Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

Cuisinez bien !

Notice d'utilisation

C47C42.0.
C47C62.0.

fr **9000 350 252**

900503

Table de matières

Consignes de sécurité 5
Causes de dommages 6
Conseils concernant l'énergie et l'environnement 8
Economiser de l'énergie 8
Elimination écologique 8
Votre nouvel appareil 9
Bandeau de commande 9
Modes de fonctionnement 10
Compartiment de cuisson et accessoires 11
Réservoir d'eau 13
Etalonnage automatique 15
Avant la première utilisation 16
Réglage de la langue 16
Réglage de l'heure 17
Réglage de la classe de dureté de l'eau 17
Nettoyage 18
Utilisation de l'appareil 19
Mettre l'appareil en service 19
Mettre l'appareil hors service 21
Après chaque utilisation 22
Coupure de sécurité automatique 23
Modifier les réglages de base 23
Horloge électronique 25
Affichage de l'heure 25
Minuterie 26
Durée de fonctionnement 27

Table de matières

Fin du fonctionnement 28

Fonctionnement préprogrammé 29

Réglage de l'heure 30

Contrôle, correction ou annulation des réglages . . . 30

Sécurité-enfants 31

Verrouillage 31

Verrouillage permanent 32

Programmes automatiques 34

Réglage du programme 34

Remarques concernant les programmes 36

Tableaux des programmes 37

Memory 46

Mémoriser Memory 46

Démarrer Memory 47

Effacer Memory 48

Entretien et nettoyage 48

Nettoyants 49

EasyClean 51

Détartrage 52

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 55

Nettoyage des supports 56

Nettoyage des vitres de la porte 57

Incidents et dépannage 58

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson 60

Remplacement du joint de porte 61

Table de matières

Service après-vente 62

Numéros de produit E et de fabrication FD 62

Tableaux et conseils 63

Position cuisson vapeur 63

Chaleur tournante 64

CircoSteam 64

Légumes 64

Garnitures et légumes secs 67

Viande, volaille, poisson 68

Viande cuite à basse température 73

Soufflés, garnitures de potage 74

Desserts, compote 75

Gâteaux et pâtisseries 76

Réchauffer des mets 80

Décongélation 81

Position étuvé 82

Extraire le jus 83

Mise en conserves 83

Produits surgelés 84

Plats tests 87

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

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

Risques d'incendie !
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

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

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

Accessoires chauds

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

Eau chaude

Risque de s'ébouillanter !
Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. L'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Attendre que l'appareil soit refroidi.

Réparations inexpertes

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

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

Causes de dommages

Garder le fond du compartiment de cuisson dégagé

Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle sur la grille ou dans le bac de cuisson perforé.

Feuille alu

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

Ustensile

La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Vous ne pouvez pas utiliser des moules en silicone avec le mode de cuisson combiné chaleur tournante et vapeur.

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

Cuisson à la vapeur avec le bac perforé

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

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Joint de porte fortement encrassé

Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Maintenir toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.

Porte de l'appareil utilisée comme support

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

Transporter l'appareil

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

Entretien et nettoyage

Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Eliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

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

Cuisson de pâtisseries

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four combi-vapeur étant encore chaud, le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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

Cuire à la vapeur

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

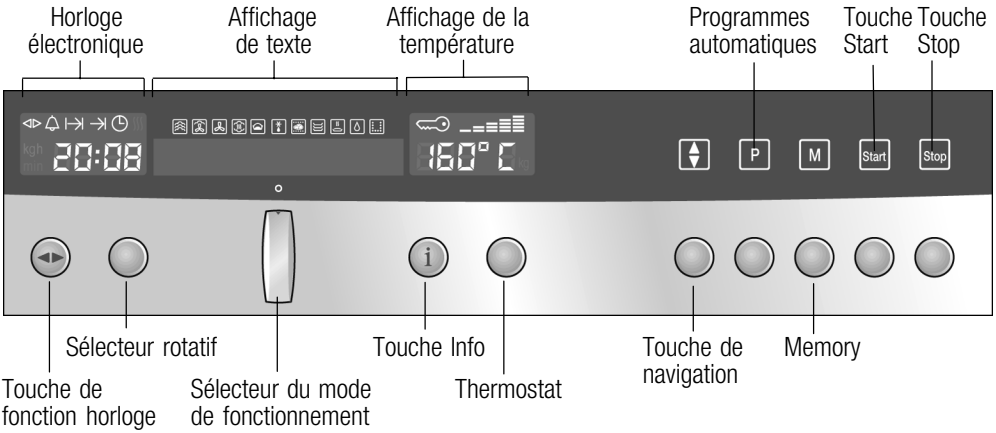
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment WEEE).
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

Bandeau de commande



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

	Elément de réglage	Usage
	Thermostat	Appareil allumé : régler la température Appareil éteint : modifier les réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base).
⇕	Touche de navigation	Commuter entre les lignes de l'affichage de texte, tout en mémorisant les modifications.
P	Programmes automatiques	Pour sélectionner des programmes préréglés (voir le chapitre : Programmes automatiques)
M	Memory	Enregistrer Memory et l'appeler (voir le chapitre : Memory)
start	Touche Start	Démarrer le fonctionnement
stop	Touche Stop	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause) Pression longue : terminer le fonctionnement

Manettes de commande escamotables

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

Modes de fonctionnement

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

Mode de fonctionnement	Application
Position Cuisson vapeur	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir.
CircoSteam®	Pour de la viande, des soufflés et pâtisseries. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées lors de ce mode.
Chaleur tournante	Pour des gâteaux fondants, du biscuit, du rôti à braiser. Un ventilateur situé sur la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
Réchauffer	Pour des plats et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
Position étuvé	Pour de la pâte à la levure de boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. La vapeur et la chaleur tournante sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas.

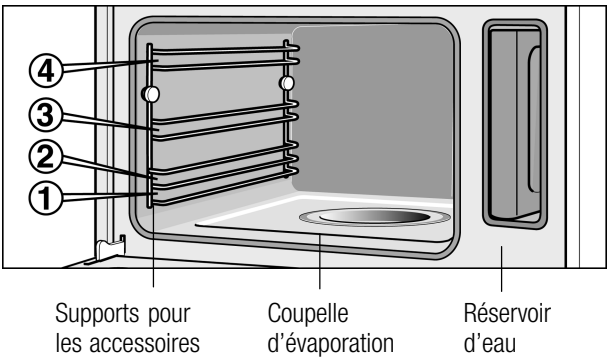
Mode de fonctionnement	Application
Position Décongélation	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. La vapeur et la chaleur tournante sont combinées. Grâce à l'humidité, la chaleur est transmise sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
Basse température	Pour du rosbif, gigot d'agneau. Tous les morceaux de viande tendre seront particulièrement fondants.
Préchauffage	Pour de la porcelaine. Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.
Maintien au chaud	Pour maintenir des mets au chaud, jusqu'à deux heures.
EasyClean®	Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson.
Détartrage	Pour détartrer le système d'eau et la coupelle d'évaporation.

Compartiment de cuisson et accessoires

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

Attention !

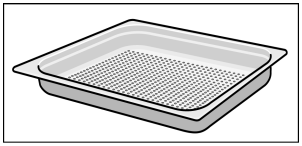
- La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond du compartiment de cuisson.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.



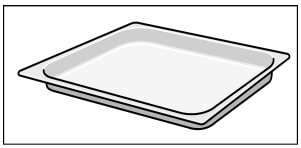
Accessoire

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

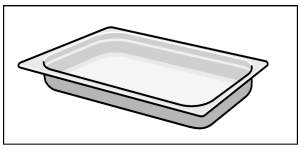
Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



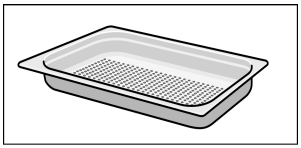
Bac de cuisson, perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur
pour cuire à la vapeur du poisson entier ou une assez grande quantité de légumes, pour extraire le jus de baies etc.



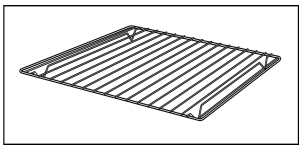
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{2}/_{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)
pour la cuisson de gâteaux sur la plaque ou pour récupérer du liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur



Bac de cuisson, non perforé, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm de profondeur
pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales



Bac de cuisson, perforé, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm de profondeur
pour cuire à la vapeur des légumes, extraire le jus de baies et pour décongeler



Grille
pour des ustensiles, des gâteaux et moules à soufflé et pour des rôtis

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

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur	Z1683X0
Bac de cuisson, perforé, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm de profondeur	Z1682X0
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{2}/_{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	Z1673X0
Bac de cuisson, non perforé, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm de profondeur	Z1663X0
Bac de cuisson, perforé, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm de profondeur	Z1662X0
Grille	Z1664X0
Plat à rôtir	Z1684X0
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibres alvéolé	460 770

Les bacs de cuisson peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent apparaître lorsqu'une seule partie de l'accessoire a été garnie ou du surgelé tel qu'une pizza a été placé sur l'accessoire.

Réservoir d'eau

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

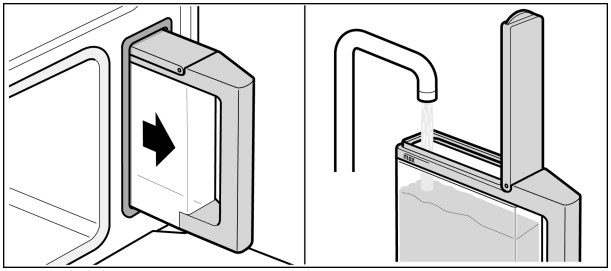
Remplissez le réservoir d'eau uniquement d'eau fraîche du robinet ou d'eau non gazeuse du commerce.
Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

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

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

Attention !

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



Avant chaque utilisation

Remplir le réservoir d'eau.

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

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation.

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

Message « Remplir le réservoir d'eau »

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

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

Message « Remplir le réservoir d'eau ? »

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

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

Etalonnage automatique

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

Après un déménagement

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

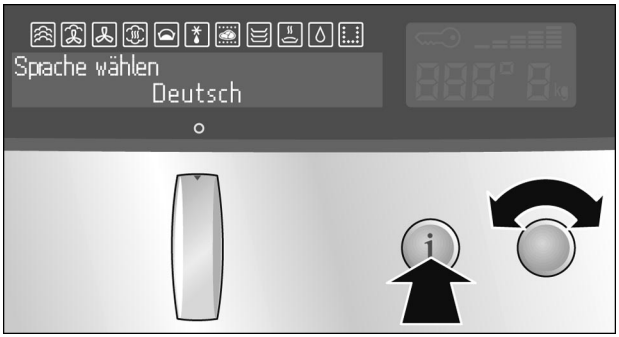
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Réglage de la langue

Après le raccordement électrique de l'appareil vous devez régler la langue pour l'affichage de texte.



1. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse dans l'affichage de texte.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.

   Vos réglages sont validés.

Modification de la langue

Si l'appareil est verrouillé, vous devez d'abord le déverrouiller (voir le chapitre : Sécurité-enfants).

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
2. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que « Sprache wählen » (Sélection langue) apparaisse dans l'affichage de texte.
3. Au moyen du thermostat, régler la langue désirée.
4. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.

   La modification est mémorisée.

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge.

   Les symboles ◁▷ et ⊙ sont allumés.
   12:00 apparaît dans l'affichage de l'heure.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

   Le réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez sur la touche de fonction horloge jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et ⊙ s'allument de nouveau.

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

Réglage de la classe de dureté de l'eau

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

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

Vérifier la dureté de l'eau

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

Eau adoucie

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

Modifier la classe de dureté de l'eau

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
2. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage de texte.
3. Appuyer répétitivement sur la touche Info jusqu'à ce que
   « Dureté de l'eau 2-moyenne » apparaisse.
4. Modifier la classe de dureté de l'eau au moyen du thermostat. Valeurs possibles :

adoucie	
1-douce	I
2-moyenne	II
3-dure	III
4-très dure	IV

5. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.

   La modification est mémorisée.

Pour des informations supplémentaires, voir le chapitre : Réglages de base.

Nettoyage

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

Chauffer l'appareil

1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire.
2. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'au mode Position cuisson vapeur ⊜.
3. Appuyer sur la touche Start.

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

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

Nettoyage préalable des accessoires

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

Utilisation de l’appareil

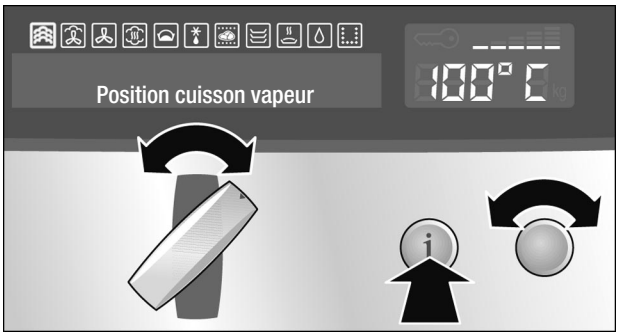
Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Mettre l’appareil en service

Appuyez sur le sélecteur du mode de fonctionnement escamoté pour le désenclencher. L’appareil se met en service. « Appareil prêt à fonctionner » apparaît dans l’affichage de texte.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu’à ce que le mode de fonctionnement désiré apparaisse dans l’affichage de texte.



Une température de référence apparaît dans l’affichage de la température.

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

Lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur, une durée de référence apparaît dans l’horloge électronique. Les symboles ◁|▷ et |→| (durée de fonctionnement) s’allument.

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

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

Vous pouvez aussi régler la durée de fonctionnement pour des modes de fonctionnement sans vapeur (voir le chapitre : Horloge électronique).

4. Appuyer sur la touche Start.

Si vous n'appuyez pas sur la touche Start, un signal retentit et « Appuyer touche Départ » apparaît dans l'affichage de texte.

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

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température °C
Position cuisson vapeur	100	35 - 100
CircoSteam®	160	120 - 230
Chaleur tournante	160	30 - 230
Réchauffer	120	100 - 180
Position étuve	40	35 - 50
Position Décongélation	45	35 - 60
Basse température	80	60 - 120
Préchauffage	50	30 - 70
Maintien au chaud	70	60 - 100
EasyClean®	Utilisation, voir le chapitre EasyClean®	
Détartrage	Utilisation, voir le chapitre Détartrage	

Température actuelle

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

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

Afficher la durée de fonctionnement et la modifier

Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et I→I s'allument. La durée de fonctionnement actuelle s'affiche. Tournez le sélecteur rotatif pour modifier la durée. La modification est automatiquement mémorisée.

Modifier la température

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

Mettre l'appareil hors service

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

La durée de fonctionnement est écoulée

Si vous avez réglé une durée de fonctionnement, votre appareil s'éteindra automatiquement. Un signal retentit. Appuyez sur la touche de fonction d'horloge pour couper le signal.

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

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

Pause

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

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

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

Arrêt manuel

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage de la température	Affichage de texte
H	Forte chaleur résiduelle
h	Basse chaleur résiduelle

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

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

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

Sécher le compartiment de cuisson

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

⚠ Risque de s'ébouillanter !
L'eau dans la coupelle d'évaporation peut être chaude. Laissez-la refroidir avant d'essuyer l'eau.

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

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

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

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée seulement si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil sur une période plus ou moins longue.

Le délai à partir duquel votre appareil est mis hors tension dépend de vos réglages.

000 clignote dans l'affichage de température.
Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Désactivation

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.

Modifier les réglages de base

Votre appareil dispose de divers réglages de base, qui ont été paramétrés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

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

1. Régler le sélecteur de mode de cuisson sur la position o.
2. Appuyer sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.

   Dans l'affichage de texte apparaît « Sélection langue ». Si l'appareil est verrouillé, vous devez d'abord le déverrouiller.
3. Appuyer répétitivement sur la touche Info jusqu'à ce que le réglage de base actuel du sous-menu correspondant s'affiche dans l'affichage de texte (p.ex. « Signal sonore off »).
4. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. « Durée du signal 2 minutes »).
5. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes.

   Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	**Réglage de base**	**Symbole de réglage (affichage de température)**
Sélection langue	Autres langues possibles	
Sécurité-enfants	Verrouillage non activé	c 10
	Verrouillage activé	c 11
	Verrouillage permanent activé	c21
Durée signal sonore	Signal sonore off	c30
	Durée du signal 30 secondes	c31
	Durée du signal 2 minutes	c32
	Durée du signal 10 minutes	c33
Démarrage auto	off	c40
	on	c41
Réglage individuel	– ❑❑❑■❑❑❑ +	c5...
Dureté de l'eau	adoucie	c60
	1-douce	c61
	2-moyenne	c62
	3-dure	c63
	4-très dure	c64
Signal de chauffe vapeur	off	c70
	on	c71
Aux réglages usine	ne pas réinitialiser	c80
	réinitialiser	c81

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Affichage de l'heure

Fonction d'horloge	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne s'éteint pas automatiquement.
Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service au moment réglé (p.ex. 12:30 heures).
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées.
Heure	Réglage de l'heure

Remarques :

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

Désactiver et activer l'affichage de l'heure

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

   L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.
2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge.

   L'affichage de l'heure s'allume.

Minuterie

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

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

Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil chauffe.

2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et |→| s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple 1:30 heures).

   Le réglage est automatiquement validé et l'heure réapparaît.

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

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

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position o.
5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée. Uniquement possible lors des modes de fonctionnement sans vapeur.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil chauffe.

2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et →| s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple 12:30 h).

   Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position o.
5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'éteint à la fin du fonctionnement préprogrammée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

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

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

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil chauffe.

2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et I→I s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple 1:30 heures).
4. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et →I s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple 12:30 h).

   L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à 11:00 h).

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

6. Ramener le mode de fonctionnement à la position o.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour terminer le fonctionnement préprogrammé.

Réglage de l’heure

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

1. Appuyer sur la touche de fonction d’horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu’à ce que les symboles ◁▷ et ⌚ s’allument.
2. Régler l’heure avec le sélecteur rotatif.

   Le réglage est automatiquement validé.

Contrôle, correction ou annulation des réglages

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

Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

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

Verrouillage

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

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

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.
3. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que c 11 apparaisse dans l'affichage de la température.
5. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque :

En cas de tentative d'allumer l'appareil éteint, le symbole -S- apparaît dans l'affichage de température et le texte « Appareil verrouillé » dans l'affichage de texte.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que c 11 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne.

Verrouillage permanent

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

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

Verrouiller l'appareil de façon permanente

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.
3. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
5. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.

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

Remarque :

En cas de tentative d'allumer l'appareil éteint, le symbole -SP- apparaît dans l'affichage de température et le texte « Appareil verrouillage permanent» dans l'affichage de texte.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que c20 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊶ s'éteigne.

   Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Mettre l'appareil en service dans les 30 secondes.

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

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que c20 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne.
4. Dans les 30 secondes appuyer de nouveau sur la touche Info pour parvenir au menu Réglages de base.
5. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
6. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
7. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.

   L'appareil est verrouillé de façon permanente.

Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire:

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

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement préparer des mets. Il y a 16 groupes de programmes avec au total 70 programmes.

Réglage du programme

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

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

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

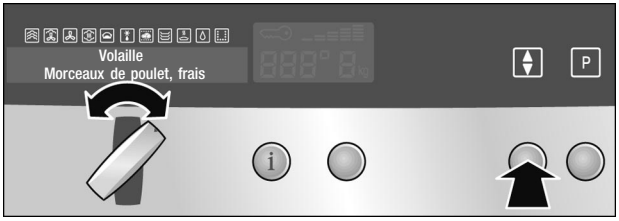
Sélectionner le groupe de programmes

1. Tourner le sélecteur de modes de fonctionnement en position o.
2. Appuyer sur la touche P.

   Le premier groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.

3. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le groupe de programmes approprié apparaisse dans l'affichage de texte.

Sélectionner un programme



4. Appuyer sur la touche ⇕.

   Le premier programme du groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.

5. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le programme approprié apparaisse.

Réglage individuel du résultat de cuisson

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à vos attentes, vous pouvez l'adapter individuellement

6. Appuyer sur la touche ⇕.

   La graduation pour le réglage individuel du résultat de cuisson apparaît dans l'affichage de texte
   – ❑❑❑■❑❑❑ +.

7. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement pour modifier le réglage sur la graduation :

   Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible
   Vers la droite = résultat de cuisson plus intensif

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

Régler le poids

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

8. Tourner le thermostat pour régler le poids.

Appuyez sur la touche Info pour appeler maintenant des informations concernant l'accessoire. Elles seront affichées pendant quelques secondes.

9. Appuyer sur la touche Start.

Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

Demander la durée

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

Programme avec fonctionnement préprogrammé

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

Fin du programme

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

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

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche Stop.

Remarques concernant les programmes

Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau.

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

Ustensiles

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

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

Quantité/ poids

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

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

Temps de cuisson

Après le démarrage du programme, le temps de cuisson s'affiche. Il peut changer pendant les 10 premières minutes, du fait que le temps de chauffe dépend entre autres de la température de l'aliment et de l'eau.

Tableaux des programmes

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

Légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Chou-fleur à la vapeur / en bouquets*	Bouquets de taille identique	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Fleurs de brocoli à la vapeur*	Fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Haricots verts cuits à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Carottes en rondelles, à la vapeur*	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Chou-rave en rondelles, à la vapeur*	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Choux de Bruxelles à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges blanches*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges vertes*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Pommes de terre

Assaisonnez les pommes de terre seulement après la cuisson.

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

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Produits céréaliers

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

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

Indiquez le poids sans liquide.

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

Préparer du risotto

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

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

Gratin

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Nive au
Gratin salé, ingrédients cuits*	Max. 4 cm de hauteur	Grille + plat à gratin	2
Gratin sucré*	Max. 4 cm de hauteur	Grille + plat à gratin	2

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Volaille

Ne superposez pas les blancs de poulet ou les morceaux de poulet dans le récipient.
Vous pouvez mariner les morceaux de poulet au préalable.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poulet, frais	Poids total 0,7 - 1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Morceaux de poulet, frais	Poids individuel 0,04 - 0,35 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Canard, frais	Poids total 1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Blanc de poulet, frais, à la vapeur	Poids total 0,2 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

Boeuf

En cas de rosbif, utilisez de préférence du rosbif épais.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Rôti à braiser, frais*	1 - 1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2
Rosbif, frais, cui basse temp / Rosbif, médium**	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2
Rosbif, frais, cui basse temp / Rosbif, saignant**	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

** Bien saisir la viande au préalable

Veau

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Rôti, frais / Rôti maigre*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Rôti, frais / Rôti persillé*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Poitrine, farcie*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Porc

Incisez au préalable la couenne, du milieu vers l'extérieur.

Le rôti avec croûte réussit le mieux avec une pièce de viande dans l'épaule.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Rôti d'échine désossé, frais*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Rôti avec croûte, frais*	0,8 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Saucisses*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Agneau

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Gigot, frais / sans os, bien cuit	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Gigot, frais / sans os, médium, cui basse temp*	1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

* Bien saisir la viande au préalable

Rôti de viande hachée

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
De viande hachée fraîche	Poids total 0,5 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

Poisson

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

Ne superposez pas les poissons entiers, filets de poisson ou bâtonnets de poisson. Indiquez le poids du poisson le plus lourd et choisissez si possible des morceaux de même taille.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Filet de poisson, frais	Epaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Poisson, surgelé	Epaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Moules	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Anneaux calamar panés, surgelés	0,5 - 1,25 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Bâtonnets de poisson	0,5 - 1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2

Pâtisseries, dessert

Cuire de la brioche tressée
Laissez lever la pâte à la levure du boulanger pendant une demi heure dans le four combi-vapeur à 40 °C.

Préparer de la compote de fruits
Le programme convient uniquement pour des fruits à noyau et des fruits à pépins. Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. ⅓ de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

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

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

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Brioche tressée	0,6 - 1,8 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Cake	0,8 - 2 kg	Moule démontable graissé avec fond de cyl. Ø 26 cm + grille	2
Compote de fruits*	-	Plaque à pâtisserie	2
Riz au lait	-	Plaque à pâtisserie	2
Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson perforé	2

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Pain, petits pains

Cuire du pain
Les programmes se rapportent à des pains enfournés librement, sans moule. La pâte ne doit pas être trop molle. Avant la cuisson, incisez la pâte à pain à plusieurs endroits avec un couteau pointu, à une profondeur d'env. 1 cm.

Laisser lever la pâte à pain et cuire
Le message « Inciser le pain » apparaît après env. 20 minutes. Incisez la pâte et appuyez sur la touche Start.

Cuire des petits pains frais
Les petits pains devraient être tous du même poids. Entrez le poids d'un petit pain individuel.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pain bis / Cuire*	0,6 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain bis / Laisser lever et cuire	Observer le message	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain de seigle / Cuire*	0,6 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain de seigle / Laisser lever et cuire	Observer le message	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain blanc / Cuire*	0,4 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain blanc / Laisser lever et cuire	Observer le message	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Petits pains / Cuire des petits pains frais*	Poids individuel 0,05 - 0,1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Petits pains / Cuire des petits pains surgelés	Poids total 0,2 - 1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Réchauffer

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
1 Portion*	-	Grille	2
2 Portions*	-	Grille	2
Garnitures, cuites*	-	Plaque à pâtisserie	2
Légumes, cuits*	-	Plaque à pâtisserie	2
Pizza, cuite / Pizza à fond mince*	-	Grille + plaque à pâtisserie	3
Pizza, cuite / Pizza à fond épais*	-	Grille + plaque à pâtisserie	3

* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Décongélation

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

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

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

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

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

⚠ Risque pour la santé !
Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler des filets de poisson
Ne superposez jamais les filets de poisson.

Décongeler de la volaille entière
Retirez l'emballage avant la décongélation.
Laissez reposer la volaille, une fois décongelée.
En cas de grosse volaille (p. ex. dindonneau), vous pouvez retirer les abats après un temps de repos d'env. 30 minutes.

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

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

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poisson / Poisson entier	Epaisseur max. 3 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Poisson / Filet de poisson	Epaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Volaille entière	Max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Viande	Poids unitaire max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Baies	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

Spécial

Stériliser des biberons

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

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

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

Mise en conserve

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

Avant la mise en conserves de potiron, le faire blanchir.

Le programme est conçu pour des bocaux de 1 litre. Pour des bocaux plus grands ou plus petits, vous devez adapter le résultat de cuisson individuellement.

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

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

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

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Stériliser des biberons*	-	Bac perforé	2
Mise en conserve	En bocaux de 1 l	Bac perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Oeufs / Oeufs durs*	Oeufs calibre M, max. 1,8 kg	Bac perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Oeufs / Oeufs à la coque*	Oeufs calibre M max. 1 kg	Bac perforé + plaque à pâtisserie	3 1

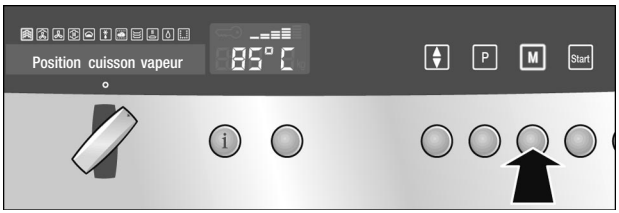
* Pour ce programme vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé

Memory

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

Mémoriser Memory

1. Sélectionner le mode de fonctionnement, la température et la durée ou un programme dans les programmes automatiques (ne pas appuyer sur la touche Start).



2. Appuyer sur la touche M pour appeler le menu Memory.

3. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement pour sélectionner l'un des 6 emplacements de mémoire.
4. Effectuer une pression longue sur la touche M jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

   Dans l'affichage de texte apparaît « Memory validée ».

Annuler la mémorisation

Appuyer brièvement sur la touche M pour quitter le menu Memory sans enregistrer.

Démarrer Memory

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
2. Placer le mets dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyer sur la touche M pour appeler le menu Memory.
4. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement pour sélectionner l'emplacement-mémoire.
5. Appuyer sur la touche Start.

Après le démarrage, vous pouvez modifier la température et la durée (n'est pas possible lors des programmes automatiques).

Si vous avez sélectionné le mode de fonctionnement Position cuisson vapeur, la durée démarre seulement après le temps de chauffe.

Pause

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

Annuler

Exercer une pression longue sur la touche Stop.

Effacer Memory

Vous pouvez effacer Memory ou reprogrammer.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
2. Appuyer sur la touche M pour appeler le menu Memory.
3. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement pour sélectionner l'emplacement-mémoire.
4. Appuyer sur la touche ⇕.

   Dans l'affichage de texte apparaît « Effacer : non ».
5. Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, commuter à « Effacer : Oui ».
6. Appuyer sur la touche ⇕ pour effacer Memory.
7. Appuyer brièvement sur la touche M pour quitter le menu Memory.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

⚠ Risque de court-circuit !
N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Dommages de la surface ! N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de produits de nettoyage pour four,
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore.

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

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

En cas de salissures plus importantes, utilisez le système de nettoyage (voir le chapitre : EasyClean®).

Les sels sont très agressifs et peuvent occasionner des taches de rouille. Eliminez dans le compartiment de cuisson les résidus de sauces piquantes (ketchup, moutarde) ou de mets salés, immédiatement après le refroidissement.

Eponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage jointe est très absorbante. Utilisez l'éponge de nettoyage uniquement pour nettoyer le compartiment de cuisson et pour éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation.

Lavez soigneusement l'éponge de nettoyage avant la première utilisation. Vous pouvez passer l'éponge de nettoyage au lave-linge (lessive à 95°).

Chiffon microfibres

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

Nettoyants

Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux.
avec une façade en alu	Nettoyant non agressif pour vitres - passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres non pelucheux.
avec une façade en inox	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Eliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, fécule et blanc d'oeuf Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Intérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Ne pas utiliser des éponges en acier ni à dos récurant ! Le compartiment de cuisson risque de rouiller. En cas de fortes salissures, utilisez exclusivement le gel de nettoyage pour four et gril recommandé par le service après-vente (référence 463582, également en vente online dans le eShop). Respectez les recommandations du fabricant. D'autres produits de nettoyage pour four peuvent occasionner des dommages sur l'appareil. La lampe dans le compartiment de cuisson et les joints de la porte, la lampe et la coupelle d'évaporation ne doivent pas entrer en contact avec le gel. Laisser agir au maximum 12 heures et ne pas mettre l'appareil en marche pendant ce temps. Rincer ensuite soigneusement le compartiment de cuisson à l'eau (p.ex. avec un vaporisateur), afin d'éliminer tous les restes de gel.
Coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée
Joint à l'extérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle, ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation.
Joint du couvercle	Bien sécher après chaque utilisation.
Supports	A l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres
Accessoires	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée.

EasyClean®

Le mode de fonctionnement EasyClean® est une aide pour nettoyer votre appareil. Des salissures dans le compartiment de cuisson seront décollées par la vapeur. Elles peuvent ensuite être éliminées facilement.

EasyClean® dure env. 30 minutes.

Remarque :

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

Préparatifs

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

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

Démarrer EasyClean®

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur EasyClean® [ ].
2. Appuyer sur la touche Start.

   EasyClean® se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte. L'affichage de température indique ECS.

1er rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Dans l'affichage de texte apparaît « Essuyer l'appareil ».

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

   L'appareil se rince.
   Dans l'affichage de texte apparaît « 1er rinçage ».

2ème rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

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

   L'appareil se rince.
   Dans l'affichage de texte apparaît « 2ème rinçage ».

Après le 2ème rinçage apparaît « Fin » et « Vider la coupelle » dans l'affichage de texte.

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position o.

Eliminer l'eau résiduelle

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

Annuler EasyClean®

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop.

   EasyClean® s'arrête.

Afin que du produit à vaisselle ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer 2x après une annulation.

2. Appuyer sur la touche Start.

   Dans la visualisation s'affiche « Essuyer l'appareil ».

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

Détartrage

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

Le détartrage dure env. 30 minutes.

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

Remarque :

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

Détartrant

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

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

Attention !

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

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

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

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

1er rinçage

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

1. Eliminer le détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.

Dans l'affichage de texte apparaît « Appareil prêt au rinçage » et « 1er rinçage ».

3. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil se rince.
   Dans l'affichage de texte apparaît « 1er rinçage ».

2ème rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.

3. Appuyer sur la touche Start.

   L'appareil se rince.
   Dans l'affichage de texte apparaît « 2ème rinçage ».

Après le 2ème rinçage apparaît « Fin » et « Vider la coupelle ».

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position o.

Eliminer l'eau résiduelle

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

Annuler le détartrage

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop.

   Le détartrage s'arrête.

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

2. Appuyer sur la touche Start.

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

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

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

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

Seule différence :

1. Mélanger 100 ml d'eau et 20 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Remplir complètement la coupelle d'évaporation de solution détartrante.
3. Remplir le réservoir d'eau uniquement d'eau.
4. Démarrer le mode de fonctionnement Détartrage comme décrit.

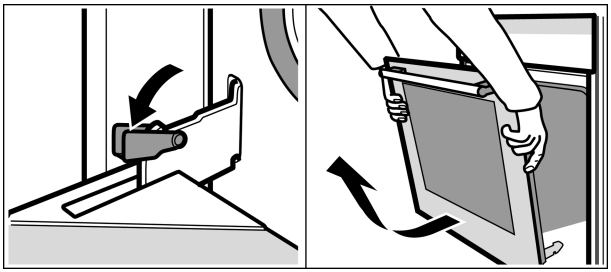
Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement, sans mode de fonctionnement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil ⚠

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

Risque de blessures !

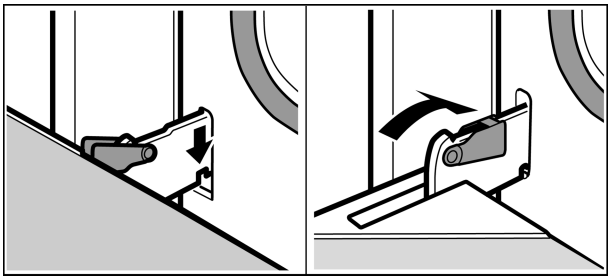
- Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter.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



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

Montage de la porte de l'appareil

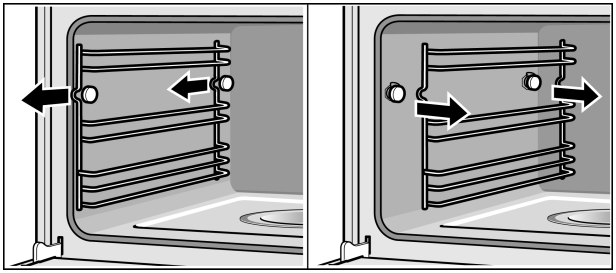
Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.



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

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.



Pour cela, tirer le support vers l'avant et le décrocher.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse. Vous pouvez également nettoyer les supports au lave-vaisselle.

Accrocher les supports

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

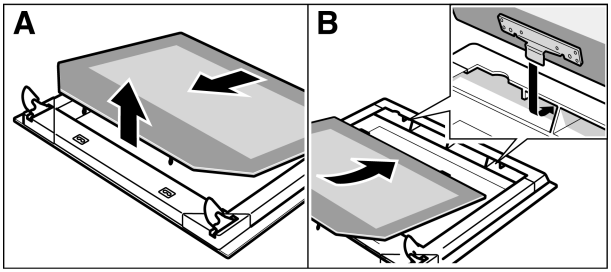
Les supports ne s'adaptent respectivement que d'un côté.

Nettoyage des vitres de la porte

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

Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque la vitre de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil st correctement montée.



1. Déposer la porte de l'appareil et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Saisir la vitre de la porte avec les deux mains à côté des charnières, la pousser légèrement vers le haut et la retirer vers les charnières. (Fig. A)

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

Pose des vitres de la porte

1. Réintroduire la vitre de la porte (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'appareil.

Incidents et dépannage

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

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher l'appareil sur le secteur.
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manoeuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
Il est impossible de démarrer l'appareil, le texte « Nettoyage » ou « Détartrage » apparaît dans l'affichage	EasyClean® ou le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (v. chapitre Annuler EasyClean® ou Annuler le détartrage)
Dans l'affichage de l'heure clignote 0:00	Il y a eu une coupure de courant	Régler de nouveau l'heure (voir le chapitre Horloge électronique)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans la visualisation	La touche Start n'a pas été actionnée après le réglage	Appuyer sur la touche Start ou annuler le réglage à l'aide de la touche Stop
« Coupure de sécurité » apparaît dans l'affichage de texte, 000 clignote dans l'affichage de la température	La coupure automatique de sécurité est active	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position o

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message « Remplir le réservoir d'eau » apparaît, malgré que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage « Remplir le réservoir d'eau » apparaît, bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais le message « Remplir le réservoir d'eau » n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyer le joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
Dans l'affichage de texte apparaît « Vider le réservoir/ nettoyer? »	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit (« Plopp ») se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a de nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite pour 20 minutes le mode Position cuisson vapeur à 100 ºC

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage
Un message d'erreur « E... » apparaît dans l'affichage de la température	Défaillance technique	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
Le message d'erreur « E011 » apparaît dans l'affichage de la température	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour effacer le message d'erreur. Appuyer sur toutes les touches l'une après l'autre et vérifier si elles sont propres
L'appareil ne chauffe plus. Le deux-point clignote dans l'affichage de l'heure. Dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 100o	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Information, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche Information pendant 3 secondes

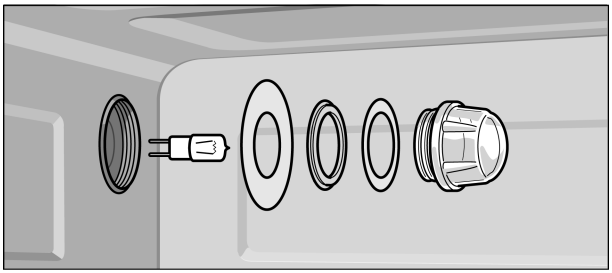
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

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

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

Utilisez toujours des gants pour enlever l'ampoule halogène de son emballage, sinon la durée de vie de l'ampoule sera plus courte.

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Dévisser le cache en le tournant vers la 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 sur le secteur et régler de nouveau l'heure.

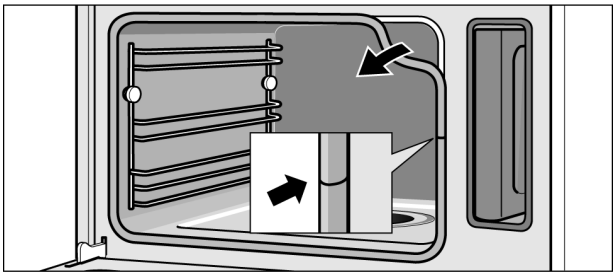
Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache en verre et sans les joints.

Changer le cache en verre ou les joints

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

Remplacement du joint de porte

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



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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

E-Nr.	FD

Service après-vente ☎

Tableaux et conseils

Dans les tableaux, vous trouverez un choix de plats qui se préparent facilement au four combi-vapeur. Ils vous indiquent quel mode de fonctionnement, quel accessoire et quelle durée de cuisson vous devez choisir de préférence. Les indications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid, sauf indication contraire.

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

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

Ustensile

Si vous utilisez un ustensile, placez-le toujours au milieu de la grille.

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

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

Position cuisson vapeur

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

Temps de cuisson et quantités à cuire

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

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

Répartir les aliments uniformément

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

Aliments sensibles à la pression

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

Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

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

Chaleur tournante

La chaleur tournante est idéale pour la cuisson de pâtisseries sucrées et épicées, les rôtis à braiser et 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 pâte levée.

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 de la pâtisserie à pâte levée, auront un bel aspect et ne se dessèchent pas.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Enfourner la plaque à pâtisserie en-dessous au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Brocolis	fleurs	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Petits pois	–	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 14
Légumes farcis (courgettes, auber-gines, poivrons)	ne pas précuire les légumes	plaque à pâtisserie au niveau 2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 30
Flan de légumes	–	moule de bain-marie 1,5 l + grille au niveau 2	Position cuisson vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	–	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Carottes	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	15 - 20

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture °C	Temps de cuisson en min.
Poireaux	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Bettes*	bâtonnets	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	entières	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	entières	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Epinards*	–	perforé + plaque à pâtisserie	Cuire à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	choux	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	–	perforé + plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	8 - 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

Ajouter de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.
Exemple : 1 : 1,5 = pour 100 g de riz, ajouter 150 ml de liquide.

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

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/niveau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé (niveau 3) + plaque à pâtisserie (niveau 1)	Position cuisson vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé (niveau 3) + plaque à pâtisserie (niveau 1)	Position cuisson vapeur	100	20 - 25
Gratin dauphinois	–	plaque à pâtisserie (niveau 2)	Chaleur tournante	170 - 180	35 - 45
Riz complet	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1 : 1,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Lentilles	1 : 2	non perforé	Position cuisson vapeur	100	30 - 45
Haricots blancs, pré-trempés	1 : 2	non perforé	Position cuisson vapeur	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	non perforé	Position cuisson vapeur	100	6 - 10

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/niveau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture ºC	Temps de cuisson en min.
Blé vert, moulu	1 : 2,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1 : 2,5	non perforé	Position cuisson vapeur	100	25 - 35
Blé, entier	1 : 1	non perforé	Position cuisson vapeur	100	60 - 70
Quenelles	–	perforé (niveau 3) + plaque à pâtisserie (niveau 1)	Position cuisson vapeur	95	20 - 25

Viande, volaille, poisson

Enfourner la grille et la plaque à pâtisserie ensemble au même niveau.

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

Avec le mode CircoSteam® la viande sera particulièrement juteuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Volaille

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni-veau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture ºC	Temps de cuisson en min.
Poulet, entier	1,2 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	180 - 190	50 - 60
Poulet, demi	de 0,4 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	180 - 190	35 - 45
Blanc de poulet	de 0,15 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Position cuisson vapeur	100	15 - 25

* saisir au préalable

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Morceaux de poulet	de 0,12 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 35
Canard, entier	2 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170	60 - 80
				Chaleur tournante	210	15 - 20
Magret de canard*	de 0,35 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170 - 180	10 - 15
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	150 - 160	70 - 90
Blanc de dinde	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	150 - 160	60 - 80

* saisir au préalable

Boeuf

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de boeuf à braiser*	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	Réchauffer	140 - 150	100 - 140
Filet de boeuf, médium*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	Réchauffer	170 - 180	20 - 28
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	40 - 55
Rosbif épais, médium*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	45 - 60

* saisir au préalable

Veau

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni-veau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture ºC	Temps de cuisson en min.
Rôti de veau	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	160 - 180	50 - 70
Selle de veau*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Poitrine de veau, farcie	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	140 - 160	75 - 120

* saisir au préalable

Porc

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni-veau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture ºC	Temps de cuisson en min.
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80
Rôti avec couenne	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	Position cuisson vapeur	100	20 - 25
				CircoSteam®	140 - 160	40 - 50
				Chaleur tournante	210 - 220	20
Filet mignon de porc*	0,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	160 - 180	20 - 30
Filet en pâte feuilletée	1 kg	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	180 - 200	40 - 60
Kassler avec os	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	120 - 140	60 - 70

* saisir au préalable

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni-veau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture °C	Temps de cuisson en min.
Travers de porc fumé	en tranches	plaque à pâtisserie	2	Position cuisson vapeur	100	15 - 20
Rôti roulé	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80

* saisir au préalable

Divers

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Ni-veau	Mode de fonctionne-ment	Tempéra-ture °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de viande hachée	de 0,5 kg de viande hachée	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Selle de chevreuil avec os*	0,6 - 0,8 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80
Selle d'agneau avec os*	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Morceaux de lapin	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Saucisses viennoises	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 85	12 - 18
Saucisses blanches		perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 85	15 - 20

* saisir au préalable

Poisson

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

Utiliser le plat à rôtir.	Si vous utilisez le plat à rôtir, vous obtiendrez des résultats de rôtissage optimaux et le compartiment de cuisson sera à peine sali. Le plat à rôtir est en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire (voir le chapitre : Compartiment de cuisson et accessoires).
Quand le rôti est-il cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce spécialisé) ou faites le « test de la cuillère » : Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous ressentez 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 ustensile de rôtissage 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 ustensile de rôtissage 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.

Enfourner la plaque à pâtisserie dans le four combi-vapeur et préchauffer avec le 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 combi-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	Quantité	Accessoire	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en min.
Gigot d'agneau désossé	1 - 1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	80	140 - 160
Rosbif	1,5 - 2,5 kg	plaque à pâtisserie	2	80	150 - 180

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc	–	plaque à pâtisserie	2	80 - 90	50 - 70
Médaillons de porc	–	plaque à pâtisserie	2	80	60 - 80
Steaks de boeuf	env. 3 cm d'épaisseur	plaque à pâtisserie	2	80	40 - 60
Magret de canard	–	plaque à pâtisserie	2	80	35 - 55

Soufflés, garnitures de potage ...

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Lasagnes	plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Soufflé	ramequins + grille	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Eierstich (oeuf brouillé)	non perforé	2	Position cuisson vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Position cuisson vapeur	90 - 95	7 - 10

Desserts, compote

Compote
Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. ⅓ de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

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

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

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	ramequins + grille	Position cuisson vapeur	90 - 95	15 - 20
Soufflé sucré (p.ex. gâteau de semoule)	moule à soufflé + grille	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Riz au lait*	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	pots individuels + grille	Position cuisson vapeur	40	300 - 360

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

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Compote de pommes	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de cerises	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	plaque à pâtisserie	Position cuisson vapeur	100	15 - 20

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

Gâteaux et pâtisseries

Utilisez de préférence des moules en fer de couleur foncée.

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 inférieure. 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.

Gâteau cuit dans un moule

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Génoise	Moule à savarin/ à cake	2	Chaleur tournante	150 - 160	60 - 70
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	150 - 160	30 - 45

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteau aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	45 - 55
Biscuit, 2 oeufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	180 - 190	12 - 16
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	25 - 35
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	40 - 50
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Kouglof	Moule à Kouglof	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Gâteaux salés (p.ex. quiche)	Moule à quiche	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Tarte aux pommes	Moule à tarte	2	Chaleur tournante	170 - 190	35 - 50

Gâteau sur plaque

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 45
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	10 - 15
Brioche tressée (500 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	150 - 160	25 - 35
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	160 - 180	40 - 60
Tarte à l'oignon	Plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170 - 180	30 - 40

Pain, petits pains

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pain blanc (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Chaleur tournante	160 - 170	20 - 25
Pain au levain (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Chaleur tournante	150 - 160	40 - 60
Pain bis (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Chaleur tournante	160 - 170	25 - 40
Pain complet (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Chaleur tournante	140 - 150	40 - 60
Pain de seigle (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Chaleur tournante	150 - 160	50 - 60
Petits pains (pâtons de 70 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Petits pains en pâte levée, sucrés (pâtons de 70 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	170 - 180	20 - 30

Petites pâtisseries

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Meringue	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	80 - 90	120 - 180
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	140 - 160	15 - 25

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonction-nement	Tempéra-ture en ºC	Temps de cuisson en min.
Biscuits pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	2	CircoSteam®	170 - 190	10 - 20
Muffins	Plaque à muffins	2	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 190	27 - 35
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	12 - 17
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20

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 ºC. 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 ºC et réduisez les temps de cuisson ou utilisez le mode de cuisson Combiné.

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.

Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, 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 fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Mets dressés dans des assiettes	grille	2	Réchauffer	120	12 - 18
Légumes	plaque à pâtisserie	3	Réchauffer	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	plaque à pâtisserie	3	Réchauffer	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 + plaque à pâtisserie	3	Réchauffer	170 - 180	12 - 15

* Préchauffer 5 minutes

Décongélation

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

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

Utilisez le mode de fonctionnement Position décongélation.

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

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

⚠ Risque pour la santé !
Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes avec le mode Chaleur tournante à 180 °C.

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

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

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

Position étuvé

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

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

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

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

Extraire le jus

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

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

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne-ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Framboises	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	30 - 45
Groseilles	perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	40 - 50

Mise en conserves

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

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

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

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

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

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

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

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

Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonction-nement	Tempéra-ture en °C	Temps de cuisson en min.
Frites	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	170 - 190	25 - 35
Croquettes	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Röstis	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	25 - 30
Pâtes fraîches, du frigo*	Plaque à pâtisserie	2	Position cuisson vapeur	100	5 - 10
Lasagne, surgelée	Plaque à pâtisserie + grille	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55

* Ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonction-nement	Tempéra-ture en ºC	Temps de cuisson en min.
Pizza, fond mince	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 23
Pizza, fond épais	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 25
Baguette pizza	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Pizza, du réfrigérateur	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	12 - 17
Baguette au beurre aux herbes, du frigo	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 20
Petits pains, baguette, surgelés	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Bretzels, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	195 - 205	20 - 24
Truite	Perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet gourmand	Plaque à pâtisserie + grille	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50

* Ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonction-nement	Tempéra-ture en ºC	Temps de cuisson en min.
Filet de saumon	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	80 - 100	20 - 25
Anneaux de calmar	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	190 - 210	25 - 30
Brocolis	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Chou-fleur	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	5 - 8
Haricots	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Petits pois	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 6
Carottes	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	3 - 5
Macédoine de légumes	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	Perforé + non perforé	3 1	Position cuisson vapeur	100	5 - 10

* Ajouter un peu de liquide

Plats tests

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350.

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Aliment	Moule / plaque	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Biscuiterie dressée	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	17 - 20
Mini cakes	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	25 - 33
Biscuits à l'eau	moule démontable 26 cm	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	36 - 44
Tourte aux pommes	moule démontable 20 cm	2	Chaleur tournante	160 - 170	60 - 70

Notes