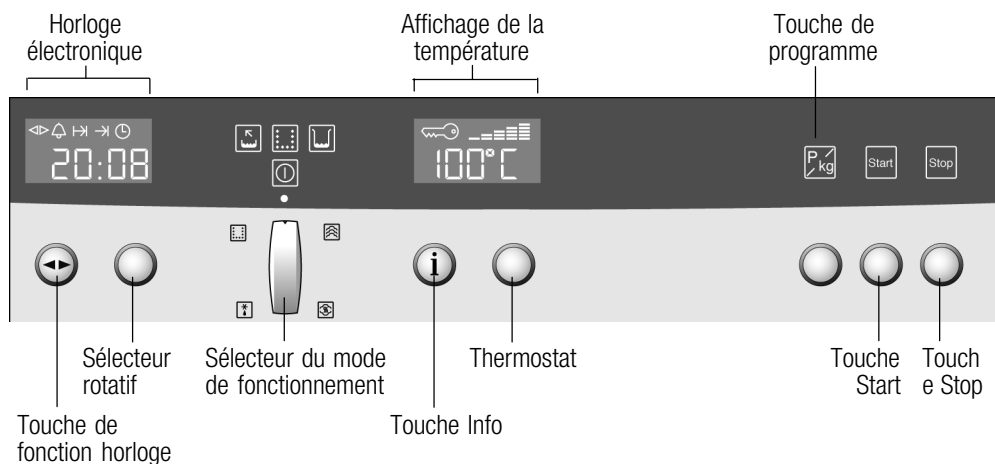


# Votre nouvel appareil


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



	<b>Élément de réglage</b>	<b>Usage</b>
◀▶	Touche de fonction horloge	Sélectionner la fonction horloge (cf. chapitre : Horloge électronique)
	Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge (voir le chapitre : Horloge électronique)
	Sélecteur du mode de fonctionnement	Sélectionner le mode de fonctionnement
i	Touche Info	Appareil allumé : demander des informations actuelles Appareil éteint : sélectionner des réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base).





Elément de réglage	Usage
Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : modifier les réglages de base (cf. chapitre : Réglages de base).
 Touche de programme	Régler le programme ou le poids (voir le chapitre : Programmes automatiques)
<b>start</b> Touche Start	Démarrer le fonctionnement
<b>stop</b> Touche Stop	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause) Pression longue : terminer le fonctionnement

### Manettes de commande escamotables

Le sélecteur rotatif, le thermostat et le sélecteur du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

## Modes de fonctionnement

Le sélecteur du mode de fonctionnement permet de régler les modes de fonctionnement suivants.

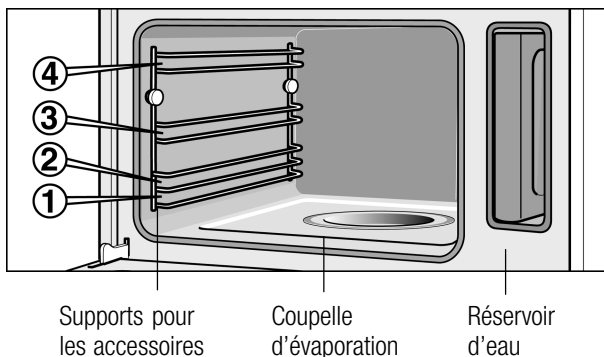
Mode de fonctionnement	Application
 Position Cuisson vapeur	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir. Pour laisser lever de la pâte (à 35 °C).
 Réchauffer	Pour des plats et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas
 Position Décongélation	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
 Détartrage	Pour détartrer le système d'eau et la coupelle d'évaporation.

## 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 !

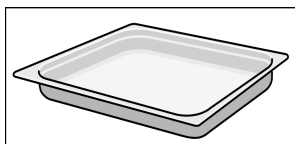
- La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond du compartiment de cuisson.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.



## Accessoire

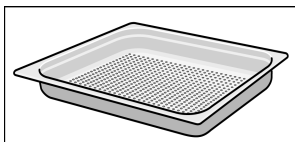
Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

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.

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	Z1683X0
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm de profondeur	Z1682X0
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	Z1673X0
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm de profondeur	Z1663X0
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm de profondeur	Z1662X0
Grille	Z1664X0
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibras alvéolé	460 770

## Réservoir d'eau

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

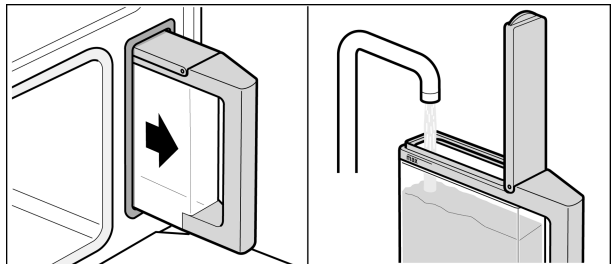
Remplissez le réservoir d'eau uniquement d'eau fraîche du robinet ou d'eau non gazeuse du commerce. Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Si l'eau du robinet est 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.



## 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. Vider l'eau.
3. Sécher soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil et le joint dans le couvercle du réservoir.

## Affichage

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal retentit et l'affichage  apparaît. 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 et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche Start.

---

## 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 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 classe de dureté de l'eau en cas de besoin
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

## Réglage de l'heure

0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.



1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge.  
Les symboles <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\text{🕒}</math> sont allumés.  
<math>12:00</math> apparaît dans l'affichage de l'heure.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.  
Le réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

## Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez sur la touche de fonction horloge jusqu'à ce que les symboles <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\text{🕒}</math> s'allument de nouveau.

Modifiez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.

## Réglage de la classe de dureté de l'eau

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

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

### Vérifier la dureté de l'eau

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen du ruban testeur joint ou la demander à votre compagnie des eaux.

### 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 Info appuyée, jusqu'à ce que **° 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que **° 52** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat pour modifier la classe de dureté de l'eau.

Valeurs possibles :

<b>° 50</b>	adoucie	
<b>° 51</b>	1-douce	I
<b>° 52</b>	2-moyenne	II
<b>° 53</b>	3-dure	III
<b>° 54</b>	4-très dure	IV

4. Maintenir la touche Info appuyée pendant 3 secondes.


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. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'au mode Position cuisson vapeur .
3. Appuyer sur la touche Start.  
L'appareil chauffe automatiquement à 100 °C et s'arrête après 20 minutes. Un signal retentit.
4. Appuyer sur la touche Stop et ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

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

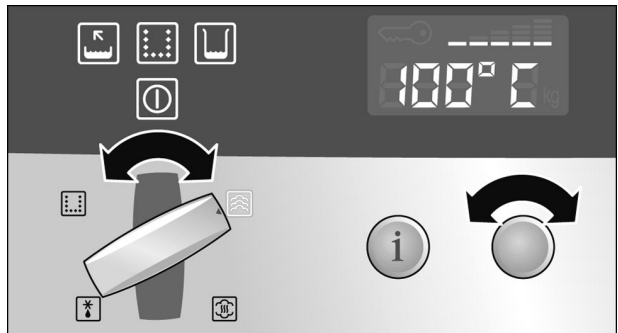
Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

## Mettre l'appareil en service

Appuyez sur le sélecteur du mode de fonctionnement escamoté pour le désenclencher. L'appareil se met en service.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré s'allume.



Dans l'affichage de texte apparaît une température de référence.

2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

Une durée de référence apparaît dans l'horloge électronique. Les symboles <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>I \rightarrow</math> (durée de fonctionnement) s'allument.





3. Tourner le sélecteur rotatif pour modifier la durée de référence.

La nouvelle durée de fonctionnement est automatiquement mémorisée après 3 secondes.

4. Appuyer sur la touche Start.

Un signal sonore retentit si vous n'appuyez pas sur la touche Start.

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

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température °C
 Position cuisson vapeur	100	35 - 100
 Réchauffer	100	80 - 100
 Position Décongélation	45	35 - 60
 Détartrage	Utilisation, voir le chapitre Détartrage	

## Température actuelle

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

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

## Afficher la durée de fonctionnement et la modifier

Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et |> s'allument. La durée de fonctionnement actuelle est affichée. Tournez le sélecteur rotatif pour modifier la durée. La modification est automatiquement mémorisée.

## Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température. Pour cela, tournez le thermostat jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

## 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 du compartiment de cuisson après la cuisson.

## La durée de fonctionnement est écoulée

Votre appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement. Un signal retentit. Appuyez sur la touche de fonction d'horloge pour couper le signal.

Appuyer sur la touche Stop ou ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **o**.

## Pause

Appuyer brièvement sur la touche Stop. La touche Start clignote. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche Start.

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

Si vous avez réglé la fonction Démarrage auto, il n'est pas nécessaire de redémarrer (voir le chapitre : Modifier les réglages de base).

## Arrêt manuel

Appuyer sur la touche Stop et ouvrir prudemment la porte de l'appareil ou appuyer longtemps sur la touche Stop.

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **o**.

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Signification
<i>H</i>	Forte chaleur résiduelle
<i>h</i>	Basse chaleur résiduelle

---

## 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.

---

## Modifier les réglages de base

Votre appareil dispose de divers réglages de base, qui ont été paramétrés en usine. Vous pouvez toutefois modifier ces réglages de base si nécessaire.

L'appareil doit être éteint et ne doit pas être verrouillé.

1. Appuyer 3 secondes sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.  
☰  apparaît dans l'affichage de la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche Info jusqu'à ce que le symbole de réglage du réglage de base actuel d'un sous-menu apparaisse dans l'Affichage de la température (p.ex. ☰ **32**).
3. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. ☰ **33**).
4. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.  
Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

## Menu Réglages de base

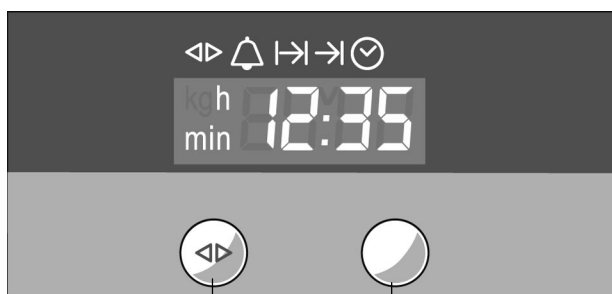
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage (affichage de température)
Sécurité-enfants	Le verrouillage n'est pas activé	<i>c 10</i>
	Le verrouillage est activé	<i>c 11</i>
	Le verrouillage permanent est activé	<i>c 21</i>
Signal sonore Marche/Arrêt	Signal sonore désactivé	<i>c 30</i>
	Durée du signal sonore 10 secondes	<i>c 31</i>
	Durée du signal sonore 2 minutes	<i>c 32</i>
	Durée du signal sonore 5 minutes	<i>c 33</i>
Démarrage auto	off	<i>c 40</i>
	on	<i>c 41</i>
Dureté de l'eau	adoucie	<i>c 50</i>
	1-douce	<i>c 51</i>
	2-moyenne	<i>c 52</i>
	3-dure	<i>c 53</i>
	4-très dure	<i>c 54</i>
Signal de chauffe Pos.cuisson vapeur	off	<i>c 60</i>
	on	<i>c 61</i>
Remettre l'appareil aux réglages usine	ne pas réinitialiser	<i>c 70</i>
	réinitialiser	<i>c 71</i>

# Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment automatiquement éteindre votre appareil
- comment automatiquement mettre en marche et éteindre votre appareil (mode présélection)
- comment régler l'heure

## Affichage de l'heure





Touche de fonction d'horloge

Sélecteur rotatif

Fonction d'horloge	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
Durée de fonctionnement	L'appareil s'éteint automatiquement après la durée de fonctionnement réglée (par exemple <b>1:30</b> heures).
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service.
Heure	Réglage de l'heure

## Remarques :

- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroît si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à **1:00h** à la minute précise, au-dessus de **1:00h** réglable en pas de 5 minutes).
- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure sera obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Avec les fonctions d'horloge (sauf pour l'heure), un signal retentit après l'écoulement des réglages et le symbole  ou  (fin) clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge.

## Désactiver et activer l'affichage de l'heure

1. Appuyer pendant 7 secondes sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'heure est activée, le symbole correspondant s'allume.



2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure s'allume.

---

## Minuterie



1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
2. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **5:00** minutes).

Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche à nouveau et la minuterie se déclenche.

## Durée

Désactivation automatique après une durée programmée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température. Appuyer sur la touche Start. L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles  $\triangleleft \triangleright$  et  $\rightarrow$  s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures). Le réglage est automatiquement validé et l'heure réapparaît.

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

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement.

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position  $\circ$ .
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.



## Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammé.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Le fonctionnement préprogrammé n'est pas possible lors de certains programmes.

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température. Appuyer sur la touche Start.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <D> et I→ s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures).
4. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <D> et →I s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **12:30** h).  
L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à **11:00** h).

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (**12:30** h). Un signal retentit et le symbole →I clignote.

6. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour terminer le fonctionnement préprogrammé.

## Réglage de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si aucune autre fonction de l'horloge n'est active.



1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <math>\triangleleft\triangleright</math> et <math>\odot</math> s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.  
Le réglage est automatiquement validé.

## Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous voulez effacer votre réglage, tournez le sélecteur rotatif à gauche.

---

# Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil de façon permanente




---

## Verrouillage


L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer de nouveau l'appareil, vous devez le déverrouiller. Après le fonctionnement de l'appareil, l'appareil ne se verrouille pas automatiquement. Verrouillez-le de nouveau ou activez le Verrouillage permanent.




### Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.
3. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
5. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage de la température.

### Remarque :

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé,  apparaît dans l'affichage de la température.

### Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.



---


## Verrouillage permanent

L'appareil verrouillé de façon permanente ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage permanent. Une fois que vous avez éteint votre appareil, il se verrouille de nouveau automatiquement.

### Verrouiller l'appareil de façon permanente




1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.
3. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
5. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.

Votre appareil est verrouillé après 30 secondes. Le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

#### Remarque :

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé,  apparaît dans l'affichage de la température.

### Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.  
Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Mettre l'appareil en service dans les 30 secondes.

Après la désactivation, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes.

## Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que **°C 21** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **°C 20** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.
4. Dans les 30 secondes appuyer de nouveau sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.
5. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que **°C 21** apparaisse dans l'affichage de la température.
6. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **°C 18** apparaisse dans l'affichage de la température.
7. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.  
L'appareil est verrouillé de façon permanente.

# 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

Avec 20 programmes différents vous pouvez facilement préparer des mets.

## Réglage du programme

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



1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
2. Appuyer sur la touche **P/kg**.  
Le premier programme **P:0 1** apparaît dans l'affichage de la température.
3. Sélectionner le programme au moyen du thermostat.

## Régler le poids



4. Réappuyer sur la touche .

Un poids de référence apparaît dans l'affichage de la température.




Pour certains programmes il n'est pas nécessaire de programmer un poids. Dans ce cas, aucun poids de référence n'apparaîtra.

5. Tourner le thermostat pour régler le poids.

6. Appuyer sur la touche Start.

Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

## Demander la durée

Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles   et  s'allument.

## Programme avec fonctionnement préprogrammé

Pour certains programmes vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé. Le programme démarrera plus tard et finira à l'heure désirée (voir le chapitre : Horloge électronique).

## Fin du programme

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



Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Après la cuisson, ouvrez la porte de l'appareil avec prudence.

## Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche Stop.

---

## 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.

## Ustensile

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. 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.

## **Préparer des légumes P 1 - P 5**

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

## **Préparer des produits céréaliers/lentilles P 7 - P10**

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

Riz Basmati 1 : 1,5

Riz complet 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Lentilles 1 : 2

Indiquez le poids sans liquide.

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

## **Cuire du blanc de poulet à la vapeur P11**

Ne superposez pas les blancs de poulet dans l'ustensile.

## **Cuire du poisson à la vapeur P12 - P13**

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

Ne superposez pas les filets de poisson. Indiquez le poids du filet le plus lourd et choisissez si possible des pièces de même taille.

## **Préparer de la compote de fruits P14**

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 P15

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.

## Préparer du yaourt P16

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, laissez refroidir les pots au réfrigérateur.

## Stériliser des biberons P18

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.

## Cuire des oeufs P19 - P20

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.

## Tableau des programmes

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

	Programme	Remarques	Ustensile / Accessoire	Niveau
P 1*	Bouquets de chou-fleur à la vapeur	bouquets de taille identique	bac de cuisson perforé	3
			+ bac de cuisson non perforé	1
P 2*	Fleurs de brocoli à la vapeur	fleurs de taille identique	bac de cuisson perforé	3
			+ bac de cuisson non perforé	1

\* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

	<b>Programme</b>	<b>Remarques</b>	<b>Ustensile / Accessoire</b>	<b>Niveau</b>
P 3*	Haricots verts cuits à la vapeur	-	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 4*	Carottes rondell., à la vapeur	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 5	Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 6*	Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 7	Riz Basmati	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
P 8	Riz complet	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
P 9	Couscous	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
P10	Lentilles	max. 0,55 kg	bac de cuisson non perforé	2
P11	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
P12	Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P13	Filet de poisson frais à la vapeur	épaisseur max. 2,5 cm	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P14*	Compote de fruits	-	bac de cuisson non perforé	2
P15	Riz au lait	-	bac de cuisson non perforé	2
P16	Yaourt en pots	-	pots + bac de cuisson perforé	2
P17*	Réchauffer des garnitures cuites	-	Bac de cuisson non perforé	2
P18*	Stérilisation de biberons	-	bac de cuisson perforé	2
P19*	Oeufs durs	oeufs calibre M, max. 1,8 kg	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P20*	Oeufs à la coque	oeufs calibre M, max. 1 kg	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

\* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

---

# Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- les nettoyeurs
- 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.

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

Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi. Des résidus incrustés seront plus difficiles à éliminer ultérieurement.

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 microfibras

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


---

## Nettoyants

<b>Extérieur de l'appareil</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux
<b>avec une façade en alu</b>	Nettoyant non agressif pour vitres - passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibras non pelucheux
<b>avec une façade en inox</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminez 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
<b>Intérieur du compartiment de cuisson</b>	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
<b>Coupelle d'évaporation</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée
<b>Joint à l'extérieur du compartiment de cuisson</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
<b>Réservoir d'eau</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
<b>Logement du réservoir</b>	Sécher après chaque utilisation
<b>Joint du couvercle</b>	Bien sécher après chaque utilisation
<b>Supports</b>	A l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle
<b>Vitres de la porte</b>	Nettoyant pour vitres
<b>Accessoires</b>	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle  En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée

---

## Détartrage

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

Le détartrage dure env. 30 minutes.

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

### Remarque :

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

## Détartrant

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


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

### Attention !

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


## Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.


1. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Détartrage .
2. Appuyer sur la touche Start.

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

## 1er rinçage


Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît.


1. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.

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

2. Eliminer le détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
3. Appuyer sur la touche Start.  
L'appareil se rince.

## 2ème rinçage

Après peu de temps, le symbole  apparaît pour la deuxième fois.

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 Start.  
L'appareil se rince. Le symbole  apparaît après le détartrage.
4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position 0.


## 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 Stop.  
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 Start.  
Le symbole  apparaît.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe « 1er 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.

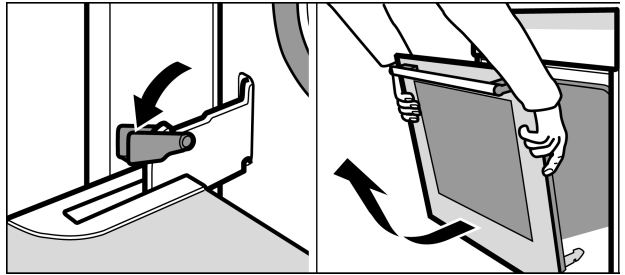
## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

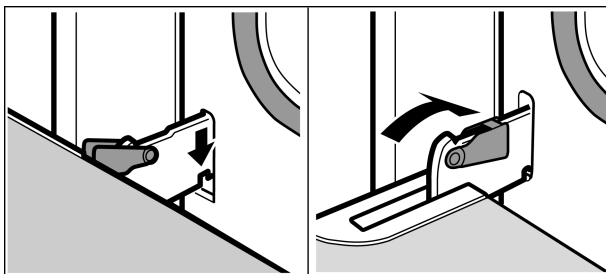
- Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. 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.

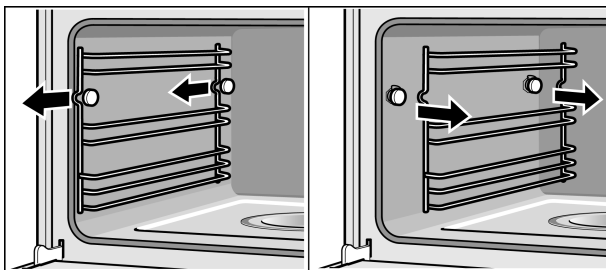


1. Introduire les charnières de porte dans les orifices à gauche et à droite au niveau du compartiment de cuisson, sans les incliner lors de leur introduction. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil et relever les leviers de verrouillage.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



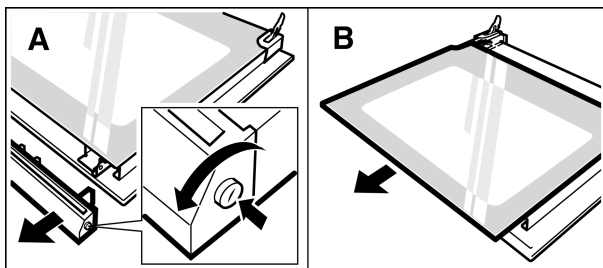
## Nettoyage des vitres de la porte

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

### Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque la vitres 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 sur le 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 symbole  et <b>00:40</b> min apparaissent dans l'affichage	Le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (v. chapitre Annuler le détartrage)
Dans l'affichage de l'heure clignote <b>0:00</b>	Panne de courant	Régler de nouveau l'heure (voir le chapitre Horloge électronique)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans l'affichage de l'heure	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
<b>000</b> clignote dans l'affichage de température	La coupure automatique de sécurité est active	Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position 

<b>Panne</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Remarques/Remèdes</b>
L'affichage  apparaît, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage  apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais l'affichage  n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	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
L'affichage  apparaît	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit (« Plopp ») se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a de nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite pour 20 minutes le mode Position cuisson vapeur à 100 °C
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 de la température	Défaillance technique	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge 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 de la température	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge 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. Le deux-point clignote dans l'affichage de l'heure. Dans l'affichage de la température apparaît p.ex. <b>1000</b>	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Information, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche Information pendant 3 secondes

## Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

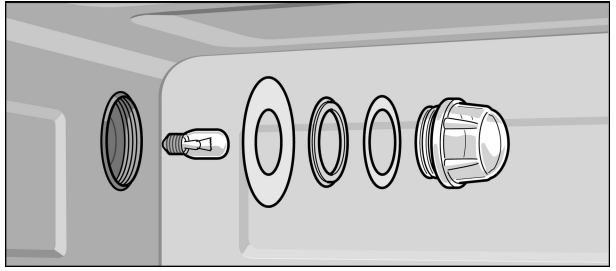
Vous pouvez vous procurer des ampoules thermostables 25 W, 220/240 V, le culot E14 et les joints correspondants, auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.



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.

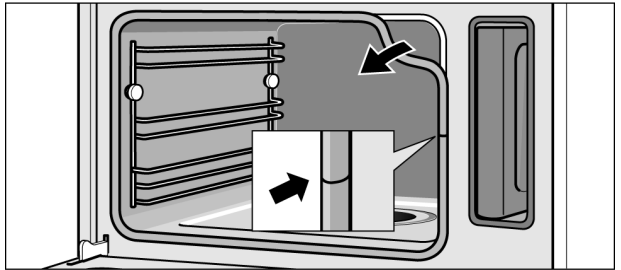
Si le cache en verre est défectueux ou bien si les joints sont défectueux, vous devez le/les remplacer. Indiquez au service après-vente les numéros E et FD de votre appareil.

### 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 📞
-----------------------

---

# 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

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

## Aliments sensibles à la pression

Les aliments sensibles à la pression ne doivent pas être déposés en couches trop hautes dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

## Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de goût. Enfouez 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 enfouez au niveau 3. Enfouez 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	Position cuisson vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	bouquets	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Brocolis	fleurs	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Petits pois	–	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	5 - 10

\* Préchauffer l'appareil



<b>Aliment</b>	<b>Taille des pièces</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Mode de fonctionnement</b>	<b>Température °C</b>	<b>Temps de cuisson en min.</b>
Fenouil	rondelles	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	10 - 14
Flan de légumes	–	moule de bain-marie 1,5l + bac de cuisson perforé au niveau 2	Position cuisson vapeur	100	50- 70
Haricots verts	–	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	20 - 25
Carottes	rondelles	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Bettes*	bâtonnets	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	entières	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	entières	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Epinards*	–	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	choux	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	25 - 35

\* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Courgettes	rondelles	perforé + non perforé	Position cuisson vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	–	perforé + non perforé	Position cuisson 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	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Position cuisson vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Position cuisson vapeur	100	20 - 25
Riz complet	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Lentilles	1 : 2	non perforé	Position cuisson vapeur	100	30 - 45

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Haricots blancs, pré-trempés	1 : 2	non perforé	Position cuisson vapeur	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	non perforé	Position cuisson vapeur	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1 : 2,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1 : 2,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	25 - 35
Blé, entier	1 : 1	non perforé	Position cuisson vapeur	100	60 - 70
Quenelles	–	perforé (niveau 3) + non perforé (niveau 1)	Position cuisson 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	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	non perforé	2	Position cuisson vapeur	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	non perforé	2	Position cuisson 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	Position cuisson vapeur	100	25 - 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	non perforé	2	Position cuisson 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	Position cuisson vapeur	100	10 - 12
Médailles de porc*	env. 3 cm d'épaisseur	non perforé	2	Position cuisson vapeur	100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches	non perforé	2	Position cuisson 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	Position cuisson vapeur	80 - 85	12- 18
Saucisses blanches	–	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson 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	Position cuisson vapeur	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	non perforé	2	Position cuisson vapeur	70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 90	12 - 15
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	non perforé	2	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Filet de sébaste	de 0,15 kg	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farciées		perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 90	10 - 20

## Garniture de potage

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Tempéra- ture °C	Temps de cuisson en min.
Eierstich (œuf brouillé)	non perforé	2	Position cuisson vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	90 - 95	7 - 10

## Desserts, compote

### Compote

Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env.  $\frac{1}{3}$  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	Position cuisson vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	ramequins + bac de cuisson perforé	Position cuisson vapeur	90 - 95	15 - 20
Riz au lait*	bac de cuisson non perforé	Position cuisson vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	pots individuels + bac de cuisson perforé	Position cuisson vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	bac de cuisson non perforé	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	bac de cuisson non perforé	Position cuisson 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	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	bac de cuisson non perforé	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	bac de cuisson non perforé	Position cuisson 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  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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 Position 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 afin 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 Position 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

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

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	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 Position cuisson vapeur, la pâte lève nettement plus vite 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 en °C	Temps de cuisson, min
Pâte à la levure du boulanger	1 kg	Saladier + grille	35	20 - 30
Levain	1 kg	Saladier + grille	35	20 - 30

## Extraire le jus

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

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour 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 +	3	Position cuisson vapeur	100	30 - 45
	non perforé	1			
Groseilles	perforé +	3	Position cuisson vapeur	100	40 - 50
	non perforé	1			

## 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	Position cuisson vapeur	100	30 - 120
Fruits à noyau	bocaux de 1 litre	2	Position cuisson vapeur	100	25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1 litre	2	Position cuisson 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	Position cuisson vapeur	100	5 - 10
Truite	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet de saumon	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	80 - 100	20 - 25
Brocolis	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Chou-fleur	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	5 - 8
Haricots	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Petits pois	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Carottes	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	3 - 5
Macédoine de légumes	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 + 1	Position cuisson vapeur	100	5 - 10

\* ajouter un peu de liquide









