



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

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Nous vous expliquons 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

---



**B8762.0**  
**B8762.0GB**

fr

---

**9000 217 738**

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>5</b>
Avant l'encastrement .....	5
Consignes de sécurité .....	6
Indications importantes pour l'utilisation .....	7
Causes de dommages .....	8
<b>Le four à vapeur</b> .....	<b>9</b>
Bandeau de commande .....	9
Touches de sélection directe et sélecteur de fonctions .....	10
Modes de cuisson .....	11
Sélecteur rotatif .....	12
Touches de commande et zone d'affichage .....	12
Témoin de chauffe .....	13
Manettes escamotables .....	13
Enceinte de cuisson et accessoires .....	13
Réservoir d'eau .....	16
Ventilateur de refroidissement .....	17
Etalonnage automatique .....	17
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>18</b>
Réglage de l'heure .....	18
Sélectionner la langue pour l'afficheur de texte .....	18
Réglage de la dureté de l'eau .....	19
Chauffer l'enceinte de cuisson .....	20
Pré-nettoyage des accessoires .....	20
<b>Réglage du four à vapeur</b> .....	<b>21</b>
Exemple Etuver .....	22
Exemple Basse température .....	24

# Table de matières

Réglage de la durée . . . . .	25
Différer l'heure de la fin . . . . .	27
Conseils de réglage . . . . .	29
Après chaque utilisation . . . . .	30
<b>Programmes automatiques . . . . .</b>	<b>31</b>
Remarques concernant les programmes . . . . .	31
Tableau des programmes . . . . .	34
Réglage du programme . . . . .	38
Réglage individuel du résultat de cuisson . . . . .	41
<b>Memory . . . . .</b>	<b>42</b>
Réglage de Memory . . . . .	42
Démarrer Memory . . . . .	43
<b>Réglage de l'heure . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Sécurité-enfants . . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Réglage de la minuterie . . . . .</b>	<b>47</b>
<b>Démarrage auto . . . . .</b>	<b>48</b>
<b>Réglages de base . . . . .</b>	<b>49</b>
Modifier les réglages de base . . . . .	50
<b>Coupure de sécurité . . . . .</b>	<b>51</b>
<b>Entretien et nettoyage . . . . .</b>	<b>52</b>
Nettoyants . . . . .	53
EasyClean . . . . .	54
Dépose de la porte de l'enceinte de cuisson . . . . .	56
Décrocher les supports . . . . .	57
Dépose des vitres de la porte . . . . .	58
Programme de détartrage . . . . .	59

# Table de matières

<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>61</b>
Changer l'ampoule dans l'enceinte de cuisson ...	63
Changer le joint .....	64
<b>Service après-vente</b> .....	<b>65</b>
Numéros de produit E et de fabrication FD .....	65
<b>Tableaux et conseils</b> .....	<b>66</b>
Etuver .....	66
Air pulsé .....	67
CircoSteam .....	67
Légumes .....	68
Riz, légumes secs, céréales .....	70
Viande, volaille, poisson .....	71
Viande cuite à basse température .....	74
Soufflés, flans, garnitures de potage... ..	75
Desserts, compote .....	76
Gâteaux et pâtisseries .....	76
Laisser lever de la pâte .....	79
Régénérer des mets .....	80
Décongélation .....	80
Produits surgelés .....	82
Mettre en conserves, extraire le jus .....	84
Plats tests .....	85
Conseils pour économiser de l'énergie .....	86

---

# 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 la plaque à pâtisserie / 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 chaleur et à la vapeur. Vous ne pouvez pas utiliser de moules en silicone avec le mode de cuisson combiné air pulsé et 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.

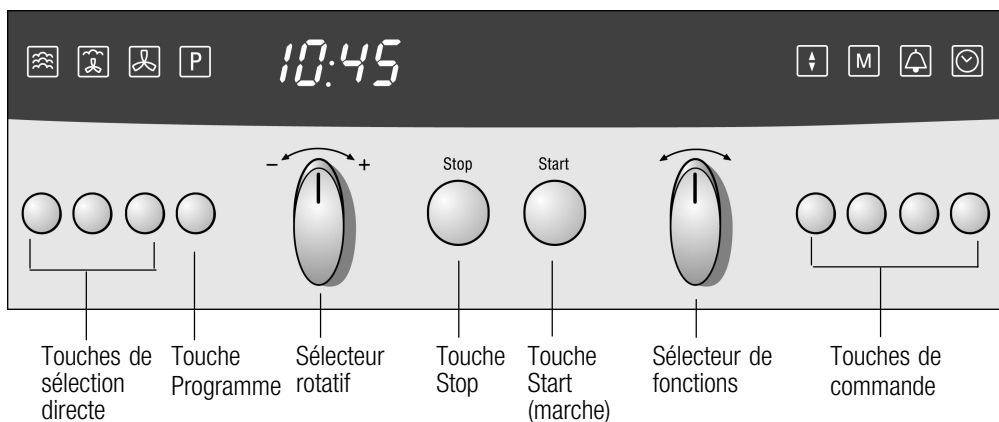


# Le four à vapeur

Ce chapitre vous familiarisera avec votre nouvel appareil.

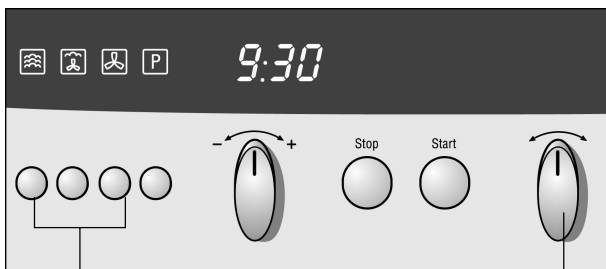
Nous vous présentons le bandeau de commande avec les touches, sélecteurs et affichages. Vous obtenez des informations sur les modes de cuisson, l'enceinte de cuisson, le réservoir d'eau et les accessoires.

## Bandeau de commande



## Touches de sélection directe et sélecteur de fonctions

Pour régler le mode de cuisson et la température du four à vapeur. Le mode de cuisson apparaît dans la première ligne de l'afficheur de texte, la température dans la deuxième ligne.



### Touches de sélection directe




Ces touches permettent de sélectionner directement les modes de cuisson les plus utilisés :

- ☁ Cuisson vapeur
- ☁+ CirocSteam
- ☁- Air pulsé

### Sélecteur de fonctions

Avec le sélecteur de fonctions, vous réglez tous les autres modes de cuisson et la température souhaitée pour votre mets.

## Modes de cuisson

Modes de cuisson	Plage de température	Application
 Cuisson vapeur	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.
 CircoSteam	120-230 °C	pour de la viande, des soufflés et pâtisseries. L'air pulsé et la vapeur sont combinés lors de ce mode.
 Air pulsé	30-230 °C	pour des gâteaux fondants, du biscuit, du rôti à braiser. Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans l'enceinte de cuisson.
Régénérer	100-180 °C	pour des plats et des pains et pâtisserie. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérez des plats à 120 °C et les pains et pâtisserie à 160 °C.
Laisser lever	40-50 °C	pour de la pâte levée et du levain. La vapeur et l'air pulsé sont combinés. Par l'humidité, la chaleur est répartie particulièrement uniformément. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
Position décongélation	40-60 °C	pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. La vapeur et l'air pulsé sont combinés. Par l'humidité, la chaleur est transmise sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
Basse température	60-120 °C	pour du rosbif, gigot d'agneau. Tous les morceaux de viande tendre seront particulièrement fondants.
Préchauffage	30-70 °C	pour de la porcelaine. Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes. Servez-vous de maniques pour retirer la vaisselle de l'appareil.
Maintien au chaud	60-100 °C	pour maintenir des aliments au chaud. Attention : Les mets chauds s'avarièrent plus vite. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.

## Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de régler l'heure, la durée, l'heure de la fin, la minuterie et pour les programmes automatiques, si nécessaire, le poids de l'aliment.

	Plages
Durée	1 sec - 10.00 h
Heure	0:00 - 24:00
Temps de minuterie	1 sec - 10.00 h
Poids	selon le programme

## Touches de commande et zone d'affichage

Touche	Fonction
⬆	Sélectionner la ligne dans l'afficheur de texte
M	Sélectionner Memory ou les réglages de base, interroger des informations
🔔	Sélectionner la minuterie
🕒	Sélectionner l'heure et l'heure de la fin →
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.

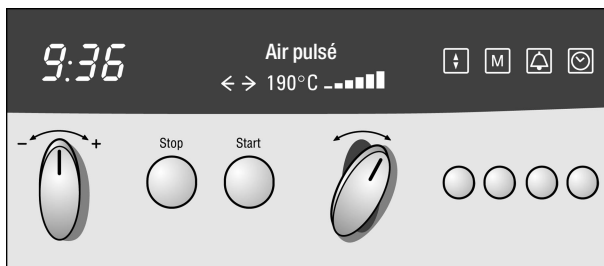
Il affiche les plats des programmes automatiques et vous donne des indications pour le réglage.

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.

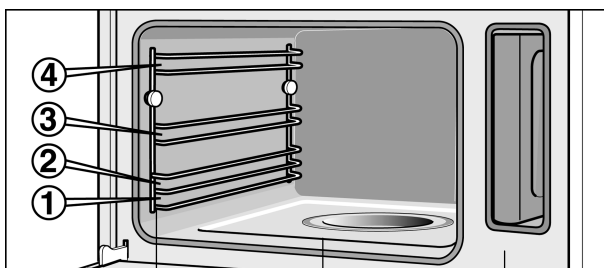
Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

## 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.



Supports pour les accessoires

Coupelle d'évaporation

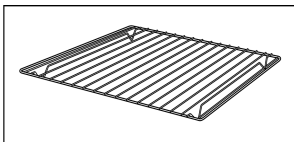
Réservoir d'eau

## Accessoires

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

### Accessoires

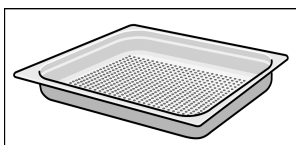
---



#### **Grille Z1664X0**

pour la vaisselle, les moules à gâteau, les plats à gratin et les rôtis

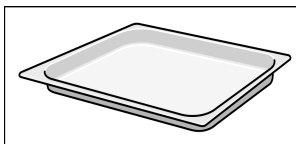
---



#### **Grand bac de cuisson, perforé, profondeur : 40 mm, Gastronorme (GN) 2/3 Z1682X0**

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

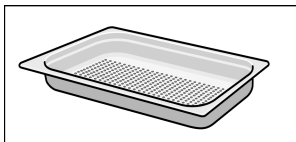
---



#### **Plaque à pâtisserie / bac de cuisson, non perforé, profondeur : 28 mm, GN 2/3 Z1673X0**

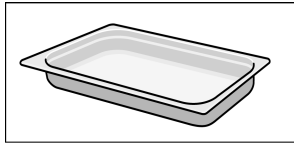
pour cuire des gâteaux sur la plaque et récupérer tout liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à l'étuvée

---



#### **Petit bac de cuisson, perforé, profondeur : 40 mm, GN 1/3 Z1662X0**

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



**Petit bac de cuisson,  
non perforé,  
profondeur : 40 mm,  
GN 1/3**

**Z1663X0**

pour cuire du riz, des  
légumes secs et des céréales

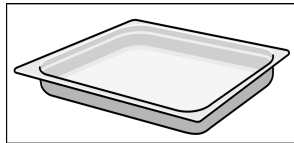
---

## 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 Z.

### Accessoire en option

---



**Grand bac de cuisson,  
non perforé, profondeur :  
40 mm, GN 2/3**

**Z1683X0**

pour les gratins et les rôtis à  
braiser, pour récupérer le  
liquide qui s'égoutte lors de  
la cuisson à l'étuvée ou de  
l'extraction de jus

---

## Réservoir d'eau

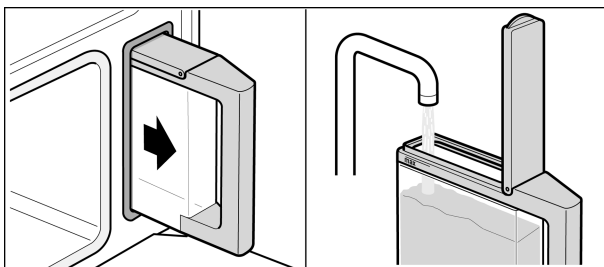
Lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, le réservoir d'eau se situe sur la droite.

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

Chauffez le four à vapeur

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 à 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  $\blacktriangle$ .

**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.

---

## Chauffer l'enceinte de cuisson

Procédez comme suit

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer l'enceinte de cuisson à vide, porte fermée.

1. Appuyer sur la touche .
2. Régler le sélecteur de fonctions sur 230 °C.
3. Appuyer sur la touche . A l'affichage apparaît **20.00** min.
4. Appuyer sur la touche Start.

Le four à vapeur s'éteint au bout de 20 minutes. A l'affichage apparaît «Fin» et «L'appareil refroidit». Un signal retentit.

Appuyer sur la touche «Stop». Le signal s'arrête et l'heure réapparaît.

Aérez la cuisine tant que le four à vapeur chauffe.






---

## Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

# Réglage du four à vapeur

Dans le tableau est indiqué comme régler les différents modes de cuisson. Ensuite, vous trouverez quelques exemples avec des illustrations.


	1.	2.	3.	4.	5.
<b>Air pulsé</b>	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Appuyer sur la touche Start		
<b>Cuisson vapeur</b>	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif	Appuyer sur la touche Start	
<b>CircoSteam</b>	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif	Appuyer sur la touche Start	
<b>Régénérer</b> <b>Laisser lever</b> <b>Position décongélation</b>	Tourner le sélecteur de fonctions à droite sur le mode de cuisson	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif	Appuyer sur la touche Start
<b>Basse température</b> <b>Préchauffage</b> <b>Maintien au chaud</b>	Tourner le sélecteur de fonctions à droite sur le mode de cuisson	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Appuyer sur la touche Start	

## Remarque

Dans le chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

## Exemple Etuver

Cuisson vapeur 80 °C, durée (temps de cuisson)  
18 minutes

1. Appuyer sur la touche de sélection directe .  
Le mode de cuisson apparaît dans la 1. ligne, une température de référence dans la 2. ligne. Dans l'affichage de l'heure apparaît une durée de référence de 20.00 minutes.



2. Régler la température à l'aide du sélecteur de fonctions.

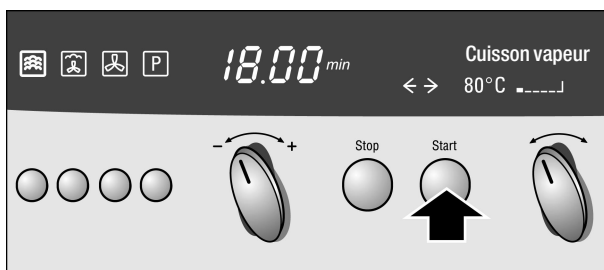


### 3. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



### 4. Appuyer sur la touche Start.

En mode cuisson vapeur, la durée s'écoule seulement après la fin du temps de chauffe. Lors de tous les autres modes de cuisson, la durée s'écoule immédiatement.



### Après écoulement de la durée

Un signal retentit. Le four à 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.

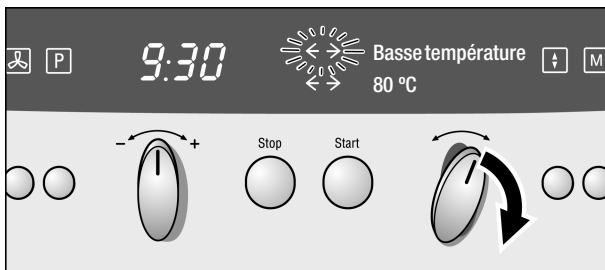


De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.

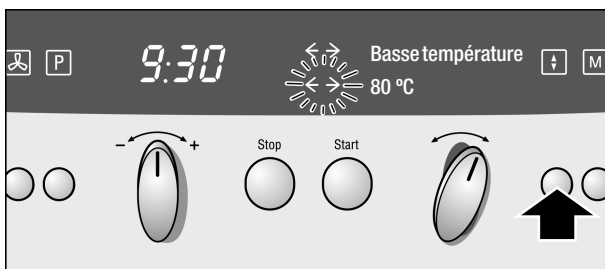
## Exemple Basse température

Basse température 90 °C

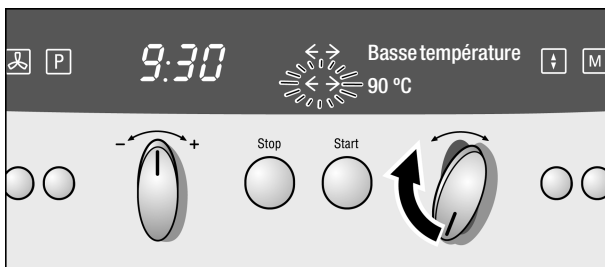
1. Tourner le sélecteur de fonctions à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse dans la 1. ligne de l'afficheur de texte. Dans la 2. ligne apparaît une température de référence.



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

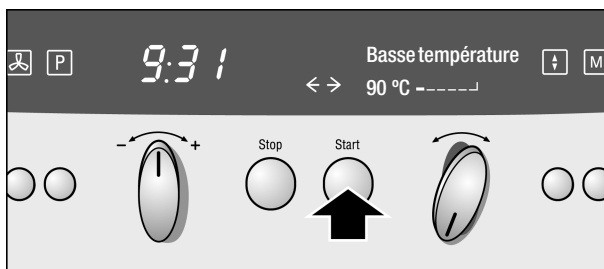


3. Régler la température à l'aide du sélecteur de fonctions.





#### 4. Appuyer sur la touche Start.



### Arrêter





Appuyer 2x sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson et appuyer 1x sur la touche Stop.

## Réglage de la durée

### Air pulsé, basse température, préchauffage, maintien au chaud

Lors de ces modes de cuisson qui fonctionnent sans vapeur, vous ne réglez généralement pas de durée. Vous activez et désactivez manuellement le four à vapeur.

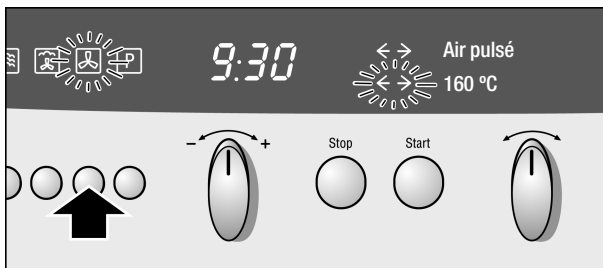
Si vous souhaitez que le four à vapeur s'arrête automatiquement, vous entrez en plus une durée.

Réglage de la durée	1.	2.	3.	4.	5.
en mode Air pulsé	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Appuyer sur la touche 	Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif	Appuyer sur la touche Start
en mode Basse température, préchauffage, maintien au chaud	Tourner le sélecteur de fonctions à droite sur le mode de cuisson	Appuyer sur la touche 	En cas de besoin, modifier la température au moyen du sélecteur de fonctions	Appuyer sur la touche 	Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif et appuyer sur la touche Start.

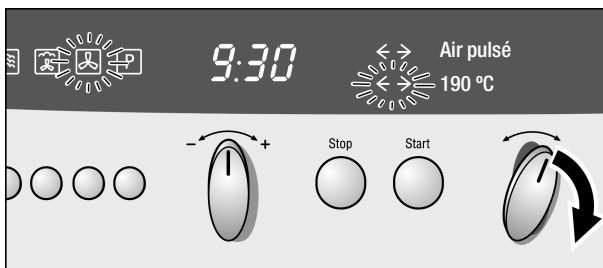
## Exemple

Air pulsé, 190 °C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide de la touche de sélection directe .

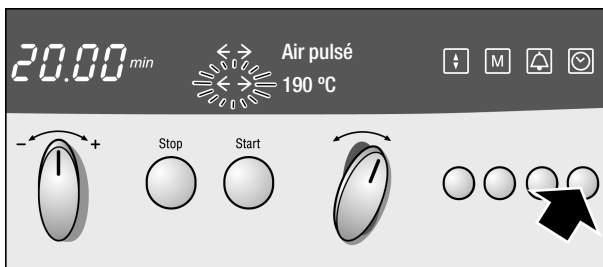


2. Régler la température à l'aide du sélecteur de fonctions.

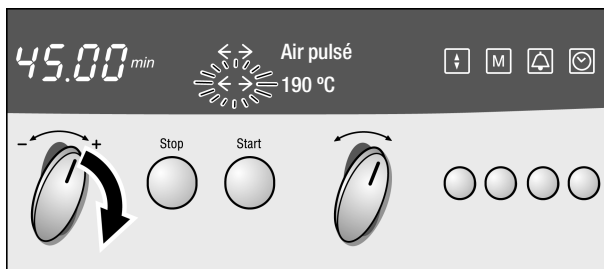


3. Appuyer sur la touche .

Dans l'afficheur apparaît une durée de référence de 20 minutes.



4. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée souhaitée.



5. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement dans l'afficheur.

### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four à vapeur s'éteint. A l'affichage apparaît «Fin» et «L'appareil refroidit». Appuyer sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson.

---

## Différer l'heure de la fin

Dans tous les modes de cuisson il est possible de différer l'heure de la fin.

Vous pouvez enfourner un mets p.ex. le matin et régler le four à vapeur de telle façon que le mets sera prêt à midi. Le four à vapeur s'allume et s'éteint automatiquement.

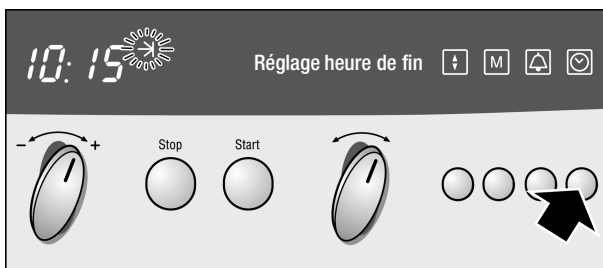
Attention ! Les aliments qui s'abîment facilement ne doivent pas rester trop longtemps dans l'enceinte de cuisson.

Veillez à ce que le réservoir d'eau rempli soit introduit. Si la cuisson de votre plat dure plus de 60 minutes, vous devez éventuellement reremplir le réservoir d'eau entre-temps.

## Exemple

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

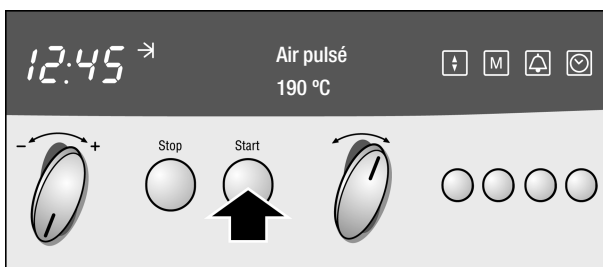
1. Régler le mode de cuisson, la température et la durée. Ne pas démarrer.
2. Appuyer sur la touche ☺.  
L'heure de la fin apparaît. C'est le moment auquel le mets sera prêt.



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



4. Confirmer avec la touche Start.



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

Dans l'exemple, le four à vapeur démarre automatiquement à 12:00 h et s'éteint à 12.45 h.

### **Modifier l'heure de la fin avant le démarrage**

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

### **Remarque concernant le mode Etuver**

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

---

## **Conseils de réglage**

### **Eteindre manuellement si aucune durée n'est réglée**

Appuyer 2x sur la touche Stop ou ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson et appuyer 1x sur la touche Stop.

### **La durée réglée s'est écoulée**

Un signal retentit. Le four à 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.

### **Vapeur chaude**



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

### **Modifier la température**

C'est possible à tout moment. Modifier la température à l'aide du sélecteur de fonctions.

### **Modifier la durée**

Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.

### **Arrêter**

Appuyer 1x sur la touche Stop ou ouvrir prudemment la porte de l'enceinte de cuisson. Redémarrer après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue. 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.

**Interroger l'heure, la durée, la fin**

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

**Remarques**

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

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

---

## 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 52 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 la plaque à pâtisserie au niveau 1 en plus. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

## Quantité

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

Pour certains programmes, il est nécessaire d'indiquer le poids de l'aliment. Assurez-vous qu'il se situe bien à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

## 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) et versez 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, filets de poisson ou bâtonnets de poisson.

## Cuisson de volailles

Ne superposez pas les blancs ou cuisses de poulet dans le récipient.

Faites éventuellement mariner les cuisses de poulet au préalable.

## Pâtisseries

Brioche tressée : laissez lever la pâte à la levure de boulanger pendant une demi-heure à 40 °C dans le four combi-vapeur.

## 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. 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 produits alimentaires crus.



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 produits alimentaires.

Filets de poisson : ne superposez pas les filets de poisson.

Volaille entière : enlevez l'emballage avant la décongélation.

Laissez reposer la volaille, une fois décongelée. En cas de grosse volaille (p. ex. dindonneau), vous pouvez retirer les abats après un temps de repos d'env. 30 minutes. Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Air pulsé à 180 °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 les bocaux refroidir quelques minutes encore 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.

## **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. Mettez-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
<b>Légumes</b>	Bouquets de chou-fleur, étuvés	bouquets de taille identique	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Chou-fleur entier, étuvé	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Fleurs de brocoli, étuvées	fleurs de taille identique	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Haricots verts, étuvés	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Carottes en rondelles, étuvées	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Chou-rave, rondelles, étuvé	rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Choux de Bruxelles, étuvés	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Asperges, blanches, étuvées	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
<b>Garnitures</b>	P.de terre robe champs, taille moy.	Ø 3-4 cm	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	P.de terre à l'angl., moyennes, en quartiers	poids pièce 30-40 g	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Riz Basmati	max. 750 g de riz	plaque à pâtisserie	3

Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
	Riz complet	max. 750 g de riz	plaque à pâtisserie	3
	Millet	hauteur de remplissage max. 2,5 cm	plaque à pâtisserie	3
<b>Poisson</b>	Filet poisson, frais, étuvé	épaisseur max. 2,5 cm	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Truite entière, étuvée	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Bâtonnets poisson, surgelés, frits	fourchette de poids 500 g - 1 kg	plaque à pâtisserie	2
	Moules	cuire avec un peu de court-bouillon	plaque à pâtisserie	2
	Anneaux de calamar, panés, surgelés	fourchette de poids 500 g - 1,25 kg	plaque à pâtisserie	2
<b>Viande/volaille</b>	Poulet entier, frais, rôti	fourchette de poids 700 g - 1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2
	Blanc de poulet, étuvé		réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Cuisses de poulet, fraîches, rôties	fourchette de poids 200 g - 2 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2
	Rôti de viande hachée	fourchette de poids 500 g - 2 kg	plaque à pâtisserie	2
	Rôti de porc, frais	fourchette de poids 1 - 2,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2

Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
	Rôti de porc a.couenne	fourchette de poids 600 g - 2 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2
	Rosbif, saisi basse température	fourchette de poids 1 - 1,5 kg	plaque à pâtisserie	2
	Rôti de boeuf, frais	fourchette de poids 1 - 2,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2
	Gigot d'agneau, saisi basse température	désossé fourchette de poids 1 - 2,5 kg	plaque à pâtisserie	2
<b>Pâtisserie/ dessert</b>	Brioche tressée	fourchette de poids quantité de pâte 600 g - 1,8 kg	plaque à pâtisserie graisnée	2
	Génoise	fourchette de poids quantité de pâte 800 g - 2 kg	Moule démontable graisné avec fond cannelé Ø 26 cm sur la grille	2
	Pain	fourchette de poids 600 g - 2 kg	plaque à pâtisserie	2
	Petits pains, surgelés et précuits	200 g - 1 kg	grille	2
	Compote de fruits	–	plaque à pâtisserie	3
	Riz au lait	–	plaque à pâtisserie	3
<b>Régénérer</b>	1 assiette	–	grille	2
	2 assiettes	–	réipient 2/3 perforé et grille	4 2
	Garnitures, cuites	–	plaque à pâtisserie	3

Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
	Légumes, cuits	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Pizza, cuite	–	grille	2
<b>Décongélation</b>	Filet de poisson, surgelé	épaisseur max. 2,5 cm	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Volaille entière, surgelée	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Goulasch, surgelé	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Rôti de boeuf, surgelé	poids pièce max. 1,5 kg	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Fruits surgelés	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
<b>Mettre en conserves</b>	Potiron	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Fruits à noyau	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Pommes/Poires	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
<b>Oeufs</b>	durs	oeufs calibre M	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	à la coque	oeufs calibre M	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
<b>Extraire le jus</b>	Groseilles	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1
	Framboises	–	réipient 2/3 perforé et plaque à pâtisserie	3 1

Groupe de programmes	Programme	Remarques	Vaisselle/accessoire	Niveau
Spécial	Biberons, stériliser*	–	réceptif 2/3 perforé	2
	Yaourt en pots	–	réceptif 2/3 perforé	3

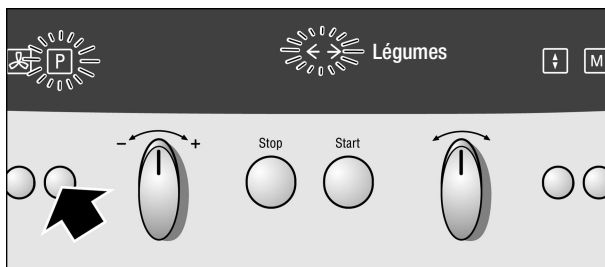
\* Les biberons sont exempts de germes, comme après une désinfection par ébullition.

## Réglage du programme

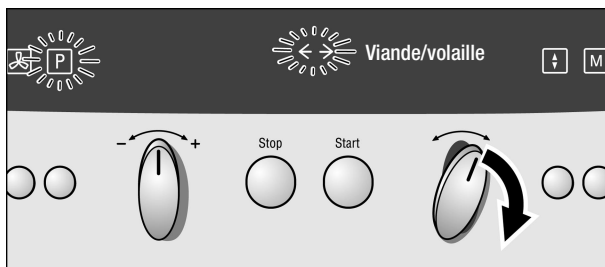
Exemple dans l'illustration : Viande/volaille, Cuisses de poulet, fraîches rôties, 1 kg

### 1. Appuyer sur la touche P.

Le premier groupe de programmes apparaît.



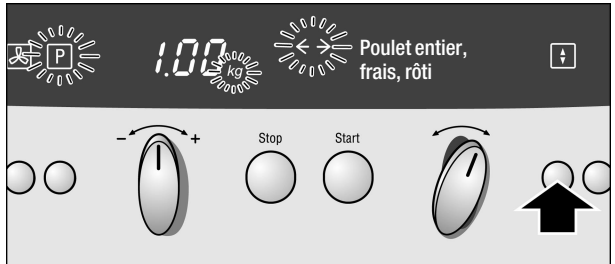
### 2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur de fonctions.



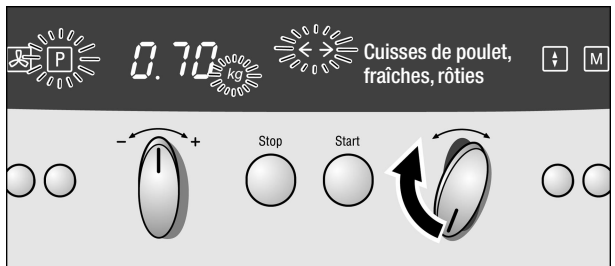
**3.** Appuyer sur la touche .

Le premier programme et la valeur de référence apparaissent dans l'afficheur.

Pour certains programmes il n'est pas nécessaire d'entrer un poids. Dans l'afficheur n'apparaît pas de poids de référence.

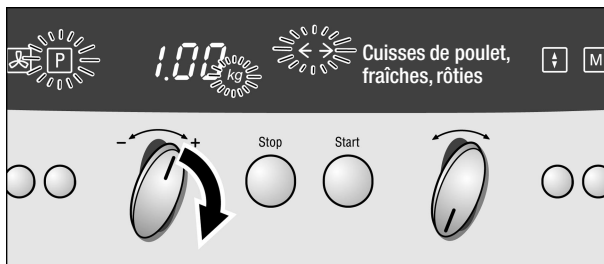


**4.** Régler le programme souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.

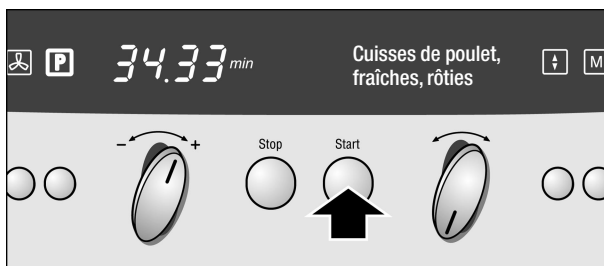


Avec la touche «M», vous pouvez maintenant interroger des informations sur les accessoires. Elles seront affichées pendant quelques secondes.

5. Régler le poids désiré au moyen du sélecteur rotatif.
- Pour certains programmes il n'est pas nécessaire d'entrer un poids. Dans l'afficheur n'est pas indiqué un poids de référence. Vous pouvez immédiatement démarrer.



6. Appuyer sur la touche Start.



La durée s'écoule visiblement dans l'afficheur.

### Le programme est achevé

Un signal retentit. Le four à 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.

Procéder au réglage comme décrit aux points 1 à 5. 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.

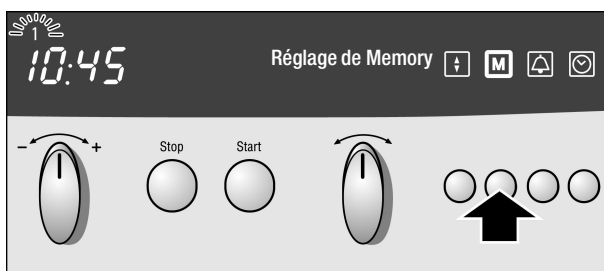
Si vous souhaitez un résultat de cuisson plus intensif ou moins intensif pour tous les programmes, consultez le chapitre Réglages de base.

# 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.

## Réglage de 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 valeurs mémorisées s'affichent pendant quelques secondes. Ensuite, l'heure s'affiche.

### Mémoriser et démarrer tout de suite

Après le réglage, ne pas confirmer 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.

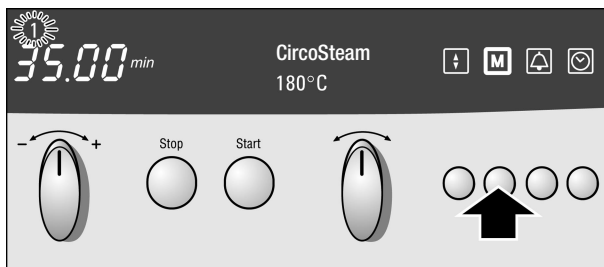
## Démarrer Memory

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

Exemple dans l'illustration : Emplacement-mémoire 1, CircoSteam 180 °C, 35 minutes.

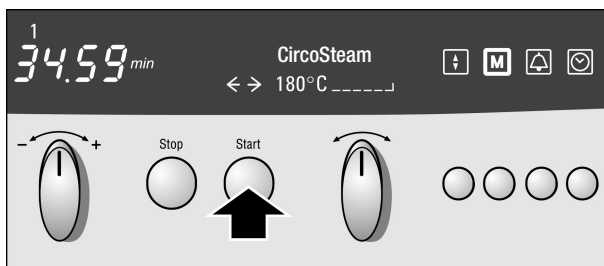
Placez votre plat dans le four à vapeur.

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 à l'affichage.

Exception :

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

## La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four à 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.

## 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. Le texte «Réglage de Memory» apparaît. 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.

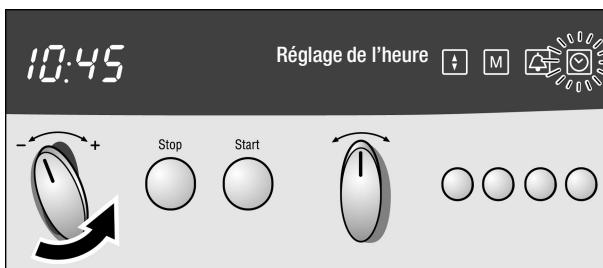
Vous ne pouvez modifier que la température ou la durée après la mise en marche.

# Réglage de l'heure

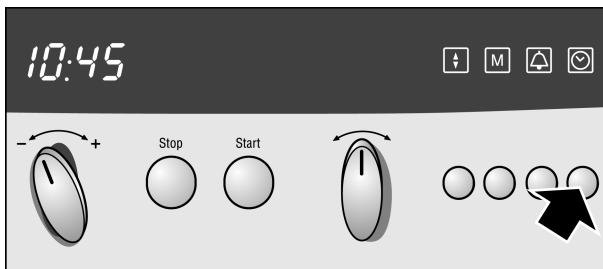
Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole ☺ clignotent dans l'afficheur. Le texte «Réglage de l'heure» s'affiche.

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

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



2. Confirmer au moyen de la touche ☺.




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

**Masquer l'heure**

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

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 à vapeur 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  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

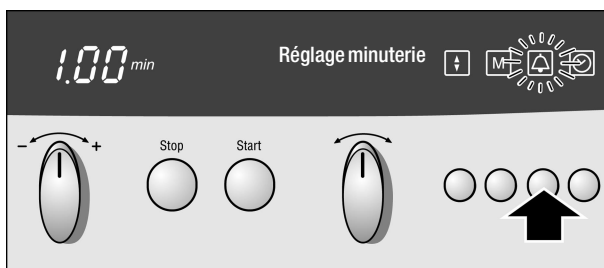
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine.

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

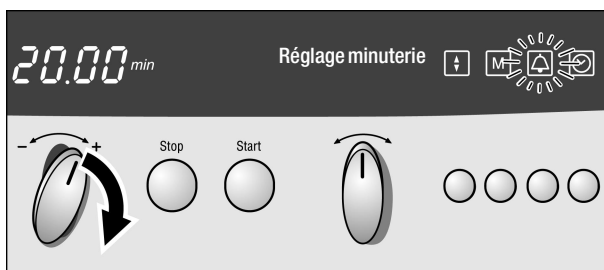
Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Exemple dans l'illustration : 20 minutes

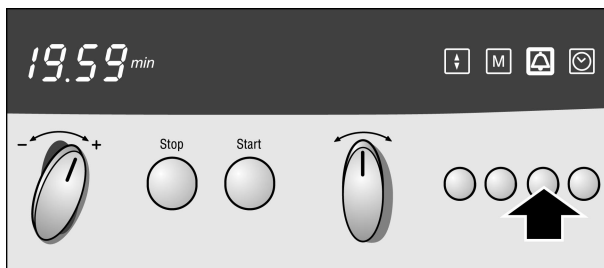
1. Appuyer sur la touche .



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




3. Confirmer avec la touche .



La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

**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 à 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 à 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. Le réglage de base est en allemand.

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

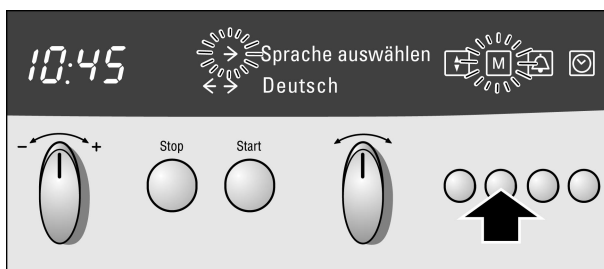
Réglage de base	Fonction	Modifier en
«Sprache auswählen» «Deutsch»	Langue pour l'afficheur de texte	D'autres langues sont possibles
«Durée du signal courte» = 5 retentissements	Signal après écoulement d'une durée	«Durée du signal moyenne» = 30 retentissements «Durée du signal longue» = 40 retentissements
«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 à 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» –  +	Modifier le résultat de cuisson des programmes automatiques	p.ex. Réglage individuel résultat de cuisson toujours plus intensif –  +
Dureté de l'eau 2-moyenne	La Dureté de l'eau détermine à quel moment le message «Détarrer 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 de base	Fonction	Modifier en
«Réglage usine» = non	Après un déménagement dans une localité qui est à une altitude différente, 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.

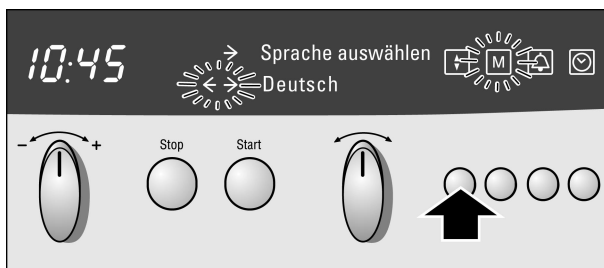
## Modifier les réglages de base

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

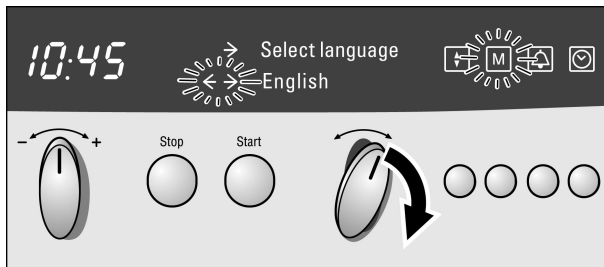
1. Maintenir enfoncée la touche «M» jusqu'à ce que «Sprache auswählen» et «Deutsch» apparaissent à la première et à la seconde lignes respectivement.



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



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.

---

## Coupure de sécurité

La coupure automatique de sécurité s'enclenche si vous n'avez pas modifié depuis plusieurs heures le réglage de votre appareil. Le fonctionnement est interrompu.

A l'affichage apparaît un 5.

Appuyer sur la touche Stop, le 5 s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

### Désactiver la coupure de sécurité

L'appareil s'éteint automatiquement si une durée est réglée. La coupure de sécurité est supprimée.

---

# 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 nettoyeurs 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

<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 les vitres : passez 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. Eliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, féculé et blanc d'œuf. Des nettoyants spéciaux pour inox sont disponibles auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
<b>Intérieur de l'enceinte de cuisson</b>	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.
<b>Coupelle d'évaporation</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée. Si l'enceinte de cuisson est très encrassée, utilisez EasyClean.
<b>Joint à l'extérieur de l'enceinte de cuisson</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Réservoir d'eau</b>	Eau vinaigrée, ne mettez pas au lave-vaisselle.
<b>Logement du réservoir</b>	Séchez après chaque utilisation.
<b>Joint du couvercle</b>	Séchez soigneusement après chaque utilisation.
<b>Supports</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou nettoyage au lave-vaisselle.
<b>Vitres de la porte</b>	Nettoyant pour vitres.
<b>Accessoires</b>	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.

# EasyClean

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

EasyClean dure env. 30 minutes.

## Préparatifs

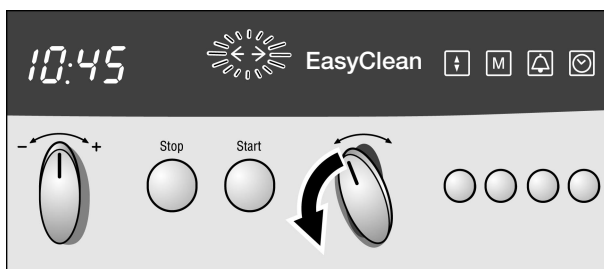
Laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

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 EasyClean.



4. Appuyez sur la touche Start.

EasyClean 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.

EasyClean 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 (EasyClean)**

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.

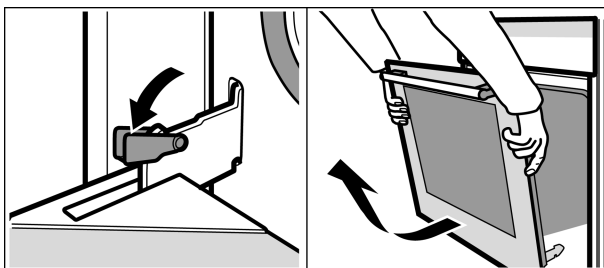
## Dépose de la porte de l'enceinte de cuisson



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 !

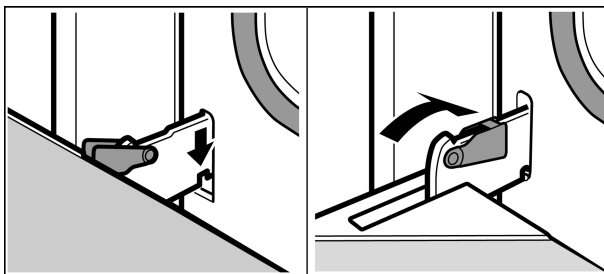
1. Ouvrir complètement la porte de l'enceinte de cuisson.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Incliner la porte de l'enceinte de cuisson. Avec les deux mains, la tenir en haut à gauche et à droite. Fermer la porte un peu plus et la retirer.



## 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.

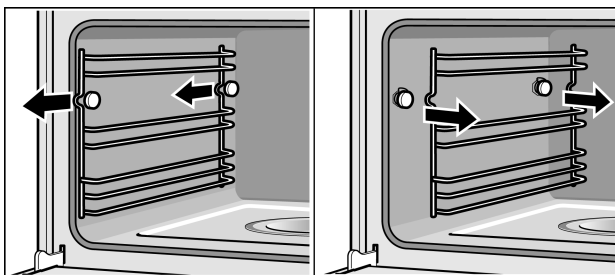


2. Ouvrir complètement la porte de l'enceinte de cuisson et relever les leviers de blocage.
3. Fermer la porte de l'enceinte de cuisson.



## 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

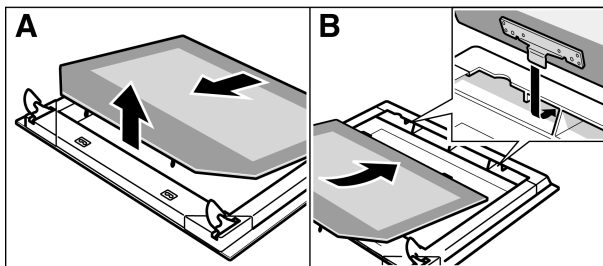
Accrocher le support à l'arrière et à l'avant et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

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. Saisir la vitre avec les deux mains à côté des charnières, la pousser légèrement vers le haut et la retirer vers les charnières. (Fig. A)



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

## Pose des vitres de la porte

1. Réintroduire la vitre (fig. B); à l'avant, à côté des charnières, la pousser vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
2. Remonter la porte de l'enceinte de cuisson.

**Vous devez uniquement réutiliser l'appareil si la vitre est correctement remontée.**

## 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.

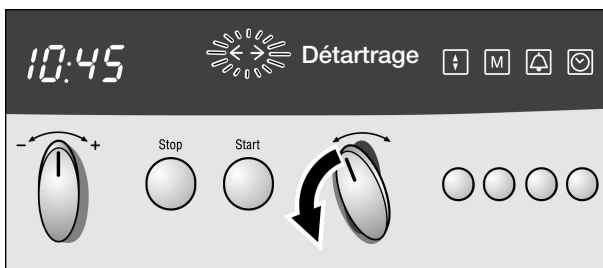
### Durée

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.

Essayez 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.
Un «5» apparaît à l'affichage de l'heure	La coupure de sécurité a été activée	Appuyer sur la touche Stop.

<b>Panne</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Consignes / solution</b>
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.
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.
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyer le joint.
La coupelle d'évaporation est vide alors que réservoir est plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	L'arrivée d'eau est engorgée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la dureté de l'eau est bien réglée.
Le message «Vider réserv./nettoyer?» apparaît dans la zone d'affichage	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.

Panne	Cause possible	Consignes / solution
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.
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.

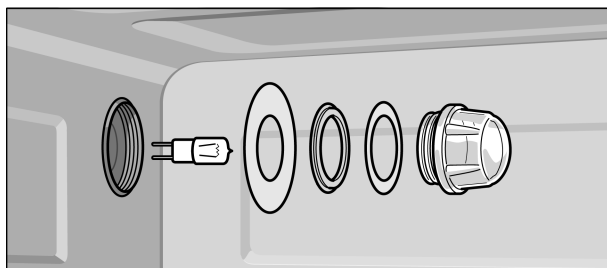
## Changer l'ampoule dans l'enceinte de cuisson

Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes thermostables 230V/25 W avec des joints auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Enlevez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de la lampe.

**Procédez comme suit:**

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



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

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

## Changer le cache en verre

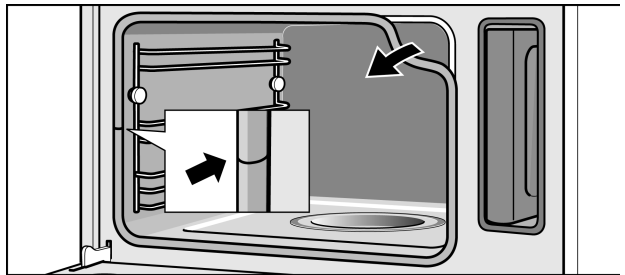
Vous devez changer le cache en verre s'il est défectueux. Vous pouvez vous procurer le cache en verre auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

## 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. Revérifier 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, vous trouverez un choix de plats qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quel mode de cuisson, quel accessoire et quelle durée de cuisson vous devez choisir de préférence.

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

## Accessoire

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.

Attention ! Lors de la cuisson à l'étuvée dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

## Vaisselle

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Important: Si les récipients sont épais, les temps de cuisson seront 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 préparer 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.

## Temps de cuisson

Les temps de cuisson lors de la cuisson vapeur ne dépendent pas de la quantité.

Le temps de cuisson est influencé par la nature, la fraîcheur et la grosseur des morceaux. 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 concernant le mode Etuver

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.

---

## Air pulsé

Ce mode de cuisson convient tout particulièrement aux pâtisseries sucrées et salées, aux rôtis à braiser et à différents gâteaux.

---

## CircoSteam

En raison de la combinaison d'air pulsé et de vapeur, le mode CircoSteam est idéal pour préparer des rôtis, poulets et des pains et pâtisseries, tels que de la pâtisserie à la pâte levée et du pain.

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

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

## Légumes

Déposez les légumes dans le bac de cuisson perforé. Insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte. Si aucun niveau d'enfournement n'est indiqué, vous pouvez le choisir.

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

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	entiers	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	30-35
Chou-fleur	entier	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	30-40
Chou-fleur	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-15
Brocolis	fleurs	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	8-10
Petits pois		perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	5-10
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)		plaque à pâtisserie au niveau 2	CircoSteam	160-180	15-30
Haricots verts		perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	20-25
Chou-rave	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	15-20
Poireaux	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	4-6
Blettes*	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	8-10
Carottes	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-20

<b>Aliment</b>	<b>Taille des pièces</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Temps de cuisson en minutes</b>
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	35-45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	20-25
Gratin dauphinois		plaque à pâtisserie au niveau 2	Air pulsé	170-180	35-45
Asperges, vertes*	entières	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	7-12
Asperges, blanches*	entières	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-15
Peler des tomates*	entières	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	1-2
Choux de Bruxelles	fleurs	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	20-30
Betterave rouge	entière	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	40-50
Chou rouge	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	30-35
Chou blanc	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	25-35
Courgettes	en rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	2-3

\* Préchauffer le four à 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.

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement de la plaque à pâtisserie.

Aliment	Proportion aliment/ liquide	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Riz complet	1:1,5	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	30-40
Riz long grain	1:1,5	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	20-30
Riz Basmati	1:1,5	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	20-30
Riz précuit	1:1,5	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	15-20
Lentilles	1:2	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	30-45
Haricots blancs, pré-trempés	1:2	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	65-75
Couscous	1:1	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	6-10
Blé vert, égrugé	1:2,5	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	15-20
Millet, entier	1:2,5	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	25-35
Blé, entier	1:1	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	60-70

## Viande, volaille, poisson

Toute vaisselle résistante à la chaleur est appropriée. Enfourner la grille et la plaque à pâtisserie ensemble au même niveau.

Placer toujours le récipient au centre de la grille.

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

En mode de cuisson CircoSteam, la viande sera juteuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

### Viande

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en min.
Filet en pâte feuilletée	1-1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	180-200	40-60
Rôti de porc avec couenne	1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	Cuisson vapeur + CircoSteam + Air pulsé	100 140-160 210-220	20-25 40-50 20
Rôti de porc (collier/épaule)	1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	170-180	70-80
Kassler	1,3 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	120-140	70-80
Rôti roulé	1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	170-180	70-80
Rôti de boeuf	1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	140-160	70-110
Rosbif, médium*	1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	170-180	40-60

<b>Aliment</b>	<b>Quantité/ poids</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Tempé- rature °C</b>	<b>Temps de cuisson en min.</b>
Rôti de veau	1-1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	160-180	50-70
Longe de veau*	0,7-0,8 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	160-180	15-25
Poitrine de veau farciée	1,5-2 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	140-160	75-120
Selle de chevreuil*	0,6-0,8 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	150-170	15-30
Gigot d'agneau	1-1,5 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	170-180	60-80
Saucisses	-	plaque à pâtisserie	2	Cuisson vapeur	90	10-15

\* D'abord bien saisir la viande

## **Volaille**

<b>Aliment</b>	<b>Quantité/ poids</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Tempé- rature °C</b>	<b>Temps de cuisson en minutes</b>
Poulet, entier	1 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	180-190	50-60
Blanc de poulet	de 150 g	grille avec plaque à pâtisserie	2	Cuisson vapeur	100	15-25
Cuisses de poulet	de 120 g	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	180-200	20-35



Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en minutes
Canard, entier	2 kg	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam Air pulsé	170 210	60-80 15-20
Magret de canard	de 350 g	grille avec plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	160-180	10-15

## Poisson

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en min.
Dorade	de 300 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-90	15-25
Filet de dorade	de 150 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-90	10-20
Terrine de poisson		grille	2	Cuisson vapeur	75-80	40-80
Truite, entière	de 200 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-90	12-15
Filet de saumon	de 150 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	8-10
Moules	1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	Cuisson vapeur	100	10-15
Filet de sébaste	de 150 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-90	10-20
Paupiettes de sole, farcies		perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-90	10-20

## Conseils pour les rôtis

**Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?**

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

**Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.**

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

**Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.**

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

**Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.**

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.

## Viande cuite à basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante.

**Procédez comme suit**

Enfourner la plaque à pâtisserie dans le four à vapeur et préchauffer en mode Basse température.

Faire saisir la viande de tous les côtés à feu vif sur la table de cuisson.

Placer la viande dans le four à vapeur préchauffé et poursuivre la cuisson à basse température.

Après la cuisson, dresser la viande sur des assiettes préchauffées et la servir avec une sauce chaude.

Aliment	Accessoire	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Gigot d'agneau, 1-1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	80	140-160
Rosbif, 1,5-2,5 kg	plaque à pâtisserie	2	80	150-180
Entrecôte	plaque à pâtisserie	2	70	25-40
Steaks	plaque à pâtisserie	2	80	40-60

## Soufflés, flans, garnitures de potage...

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en min.
Lasagne	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	160-170	35-45
Soufflé	ramequins dans le récipient perforé	2	CircoSteam	180-200	15-25
Flan de légumes	moule de bain-marie de 1,5 l dans le récipient perforé	2	Cuisson vapeur	100	35-45
Quenelles	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	95	20-25
Eierstich (oeuf brouillé)	plaque à pâtisserie	2	Cuisson vapeur	90	15-20
Boulettes de semoule	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	90-95	7-10

## Desserts, compote

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

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

Enfourner l'accessoire au niveau 2.

Aliment	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Grosses brioches fourrées	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	20-25
Crème	ramequins	Cuisson vapeur	90-95	15-20
Soufflé sucré	moule à soufflé sur la grille	CircoSteam	160-170	50-60
Riz au lait	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	25-35
Compote de pommes	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-15
Compote de poires	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-15
Compote de cerises	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-15
Compote de rhubarbe	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	10-15
Compote de quetsches	plaque à pâtisserie	Cuisson vapeur	100	15-20

## Gâteaux et pâtisseries

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de température.

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

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

<b>Gâteaux et pâtisseries</b>	<b>Moule/plaque</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Temps de cuisson min.</b>
Génoise	moule à cake	2	Air pulsé	150-160	60-70
Fond de tarte génoise	moule pour fond de tarte aux fruits	2	Air pulsé	150-160	30-45
Génoise avec garniture sèche	moule démontable	2	Air pulsé	150-160	45-55
Fond de tarte en pâte brisée	moule démontable	2	Air pulsé	150-160	40-50
Tarte aux pommes	moule à tarte	2	Air pulsé	170-190	35-50
Biscuit roulé	plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-200	10-15
Tarte en pâte à biscuit (3 oeufs)	moule démontable	2	Air pulsé	150-160	25-35
Pain (1 kg)	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	200-210 160-170	10-15 25-35
Petits pains	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	190-200	25-30
Brioche tressée, avec 500 g de farine	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	150-160	25-35
Kouglof	moule à kouglof	2	CircoSteam	150-160	35-45
Gâteau aux fruits en pâte levée	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	150-160	35-45
Quiche, tarte plate garnie	moule à quiche ou à tarte plate	2	Air pulsé	180-190	50-60
Tarte aux oignons	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	170-180	30-40

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	150-160	12-17
		2+4		150-160	12-17
Meringue	plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	80-90	120-180
		2+4		80	180-200
Macarons	plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	140-160	15-25
		2+4		140-150	20-25
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	170-190	10-20
		2+4		170-180	20-25
Pâte à choux	plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	170-190	27-35
Gâteaux secs	plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	150-160	15-20
		2+4			

## Conseils pour la pâtisserie

**Vous voulez utiliser votre propre recette.**

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

**Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.**

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

**Le gâteau s'affaisse.**

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température de cuisson de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

**Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.**

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

**Le dessous du cake ou du gâteau cuit dans le moule est trop cuit.**

Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière mais au centre de l'accessoire.

**Le gâteau est trop sec.**

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson ou utilisez le mode de cuisson CircoSteam.

---

**Le pain ou le gâteau a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).**

La fois suivante, utilisez moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez le temps de cuisson indiqué dans la recette.

---

**Le gâteau ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés.**

La fois suivante, réglez la température un peu plus basse.

---

---

## Laisser lever de la pâte

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

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

En mode Régénérer, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement préparés. Même des pains et pâtisseries de la veille peuvent ainsi être rafraîchis.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson min.
Mets dressés dans des assiettes	grille	2	Régénérer	120	12-18
Légumes	plaque à pâtisserie	3	Régénérer	100	12-15
Pâtes, pommes de terre, riz	plaque à pâtisserie	3	Régénérer	100	5-10
Petits pains*	grille	2	CircoSteam	170-180	6-8
Baguette*	grille	2	CircoSteam	170-180	5-10
Pain*	grille	2	CircoSteam	170-180	8-12
Pizza	grille	2	Régénérer	170-180	12-15

\* Préchauffer le four à vapeur, 5 minutes

## Décongélation

Déposez l'aliment surgelé dans le bac de cuisson perforé. Insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Ainsi, les aliments ne restent pas dans l'eau de décongélation et l'enceinte de cuisson reste propre.

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

Utiliser la position Décongélation.



Décongeler de la viande : Les morceaux de viande qui doivent 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, on peut décongeler et chauffer à la vapeur. L'aliment reste dans le sac de congélation ou est placé directement dans l'assiette.

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

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

Après la décongélation de viande, en particulier de volaille, faites fonctionner le four combi-vapeur à vide pendant 10 minutes en mode Air pulsé à 180 °C. Cela tue les germes dans l'enceinte de cuisson.

<b>Aliment</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Niveau</b>	<b>Température °C</b>	<b>Temps de cuisson en minutes</b>
Poulet, 1 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45-50	60-70
Cuisses de poulet, 400 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45-50	30-35
Légumes surgelés en bloc, 400 g (p.ex. épinards)	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45-50	20-30
Baies, 300 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45-50	5-8
Filet de poisson, 400 g	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45-50	15-20
Goulasch	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45-50	40-50
Rôti de boeuf	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	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.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Temps de cuisson, mn
Frites	plaque à pâtisserie*	2	air pulsé	170-190	25-35
Croquettes	plaque à pâtisserie*	2	air pulsé	180-200	18-22
Rôstis	plaque à pâtisserie*	2	air pulsé	180-200	25-30
Pizza	grille avec plaque à pâtisserie	2	air pulsé	180-200	15-23
2 Pizzas	Plaque à pâtisserie + grille	2 4	air pulsé	180-200	25-30
Baguette pizza	grille avec plaque à pâtisserie	2	air pulsé	180-200	18-22
Baguette au beurre aux fines herbes	grille avec plaque à pâtisserie	2	air pulsé	180-200	15-18
Petits pains**	grille avec plaque à pâtisserie	2	air pulsé	150-170	12-15
Bretzel	plaque à pâtisserie*	2	air pulsé	180-200	18-22
Croissant	plaque à pâtisserie*	2	CircoSteam	180-200	20-25
Strudel aux fruits	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	160-180	45-60
Filet de saumon**	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-100	20-25
Truite	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	80-100	20-25

<b>Aliment</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température, °C</b>	<b>Temps de cuisson, mn</b>
Filet de poisson cuisiné	grille avec plaque à pâtisserie	2	CircoSteam	180-200	35-50
bâtonnets de poisson**	plaque à pâtisserie*	2	air pulsé	195-205	18-22
Anneaux de calamar**	plaque à pâtisserie*	2	air pulsé	190-210	25-30
Lasagnes	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	CircoSteam	190-210	35-55
Brocolis	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	4-6
Chou-fleur	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	5-8
Haricots	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	4-6
Petits pois	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	4-6
Carottes	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	3-5
Macédoine de légumes	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	4-8
Choux de Bruxelles	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson vapeur	100	6-8

\* recouvrez la plaque à pâtisserie de papier de cuisson

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

## Mettre en conserves, extraire le jus

### Mettre 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 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	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Légumes	Bocaux, 1 l	2	Cuisson vapeur	100	30-120
Fruits à noyau	Bocaux, 1 l	2	Cuisson vapeur	100	25-30
Fruits à pépins	Bocaux, 1 l	2	Cuisson vapeur	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 la plaque à pâtisserie au niveau 1.

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

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

## Plats tests

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350.

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Aliment	Moule / plaque	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Temps de cuisson, mn
Biscuiterie dressée	plaque à pâtisserie	2	air pulsé	160-170	16-20
Mini cakes	plaque à pâtisserie	2	air pulsé	155-165	32-36
Biscuits à l'eau	moule démontable 26 cm	2	air pulsé	150-160	35-40
Tarte crumble aux pommes	plaque à pâtisserie	2	air pulsé	160-170	32-38
Tourte aux pommes	moule démontable 20 cm	2	air pulsé	160-180	60-70

---

## Conseils pour économiser de l'énergie

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

Dans la mesure du possible, gardez l'enceinte de cuisson fermée. De la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson et il faut refournir de l'énergie. Les temps de cuisson s'allongent.

Mode Cuisson vapeur : Avec ce mode de cuisson 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.

Mode de cuisson Air pulsé : Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four à vapeur 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. L'enceinte de cuisson étant encore chaude. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.



