



## FOUR À VAPEUR

[fr] MODE D'EMPLOI

C17DR02.1



# Table des matières

|  |  |    |   |   |    |
|--|--|----|---|---|----|
|    | <b>Utilisation conforme</b> .....                                | 4  |  | <b>Réglages de base</b> .....                           | 18 |
|    | <b>Précautions de sécurité importantes</b> .....                 | 4  |   | Modifier les réglages de base .....                     | 18 |
|    | <b>Causes de dommages</b> .....                                  | 5  |   | Liste des réglages de base .....                        | 18 |
|    | <b>Protection de l'environnement</b> .....                       | 6  |  | <b>Nettoyage</b> .....                                  | 19 |
|  | Conseils pour économiser de l'énergie .....                      | 6  |   | Nettoyants .....  | 19 |
|  | Élimination écologique .....                                     | 6  |   | Détartrage .....  | 20 |
|    | <b>Présentation de l'appareil</b> .....                          | 7  |   | Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....     | 21 |
|  | Bandeau de commande .....  | 7  |   | Dépose et pose des vitres de la porte .....             | 21 |
|  | Éléments de commande .....                                       | 7  |   | Nettoyage des supports .....                            | 22 |
|  | Menu général .....   | 8  |  | <b>Anomalies, que faire ?</b> .....                     | 23 |
|  | Menu Cuisson à la vapeur .....                                   | 8  |   | Tableau de dérangements .....                           | 23 |
|  | Fonctions du compartiment de cuisson .....                       | 8  |   | Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson ..... | 24 |
|  |  |    |   | Changer le cache en verre ou les joints .....           | 25 |
|  |  |    |   | Remplacement du joint de porte .....                    | 25 |
|    | <b>Accessoires</b> .....   | 9  |  | <b>Service après-vente</b> .....                        | 25 |
|  | Accessoires fournis .....  | 9  |   | Numéro de produit et numéro de fabrication .....        | 25 |
|  | Insertion de l'accessoire .....                                  | 9  |  | <b>Tableaux et conseils</b> .....                       | 26 |
|  | Accessoires en option .....                                      | 9  |   | Accessoire .....  | 26 |
|   | <b>Avant la première utilisation</b> .....                       | 10 |   | Vaisselle .....   | 26 |
|  | Avant la première mise en service .....                          | 10 |   | Temps de cuisson et quantité à cuire .....              | 26 |
|  | Première mise en service .....                                   | 10 |   | Répartir les aliments uniformément .....                | 26 |
|  | Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson ..... | 10 |   | Aliments sensibles à la pression .....                  | 26 |
|  | Nettoyer les accessoires .....                                   | 11 |   | Cuisson simultanée de plusieurs plats .....             | 26 |
|  | <b>Utilisation de l'appareil</b> .....                           | 11 |   | Légumes .....   | 26 |
|  | Allumer et éteindre l'appareil .....                             | 11 |   | Garnitures et légumes secs .....                        | 27 |
|  | Remplir le réservoir d'eau .....                                 | 12 |   | Volaille et viande .....                                | 28 |
|  | Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil .....        | 12 |   | Poisson .....   | 29 |
|  | Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil .....    | 13 |   | Garniture de potage, divers .....                       | 29 |
|  | Après chaque utilisation .....                                   | 13 |   | Desserts, compote .....                                 | 30 |
|  | <b>Fonctions temps</b> .....                                     | 14 |   | Réchauffer des mets .....                               | 30 |
|  | Afficher et masquer les fonctions de temps .....                 | 14 |   | Sous vide .....   | 30 |
|  | Régler le minuteur .....   | 14 |   | Décongélation .....                                     | 34 |
|  | Régler la durée .....  | 14 |   | Position Étuve .....                                    | 34 |
|  | Fonctionnement différé - « Fin dans » .....                      | 14 |   | Extraire le jus .....                                   | 34 |
|  | Contrôler, modifier ou annuler des réglages .....                | 14 |   | Mettre en conserves .....                               | 34 |
|  | <b>Programmes</b> .....  | 15 |   | Produits surgelés .....                                 | 35 |
|  | Sélectionner un programme .....                                  | 15 |   | Plats tests .....                                       | 35 |
|  | Remarques concernant les programmes .....                        | 15 |   |   |    |
|  | Tableau .....  | 16 |   |   |    |
|  | <b>Sécurité-enfants</b> .....                                    | 17 |   |   |    |
|  | Sécurité enfants automatique .....                               | 17 |   |   |    |
|  | Sécurité enfants non récurrente .....                            | 17 |   |   |    |

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**



## Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 9



## Précautions de sécurité importantes

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Ne pas vider la coupelle d'évaporation immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

**⚠ Mise en garde – 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, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

** Causes de dommages****Attention !**

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : ne posez aucun accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- 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
- Ustensiles : Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "*Nettoyage*" à la page 19
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Entretien de l'appareil : Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Solution détartrante : veillez à ce qu'aucune solution détartrante n'entre en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.



## Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

### Conseils pour économiser de l'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de mets avec des temps de cuisson différents, enfournez d'abord le mets demandant le temps le plus long.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

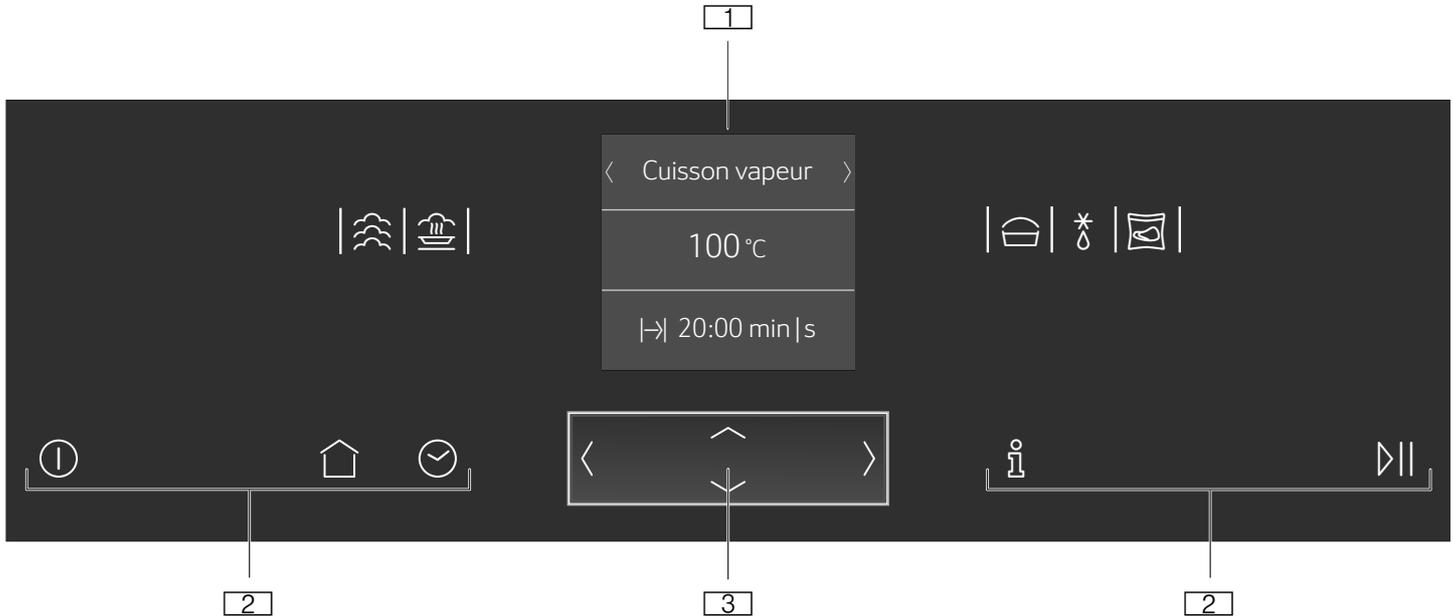
## Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

**Remarque :** Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

### Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. L'écran vous affiche les réglages actuels.



- 1 Écran
- 2 Touches tactiles
- 3 Élément de commande ShiftControl

### Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de régler votre appareil facilement et directement.

#### Touches tactiles

Les touches tactiles intègrent des capteurs. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche tactile correspondante.

| Touche tactile       | Utilisation   |
|----------------------|---|
| ① allumer/éteindre   | Allumer ou éteindre l'appareil → "Allumer et éteindre l'appareil" à la page 11  |
| 🏠 Menu général       | Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 12 |
| 🕒 Fonctions de temps | Régler le minuteur, la durée ou le fonctionnement différé « Fin dans » → "Fonctions temps" à la page 14                       |
| 🔒 Sécurité enfants   | Activer ou désactiver la sécurité-enfants → "Sécurité-enfants" à la page 17   |

|                |  |
|----------------|--|
| ℹ Informations | Afficher d'autres informations<br>Afficher la température actuelle<br>→ "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 12 |
| ⏮ Marche/arrêt | Démarrer ou arrêter le fonctionnement → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 12                                 |

#### Élément de commande ShiftControl

L'élément de commande ShiftControl vous permet de naviguer d'une ligne à l'autre dans l'affichage et de sélectionner des réglages. Lors que les réglages sont modifiables des flèches droite et gauche apparaissent dans l'affichage < >.

| Touche | Utilisation                                    |
|--------|--|
| <      | Gauche naviguer à gauche dans l'affichage      |
| >      | Droite naviguer à droite dans l'affichage      |
| ^      | En haut naviguer vers le haut dans l'affichage |
| v      | En bas naviguer vers le bas dans l'affichage   |

**Remarque :** Vous pouvez également faire défiler rapidement les réglages en maintenant une touche enfoncée. Dès que vous relâchez la touche, le défilement rapide cesse.

## Menu général

Pour accéder au menu principal, appuyez sur la touche .

| Menu   | Utilisation   |
|--|---|
|  | Cuisson à la vapeur<br>Régler le type de vapeur adapté et démarrer la cuisson. → "Utilisation de l'appareil" à la page 11 |
|  | Programme vapeur<br>Préparer des mets à la vapeur. → "Programmes" à la page 15  |

| Mode de cuisson   | Température | Utilisation   |
|---|-------------|---|
|  Cuisson vapeur       | 30-100 °C   | Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir   |
|  Régénération         | 80-100 °C   | Pour des plats<br>Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas  |
|  Position Étuve       | 30-50 °C    | Pour la pâte à la levure de boulanger<br>La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas  |
|  Sous vide            | 50 - 95 °C  | Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100% de vapeur : convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts.<br>Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. |
|  Pos. décongélation | 30-60 °C    | Pour les fruits et les légumes<br>L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas  |

## Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une grande surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

### Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne, l'appareil cesse de fonctionner. Il reprend son fonctionnement dès que vous refermez la porte.

**Remarque :** Pour quelques modes de cuisson, le four continue de fonctionner même avec la porte de l'appareil ouverte.

### Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes environ, l'éclairage s'éteint.

Dans la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume dès que l'appareil est mis en marche. Il s'éteint lorsque l'appareil ne fonctionne plus.

**Remarque :** Les réglages de base vous permettent de définir si l'éclairage du compartiment de cuisson doit s'allumer lorsque l'appareil est mis en marche.  
→ "Réglages de base" à la page 18



Réglages de base

Adapter les réglages de l'appareil individuellement. → "Réglages de base" à la page 18



Détartrage

→ "Nettoyage" à la page 19

## Menu Cuisson à la vapeur

Votre appareil propose différents modes de cuisson. À la mise sous tension de l'appareil, vous accédez directement au menu Cuisson à la vapeur disponible parmi les modes de cuisson.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

### Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques temps, pour permettre au compartiment de cuisson de refroidir plus vite une fois l'appareil éteint.

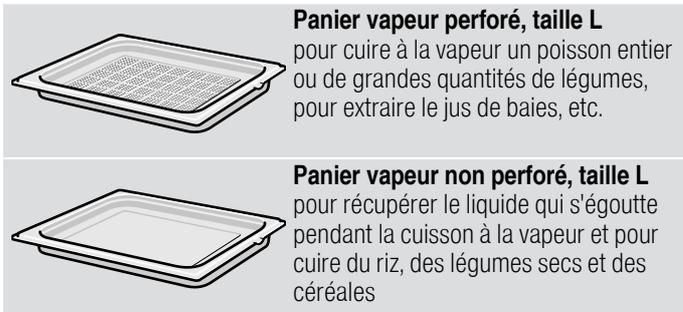
**Remarque :** Les réglages de base vous permettent de modifier le temps de continuation du ventilateur.  
→ "Réglages de base" à la page 18

## Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

### Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



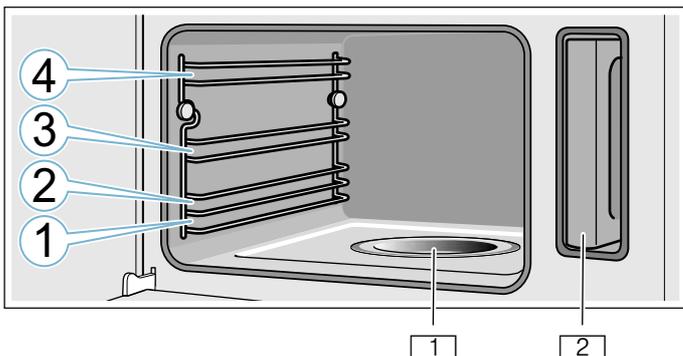
Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

### Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de grill au niveau du compartiment de cuisson.



- 1 Coupelle d'évaporation
- 2 Réservoir d'eau dans son logement

#### Attention !

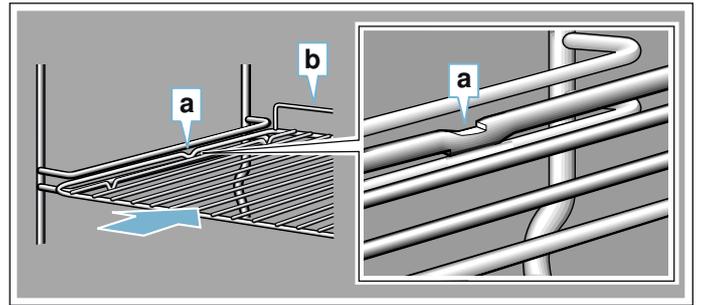
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.

### Fonction d'arrêt

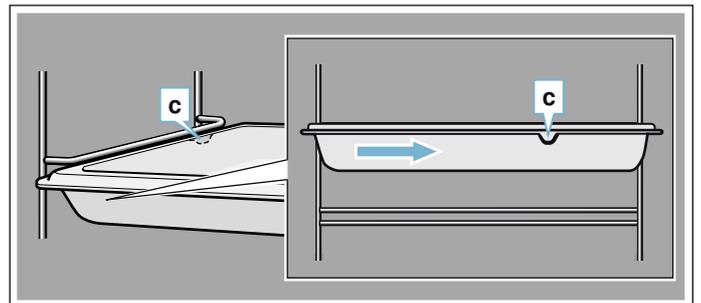
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

- L'accessoire doit être correctement introduit autour du compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.
- Enfourez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

En enfournant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas et à ce que la barre de sécurité **b** de la grille soit orientée à l'arrière et vers le haut.



En enfournant le panier vapeur, veillez à ce que le taquet d'arrêt **c** se situe en arrière et soit orienté vers le bas.



### Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

**Remarque :** Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 25

#### Accessoires en option

|  |
|--|
| Panier vapeur, perforé, taille S               |
| Panier vapeur, non perforé, taille S           |
| Panier vapeur, perforé, taille L               |
| Panier vapeur, non perforé, taille L           |
| Grille pour four à vapeur                      |
| Récipient en porcelaine, non perforé, taille S |
| Récipient en porcelaine, non perforé, taille L |
| Éléments décoratifs                            |



## Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

### Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre eau du robinet.

Pour que l'appareil se rappelle de manière fiable le niveau de détartrage requis, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

#### Attention !

Domages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

#### Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, alors utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

| Classe de dureté de l'eau | Réglage     |
|---------------------------|-------------|
| 0                         | 0 adoucie   |
| 1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)    | 1 douce     |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l)      | 2 moyen     |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l)      | 3 dure      |
| 4 (plus de 3,8 mmol/l)    | 4 très dure |

### Première mise en service

Dès que l'appareil est branché sur le réseau électrique, le premier réglage « Langue » apparaît.

#### Régler la langue

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche  $\curvearrowright$ .
2. Utilisez la touche  $\langle$  ou  $\rangle$  pour sélectionner la langue.
3. Utilisez la touche  $\curvearrowleft$  pour accéder de nouveau à « Langue ».
4. Utilisez la touche  $\rangle$  pour sélectionner le prochain réglage.

#### Régler l'heure

1. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche  $\curvearrowright$ .
2. Sélectionner l'heure actuelle à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .

3. Appuyer sur la touche  $\curvearrowleft$ .
4. Sélectionner le réglage suivant à l'aide de la touche  $\rangle$ .

#### Régler la date

1. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche  $\curvearrowright$ .
2. Sélectionner le jour actuel à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .
3. Retourner à "Jour" à l'aide de la touche  $\curvearrowleft$ .
4. Sélectionner le réglage suivant à l'aide de la touche  $\rangle$ .
5. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche  $\curvearrowright$ .
6. Sélectionner le mois actuel à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .
7. Retourner à "Mois" à l'aide de la touche  $\curvearrowleft$ .
8. Sélectionner le réglage suivant à l'aide de la touche  $\rangle$ .
9. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche  $\curvearrowright$ .
10. Sélectionner l'année actuelle à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .
11. Retourner à "Année" à l'aide de la touche  $\curvearrowleft$ .
12. Sélectionner le réglage suivant à l'aide de la touche  $\rangle$ .

#### Régler la dureté de l'eau

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche  $\curvearrowright$ .
2. Utilisez la touche  $\langle$  ou  $\rangle$  pour sélectionner la classe de dureté de l'eau.
3. Utilisez la touche  $\curvearrowleft$  pour accéder de nouveau à « Dureté de l'eau ».
4. Valider les réglages à l'aide de la touche  $\rangle$ .  
La première mise en service est terminée.

#### Remarques

- Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 18
- Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent à l'écran.

### Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation. Cette adaptation se produit automatiquement lors de la première cuisson à la vapeur. Beaucoup de vapeur se produit lors de ce processus.

#### Préparer le calibrage

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de calibrer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

## Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

### Remarques

- Le calibrage peut uniquement commencer lorsque le compartiment de cuisson est refroidi (température ambiante).
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage est interrompu.

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ①.
2. Remplissez le réservoir d'eau. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 12
3. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée, puis démarrez votre appareil. → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 12

| Réglages        |                       |
|-----------------|-----------------------|
| Mode de cuisson | Cuisson à la vapeur ☁ |
| Température     | 100 °C                |
| Durée           | 20 minutes            |

4. Éteignez l'appareil avec la touche ①.
5. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.
6. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
7. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. → "Après chaque utilisation" à la page 13

### Remarques

- Pour que l'appareil se réadapte automatiquement à un nouveau lieu en cas de déménagement, réinitialisez-le aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base). Répétez les étapes de la première mise en service et du calibrage.
- L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou de débranchement. Un nouveau calibrage n'est pas nécessaire.

## Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.



## Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Ne pas vider la coupelle d'évaporation immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'eau chaude peut s'écouler de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ne vous placez pas trop près de l'appareil pour l'ouvrir. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Éloignez les enfants. Si la coupelle d'évaporation déborde, ne remplissez pas le réservoir d'eau.

## Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ①.

Après l'arrêt de l'appareil, l'affichage indique si la chaleur résiduelle est élevée ou faible.

| Affichage | Signification                            |
|-----------|--|
| -h-       | Chaleur résiduelle (entre 60°C et 100°C) |

### Remarques

- Certains affichages ou informations par ex. concernant la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.
- Une fois que l'appareil a fonctionné le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner, jusqu'à ce que le compartiment de cuisson ait le plus possible refroidi.
- Si vous n'avez plus besoin de votre appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Remplir le réservoir d'eau

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le réservoir d'eau se situe à droite. Avant de mettre l'appareil en marche, remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 18

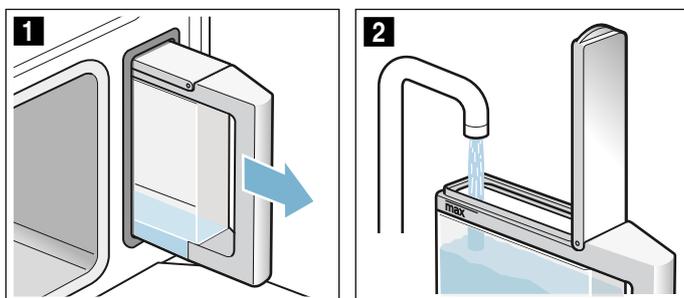
### Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

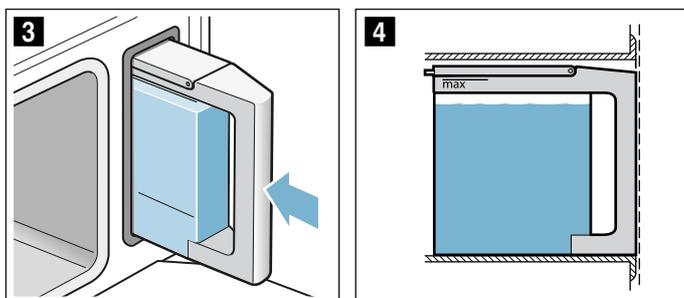
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez le réservoir d'eau de son logement (figure 1).
3. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « max ». (Figure 2).



4. Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'encliquette nettement.
5. Insérez le réservoir d'eau rempli (figure 3).
6. Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement inséré dans son logement (figure 4).



7. Fermez la porte de l'appareil.
- Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez mettre l'appareil en marche.

## Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide, une notification vous invitant à le remplir apparaît. Le fonctionnement est interrompu.

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

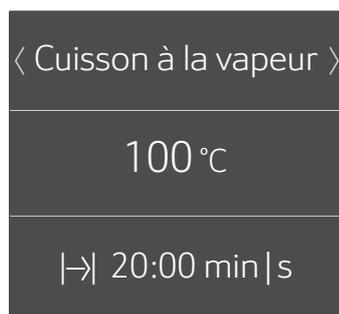
De l'eau chaude peut s'écouler de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ne vous placez pas trop près de l'appareil pour l'ouvrir. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Éloignez les enfants. Si la coupelle d'évaporation déborde, ne remplissez pas le réservoir d'eau.

1. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Réinsérez le réservoir d'eau et fermez la porte de l'appareil.
4. Mettez l'appareil en marche.  
Le fonctionnement se poursuit.

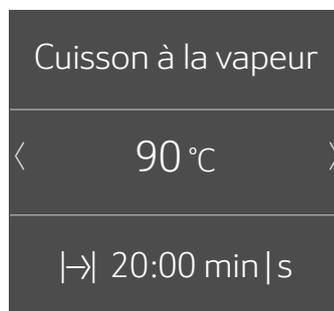
## Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

Exemple : 15 minutes de cuisson à la vapeur ☁ à 90°C

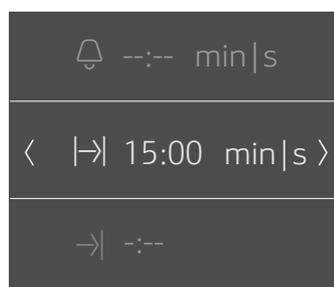
1. Appuyez sur la touche ① pour mettre l'appareil en service.  
Vous accédez directement au menu Cuisson à la vapeur ☁.



2. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner le mode de cuisson.
3. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner la température.



5. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante.
6. Appuyez sur la touche < ou > pour modifier la durée. Vous accédez au menu Fonctions de temps.
7. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner la durée.



8. Utilisez la touche ⊖ pour quitter le menu Fonctions de temps.
9. Effleurez la touche tactile ▷||. L'appareil se met en marche.

**Message « Remplir le réservoir d'eau »**

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

Si vous trouvez que la quantité d'eau dans le réservoir d'eau est suffisante pour le mode de cuisson, vous pouvez démarrer l'appareil.

Sinon, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « max », réintroduisez-le et démarrez ensuite le mode de cuisson.

**Remarques**

- Si vous avez lancé le mode de cuisson Cuisson à la vapeur , la durée commence à s'écouler uniquement lorsque la température réglée est atteinte.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur, l'appareil cesse de fonctionner. Après avoir refermé la porte de l'appareil, ce dernier doit d'abord de nouveau atteindre la température réglée avant que l'écoulement de la durée ne reprenne.
- Pour accéder directement au menu principal  dès la mise en marche de l'appareil, sélectionnez le menu principal dans le chapitre Réglages de base sous « Fonctionnement après la mise en service ».

**Valeurs de référence**

L'appareil indique pour chaque mode de cuisson une température préconisée ou un niveau. Vous pouvez les valider ou modifier dans la plage respective.

**Barres de chauffage**

Dès qu'un mode de cuisson démarre, la barre de chauffage apparaît. La barre de chauffage affiche la montée de température dans le compartiment de cuisson.

**Remarque :** La barre de chauffage n'apparaît pas pour le mode de cuisson à la vapeur .

**Afficher la température actuelle**

Pour afficher la température actuelle, appuyez sur la touche .

La température est affichée rapidement et uniquement pendant le chauffage.

**Autres informations**

Si la touche  s'allume, vous pouvez afficher des informations. Appuyez pour ce faire sur la touche . Les informations s'affichent pendant quelques secondes.

**Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil****Modifier le fonctionnement de l'appareil**

1. Utilisez la touche  pour arrêter le fonctionnement.
2. Utilisez la touche  ou  pour accéder à la ligne de réglage qui doit être modifiée.
3. Utilisez la touche  ou  pour modifier le réglage.
4. Utilisez la touche  pour démarrer l'appareil avec le réglage modifié.

**Remarque :** Lorsque le fonctionnement est interrompu, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

**Interrompre le fonctionnement de l'appareil**

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

**Remarque :** Il n'est pas possible d'interrompre le détartrage.

**Après chaque utilisation**** Mise en garde – Risque de brûlures !**

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

De l'humidité et des salissures subsistent dans le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Par conséquent, essuyez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz également le réservoir d'eau après chaque utilisation.

**Sécher le compartiment de cuisson**** Mise en garde – Risque de s'ébouillanter !**

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

1. Laisser la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
2. Retirer immédiatement les salissures du compartiment de cuisson.
3. Essuyer le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation refroidis avec l'éponge de nettoyage fournie et sécher avec un chiffon doux.
4. Essuyer la façade des meubles si de l'eau de condensation s'y est formée.

**Vider le réservoir d'eau**

Le réservoir d'eau doit être vidé et séché après chaque utilisation d'un mode vapeur.

**Attention !**

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
  - Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
  2. Retirez le réservoir d'eau et videz l'eau résiduelle.
  3. Séchez soigneusement le joint du couvercle du réservoir et le logement du réservoir.
  4. Insérez le réservoir d'eau dans son logement.
  5. Fermez la porte de l'appareil.

## Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

| Fonction de temps   | Utilisation   |
|---|---|
|  Minuteur | Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service. |
|  Durée    | L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée.  |
|  Fin dans | L'appareil s'allume automatiquement et s'éteint automatiquement après écoulement d'une durée réglée.                      |

**Remarque :** Si vous réglez une fonction de temps, l'intervalle de temps augmente si vous réglez des valeurs plus élevées. Exemple : une durée d'1 heure maximum peut être réglée à la minute près, au-dessus d'une heure, vous pouvez régler une durée à 5 minutes près.

### Afficher et masquer les fonctions de temps

Pour afficher ou masquer les fonctions de temps, appuyez sur la touche .

**Remarque :** Les fonctions affichées sont automatiquement masquées après un certain temps. Si vous aviez déjà réglé une durée, celle-ci est reprise.



### Régler le minuteur

Le minuteur peut être réglé aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est éteint.

- Appuyez sur la touche . Les fonctions de temps sont affichées.
- Utilisez la touche  pour sélectionner la durée.  
**Remarque :** Lorsque l'appareil est allumé, naviguez à l'aide de la touche  dans la ligne  Minuteur et ensuite, sélectionnez la durée à l'aide de la touche .
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le minuteur. Le symbole  apparaît. Le minuteur se met en marche.

**Remarque :** Un signal retentit dès que le temps réglé est écoulé. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche .

### Régler la durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Cette fonction peut uniquement être utilisée en combinaison avec un mode de cuisson.

- Effleurez la touche tactile .
- Réglez le mode de cuisson et la température.
- Effleurez la touche tactile . Les fonctions de temps sont affichées.
- Réglez la durée à l'aide de la touche  ou .
  - Touche  Valeur de référence 10 minutes
  - Touche  Valeur de référence 30 minutes
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la durée réglée.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile .

### Fonctionnement différé - « Fin dans »

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement.

Le fonctionnement différé peut uniquement être utilisé en combinaison avec un mode de cuisson.

#### Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.
  - Tous les modes de cuisson ne peuvent pas être démarrés avec un fonctionnement différé.
- Insérez les mets sur un accessoire adapté dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
  - Appuyez sur la touche .
  - Régler le mode de cuisson et la température.
  - Appuyez sur la touche . Les fonctions de temps sont affichées.
  - Utilisez la touche  pour sélectionner la durée.
  - Utilisez la touche  pour naviguer dans la ligne «  Fin dans ».
  - Utilisez la touche  pour sélectionner l'heure de fin.
  - Appuyez sur la touche . L'appareil attend jusqu'au moment approprié pour démarrer l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche .

### Contrôler, modifier ou annuler des réglages

- Appuyez sur la touche . Les fonctions de temps sont affichées.
- Utilisez la touche  ou  pour naviguer dans les lignes.
- Le cas échéant, vous pouvez modifier un réglage avec la touche  ou . Pour annuler une fonction d'horloge, réglez « 00:00 ». Le réglage est automatiquement validé.

## Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Le programme se charge du réglage optimal.

### Sélectionner un programme

#### **Mise en garde – Risque de s'ébouillanter !**

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

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

**Remarque :** Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le compartiment de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner « Programme vapeur  ».
3. Utilisez la touche < ou > pour accéder à la ligne suivante.  
Les mets sont affichés.
4. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner le programme souhaité.
5. Utilisez la touche < ou > pour accéder à la ligne suivante.
6. Appuyez sur la touche . Le programme démarre.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche .

Pour certains programmes, l'appareil vous propose de poursuivre la cuisson de vos mets.

Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, utilisez la touche  « Terminer ».

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de vos mets.

### Poursuivre la cuisson

1. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner « Poursuivre la cuisson ».  
Une durée vous est proposée dans l'affichage.
2. Si nécessaire, adaptez-la à l'aide de la touche < ou >.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la poursuite de la cuisson.  
ou  
Attendez jusqu'à ce que l'appareil reprenne automatiquement votre réglage.

### Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

### Annuler

Appuyez sur la touche tactile  jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

## 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.

### Récipients

Utilisez les récipients indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Le résultat de cuisson peut être différent si vous utilisez un autre récipient.

En cas de cuisson dans le panier vapeur perforé, utilisez également le panier vapeur non perforé que vous enfournerez 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.

Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

### Temps de cuisson

Dans les premières minutes, la durée indiquée peut changer car le temps de chauffe dépend par ex. de la température de l'aliment et de l'eau.

### Préparer des légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

### Préparer des produits céréaliers/lentilles

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

Riz Basmati 1:1,5

Couscous 1:1

Riz complet 1:1,5

Lentilles 1:2

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

### Blanc de poulet à la vapeur

Ne superposez pas les blancs de poulet dans le récipient.

### Poisson à la vapeur

Pour préparer du poisson, graissez le panier vapeur perforé.

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

### Préparer du yaourt

Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90°C. Laissez-le ensuite refroidir à 40°C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).

Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire. Placez les tasses ou les verres dans un récipient de cuisson à la vapeur et suivez les indications du tableau. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

### 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 max. 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

**Préparer de la compote de fruits**

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

**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 panier vapeur perforé, de sorte qu'ils ne se touchent pas.

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

**Cuire des œufs**

Piquez les œufs avant de les faire cuire. Ne superposez pas les œufs.

**Tableau**

Respectez les indications concernant les programmes.

| Programme                                 | Remarques                         | Accessoires  | Hau-<br>teur |
|---|-----------------------------------|--|--------------|
| Bouquets de chou-fleur à la vapeur*       | Bouquets de la même taille        | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Bouquets de brocoli à la vapeur*          | Bouquets de la même taille        | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Haricots verts cuits à la vapeur*         | -                                 | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Carottes en rondelles à la vapeur*        | Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Macédoine de légumes surgelée à la vapeur | -                                 | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Pommes de terre en robe des champs*       | Taille moyenne, Ø 4-5 cm          | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Riz Basmati                               | max. 0,75 kg                      | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Riz complet                               | max. 0,75 kg                      | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Couscous                                  | max. 0,75 kg                      | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Lentilles                                 | max. 0,55 kg                      | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Réchauffer des garnitures cuites*         |                                   | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Blanc de poulet frais à la vapeur         | Poids total 0,2-1,5 kg            | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Filet de poisson frais à la vapeur        | Max. 2,5 cm d'épaisseur           | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Poisson frais entier à la vapeur          | 0,3 - 2 kg                        | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Yaourt en pots                            | -                                 | Pots +<br>Panier vapeur non perforé                  | 2            |
| Riz au lait                               | -                                 | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Compote de fruits*                        | -                                 | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Stériliser des biberons*                  |                                   | Panier vapeur non perforé                            | 2            |
| Œufs à la coque*                          | Œufs, calibre M, max. 1 kg        | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |
| Œufs durs*                                | Œufs, calibre M, max. 1,8 kg      | Panier vapeur perforé +<br>Panier vapeur non perforé | 3<br>1       |

\* Vous pouvez régler un fonctionnement préprogrammé pour ce programme

## Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Votre appareil propose deux verrouillages différents.

| Verrouillage                    | Activer / Désactiver                                   |
|---------------------------------|--|
| Sécurité enfants automatique    | Via le menu Réglages → "Réglages de base" à la page 18 |
| Sécurité enfants non récurrente | Via la touche ⊖  |

**Remarque :** Dès que vous activez une sécurité enfants, le bandeau de commande est verrouillé. Sauf les touches ⊖ et ⊕. Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

### Sécurité enfants automatique

Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants automatique doit être annulée. Le bandeau de commande est automatiquement verrouillé après le fonctionnement de l'appareil.

#### Activer

1. Effleurez la touche tactile ⊕.
2. Effleurez la touche tactile ⬆.
3. Utilisez la touche ⟨ ou ⟩ pour sélectionner « Réglages ».
4. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche ⟨ ou ⟩ pour sélectionner « Sécurité enfants automatique ».
6. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante.
7. Utilisez la touche ⟨ ou ⟩ pour sélectionner « Activée ».
8. Effleurez la touche tactile ⬆.
9. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante et mémoriser le réglage.  
La « Sécurité enfants automatique » est active. Le symbole ↔ apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

#### Interrompre

1. Maintenez la touche ⊖ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
2. Effleurez la touche tactile ⊕.
3. Démarrez le mode de fonctionnement souhaité.

#### Désactiver

1. Maintenez la touche ⊖ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
2. Effleurez la touche tactile ⊕.
3. Effleurez la touche tactile ⬆.
4. Utilisez la touche ⟨ ou ⟩ pour sélectionner « Réglages ».
5. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez la touche ⟨ ou ⟩ pour sélectionner « Sécurité enfants automatique ».
7. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante.
8. Utilisez la touche ⟨ ou ⟩ pour sélectionner « Désactivée ».
9. Effleurez la touche tactile ⬆.
10. Utilisez la touche ∨ pour accéder à la ligne suivante et mémoriser le réglage.  
La « Sécurité enfants automatique » est désactivée.
11. Effleurez la touche tactile ⊕.

### Sécurité enfants non récurrente

Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants non récurrente doit être désactivée. Le bandeau de commande n'est plus verrouillé lorsque vous éteignez l'appareil.

#### Activer et désactiver

1. Maintenez la touche ⊖ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants activée » apparaisse.  
La sécurité enfant est activée.
2. Maintenez la touche ⊖ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.  
La sécurité enfants est désactivée.

## Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

### Modifier les réglages de base

1. Effleurez la touche tactile .
2. Effleurez la touche tactile .
3. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner « Réglages  ».
4. Utilisez la touche  pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner le réglage.
6. Utilisez la touche  pour accéder à la ligne suivante.
7. Utilisez la touche < ou > pour sélectionner le réglage.
8. Effleurez la touche tactile .
9. Pour mémoriser le réglage, appuyez sur « enregistrer » à l'aide de la touche . Pour annuler le réglage, appuyez sur « rejeter » à l'aide de la touche .

### Liste des réglages de base

| Réglage                           | Sélection   |
|-----------------------------------|---|
| Langue                            | Sélectionnez une langue   |
| Heure                             | Régler l'heure actuelle   |
| Date                              | Régler la date actuelle   |
| Dureté de l'eau                   | 0 (adoucie)   |
|                                   | 1 (douce)   |
|                                   | 2 (moyenne)   |
|                                   | 3 (dure)  |
|                                   | 4 (très dure)   |
| Durée du signal sonore            | Courte  |
|                                   | Moyenne   |
|                                   | Longue  |
| Tonalité des touches              | Désactivée (exception : la tonalité des touches reste active pour la touche  ) |
|                                   | Activée   |
| Luminosité de l'affichage         | Réglable sur 5 niveaux  |
| Affichage de l'heure              | Digital   |
|                                   | Arrêt   |
| Éclairage                         | Allumé en service   |
|                                   | Éteint en service   |
| Sécurité-enfants automatique      | Désactivée  |
|                                   | Activée   |
| Mode après la mise en marche      | Cuisson à la vapeur   |
|                                   | Menu général  |
|                                   | Programmes vapeur   |
| Assombrissement de nuit           | Désactivé   |
|                                   | Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures)  |
| Logo de marque                    | Afficher  |
|                                   | Pas afficher  |
| Temps de poursuite du ventilateur | Recommandé  |
|                                   | Minimal   |
| Réglages usine                    | Charger   |

## Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

**⚠ Mise en garde – 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 récurant
- produits de nettoyage pour four
- nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- nettoyeurs fortement alcoolisés

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

### **Attention !** **Dommages de la surface**

Si du détartrant arrive sur la façade ou sur d'autres surfaces délicates, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

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

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

## Nettoyants

|  |  |
|--|--|
| Extérieur de l'appareil (avec façade en alu)                     | Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux.<br>Nettoyant non agressif pour vitres – passer horizontalement et sans pression sur la façade en alu avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon microfibrés non pelucheux.                           |
| Extérieur de l'appareil (avec façade en inox)                    | Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux.<br>Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. |
| Intérieur du compartiment de cuisson avec coupelle d'évaporation | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre – utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce.<br><b>Attention !</b><br><b>Le compartiment de cuisson peut rouiller</b><br>Ne pas utiliser d'éponges en acier ni à dos récurant.               |
| Réservoir d'eau  | Eau additionnée de produit à vaisselle – Ne pas nettoyer au lave-vaisselle !   |
| Logement du réservoir  | Sécher après chaque utilisation  |
| Joint dans le couvercle du réservoir d'eau                       | Bien sécher après chaque utilisation   |
| Supports   | voir chapitre : Nettoyage des supports   |
| Vitres de la porte   | voir chapitre : Nettoyage des vitres de la porte<br><b>Attention !</b><br><b>Dommages de la surface</b><br>Après avoir nettoyé les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres, essuyez-les pour les sécher. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.                 |
| Joint de porte   | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle  |
| Accessoire   | 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.                                       |

### **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 microfibrés**

Le chiffon microfibrés 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.

## Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel.

- Détartrage (env. 30 minutes), videz ensuite la coupelle d'évaporation et remplissez à nouveau le réservoir d'eau
- Premier rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- Deuxième rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau résiduelle

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant ou à la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité, une fois l'appareil remis en marche, à poursuivre le détartrage.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

### Démarrer

#### Attention !

- Dommages à l'appareil : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Produit détartrant n° de commande 311 680
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

1. Mélangez 300 ml d'eau avec 60 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
  2. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
  3. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
  4. Fermer la porte de l'appareil.
  5. Effleurer la touche tactile ①.
  6. Effleurer la touche tactile ☰.
  7. Utiliser la touche { ou } pour sélectionner « Détartrage ☹ ».
  8. Utiliser la touche ~ pour accéder à la ligne suivante. La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
  9. Utiliser la touche ~ pour accéder à la ligne suivante.
  10. Effleurer la touche tactile ▷||.
- L'appareil est en cours de détartrage. La durée s'écoule à l'écran. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

### Premier rinçage

1. Éliminez la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Appuyez sur la touche ▷||. L'appareil effectue un rinçage. Le premier rinçage est terminé après env. 20 secondes.
5. Ouvrez la porte de l'appareil.
6. Rincez soigneusement l'éponge de nettoyage à l'eau.
7. Épongez l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage.
8. Continuez avec le deuxième rinçage.

### Deuxième rinçage

1. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Appuyez sur la touche ▷||. L'appareil effectue un rinçage. Le deuxième rinçage est terminé après env. 20 secondes.
4. Épongez l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage.
5. Essuyez le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et séchez-le ensuite avec un chiffon doux.
6. Éteignez l'appareil. Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

### 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 "Détartrage".

Seule différence :

1. Mélanger 100 ml d'eau et 20 ml de produit 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 "Détartrage" comme décrit.

Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

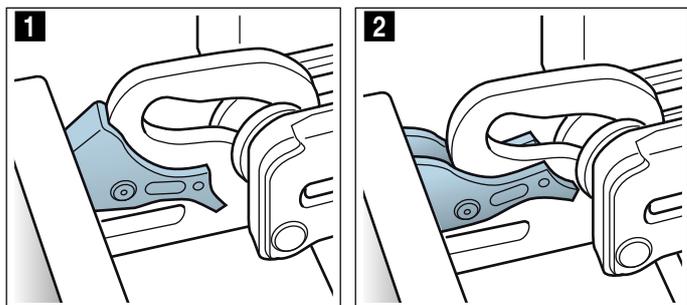
## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. 1), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. 2), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

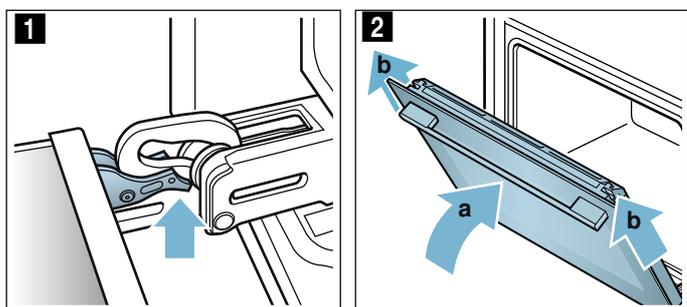


### ⚠ Mise en garde Risque de blessure !

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

### Décrocher la porte de l'appareil

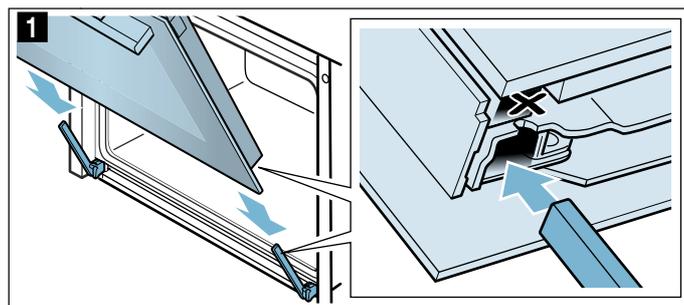
1. Ouvrir la porte de l'appareil en grand et pousser en direction de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt **a**. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite **b** et la retirer par le haut (fig. 2).



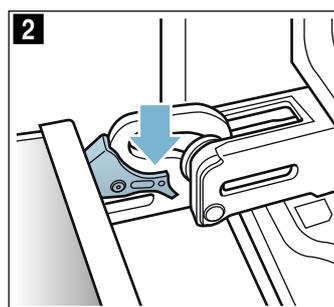
### Accrocher la porte de l'appareil

Accrocher la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte de l'appareil, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 1). Appliquez les deux charnières en bas à la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage. Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont introduites dans la bonne ouverture.



2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. 2).



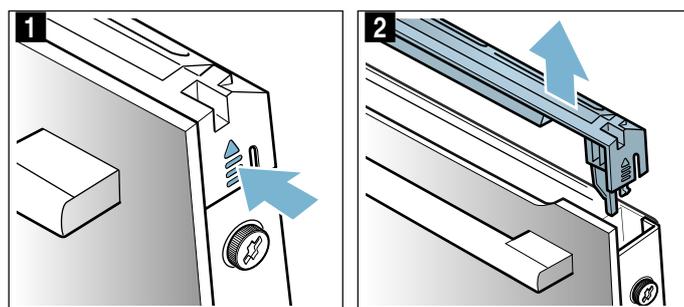
3. Fermer la porte du compartiment de cuisson.

### Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

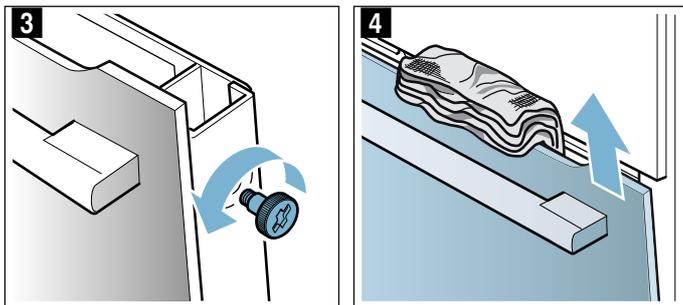
#### Dépose sur l'appareil

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).



4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.

5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4). Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.



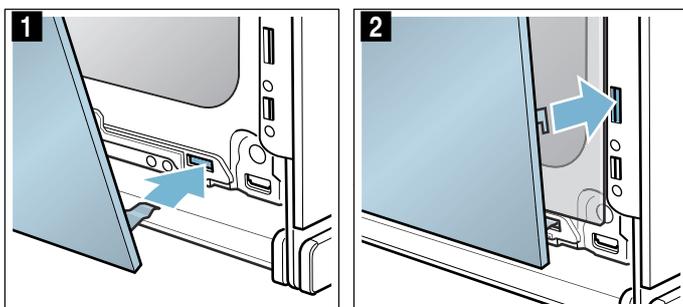
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

**⚠ Mise en garde**  
**Risque de blessure !**

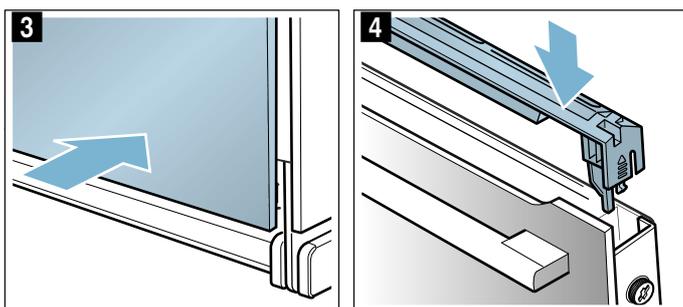
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

**Pose sur l'appareil**

1. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 1).
2. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 2).



3. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 3).
4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
5. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
6. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 4).



7. Fermer la porte de l'appareil.

**Attention !**

Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

**Nettoyage des supports**

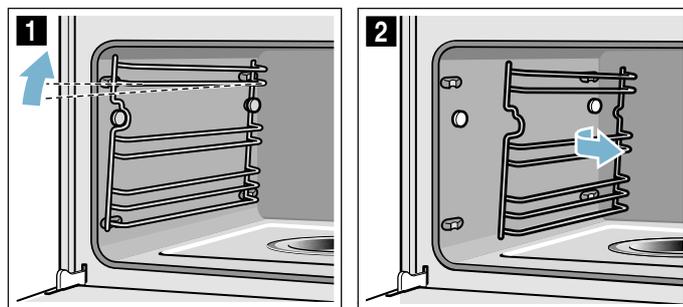
Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !**  
Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

**Décrocher les supports**

**Remarque :** Pivoter le support à l'avant au maximum jusqu'à la butée, sinon la paroi latérale de l'appareil risque d'être tordue.

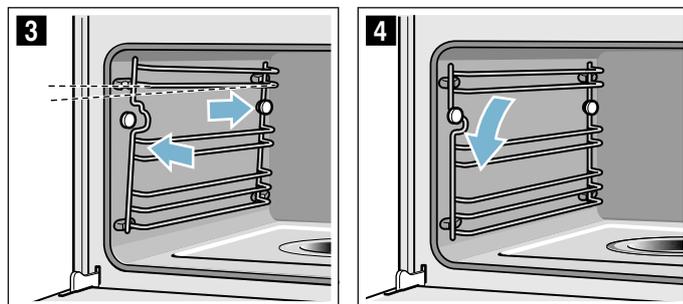
1. Pousser le support à l'avant délicatement vers le haut jusqu'à ce qu'il se désenclenche et le détacher de la suspension latérale (fig. 1).
2. Décrocher le support de la suspension et l'enlever (fig. 2).



3. Nettoyer les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle/brosse ou nettoyer les supports au lave-vaisselle.

**Accrocher les supports**

1. Orienter le support les indentations vers le haut.
2. Accrocher le support à l'arrière et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche (fig. 3).
3. Accrocher le support à l'avant dans la suspension et l'appuyer vers le bas, jusqu'à ce qu'il s'encliquette et qu'il soit à nouveau fixé horizontalement dans l'appareil (fig. 4).



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

## Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

**Conseil :** Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre « Testés pour vous dans notre laboratoire ». Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

### Tableau de dérangements

#### Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

| Dérangement  | Cause possible   | Remarques/remèdes  |
|--|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas   | La fiche n'est pas connectée   | Connectez l'appareil au secteur  |
|  | Panne de courant   | Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent   |
|  | Fusible défectueux   | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état  |
| Impossible d'allumer l'appareil, le symbole  apparaît                            | La sécurité enfants automatique est activée  | Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaisse    |
| Impossible d'effectuer des réglages sur l'appareil allumé, le symbole  apparaît | La protection enfants est activée  | Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaisse |
| L'appareil ne chauffe pas, le symbole  apparaît                                 | Le mode démonstration est activé dans les réglages de base   | Séparez env. 10 secondes l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base<br>→ "Réglages de base" à la page 18        |
| « D » ou « E » apparaît, par ex. D0111 ou E0111  | Problème technique   | Arrêtez, puis remettez en marche l'appareil<br>Contactez le service après-vente si ce message réapparaît. Indiquez le message d'erreur exact   |
| Impossible de mettre en marche l'appareil  | La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée   | Fermez la porte de l'appareil  |
|  | L'appareil n'est pas éteint  | Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche  |
| L'appareil vous invite à essuyer le compartiment de cuisson et à remplir le réservoir d'eau  | L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint | Après la remise en marche de l'appareil, rincer deux fois  |
| Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît  | L'appareil n'est pas suffisamment refroidi   | Laissez refroidir l'appareil et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement  |
| L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant   | La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible  | Procédez au détartrage<br>Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée   |
| Les touches clignotent   | Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande              | Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporerait   |
| La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein   | Le réservoir d'eau est mal introduit   | Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette   |
|  | La conduite d'alimentation du réservoir d'eau est obstruée   | Détartrez la machine<br>Vérifiez et modifiez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde  | Le réservoir d'eau est mal fermé  | Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'encliquette nettement  |
|  | Le joint du couvercle du réservoir est encrassé                                       | Nettoyez le joint   |
|  | Le joint du couvercle du réservoir est défectueux                                     | Achetez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente   |
| Une invite à remplir le réservoir d'eau apparaît dans l'affichage, bien que le réservoir d'eau soit plein.   | Le réservoir d'eau est mal introduit  | Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette  |
|  | Le système de détection ne fonctionne pas   | Contactez le service après-vente  |
| Une invite à remplir le réservoir d'eau apparaît dans l'affichage, bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide, ou le réservoir d'eau est vide, mais aucune invite n'apparaît dans l'affichage | Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués | Secouez le réservoir d'eau et nettoyez-le. Si les particules ne peuvent pas être détachées, achetez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente   |
| Le message « Remplir le réservoir d'eau » apparaît pendant le fonctionnement   | Réservoir d'eau à moitié rempli   | Aucune aide nécessaire, le fonctionnement continue  |
| Le message « L'appareil chauffe » s'affiche, mais l'appareil n'atteint pas la température sélectionnée   | Valeurs de l'étalonnage automatique du point d'ébullition non optimales               | Rétablissez les réglages usines sur l'appareil et répétez la première mise en service → "Réglages de base" à la page 18 → "Avant la première utilisation" à la page 10<br><br>Lors de la prochaine cuisson à la vapeur à 100 °C, l'étalonnage se lance automatiquement, ce qui permet de générer plus de vapeur |
| Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur  | L'appareil est automatiquement calibré  | Processus 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  | Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine et répétez le processus de calibrage  |
| De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson  | Processus normal  | Impossible  |

## Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Des ampoules halogènes thermostables 230 V/25 W avec joints sont en vente auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

### **⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

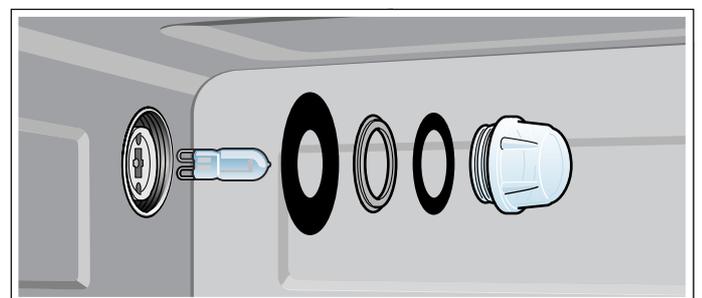
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

1. Enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou débranchez la fiche secteur.
2. Dévissez le cache en le tournant vers la gauche.

3. Retirez l'ampoule.  
Introduisez une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Poussez l'ampoule à fond.  
**Attention !**  
Utilisez toujours l'appareil avec un cache en verre et des joints.
4. Glissez les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



5. Revissez le cache en verre doté des joints.
6. Connectez l'appareil au secteur et exécutez de nouveau le processus de première mise en service.

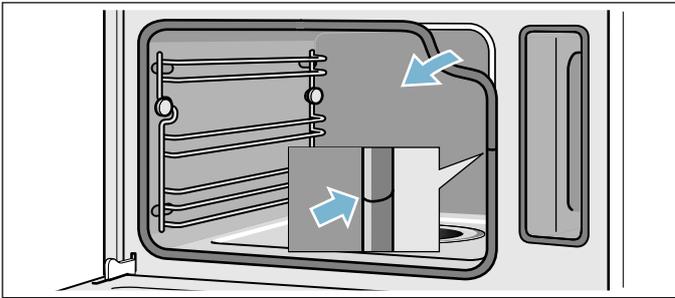
## Changer le cache en verre ou les joints

Lorsque le cache en verre de l'ampoule halogène ou les joints sont endommagés, vous devez les remplacer. Vous trouverez un nouveau cache en verre auprès du service après-vente. Veuillez indiquer 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 en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Enlever l'ancien joint de porte.
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. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

## Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

|           |  |  |         |  |  |           |  |  |
|-----------|--|--|---------|--|--|-----------|--|--|
| E-Nr: [ ] |  |  | FD: [ ] |  |  | Z-Nr: [ ] |  |  |
| Type: [ ] |  |  |         |  |  |           |  |  |

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

**Service après-vente** 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 143

**FR** 01 40 10 42 10

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## Tableaux et conseils

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

Dans les tableaux, vous trouverez une sélection de mets qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quel mode de cuisson, quel accessoire et quelle température et quel temps 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 livrés avec l'appareil.

Lors de la cuisson à la vapeur dans le panier vapeur perforé, insérez toujours en-dessous le panier vapeur non perforé. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

### Vaisselle

Si vous utilisez un ustensile, placez-le toujours au milieu du panier vapeur perforé.

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

Recouvrez d'un film les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (par ex. pour faire fondre du chocolat).

### Temps de cuisson et quantité à cuire

Les temps de cuisson lors de la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais sont

indépendants de la quantité totale. L'appareil peut cuire à la vapeur au maximum 2 kg d'aliments.

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

### Répartir les aliments uniformément

Répartissez toujours les aliments uniformément dans le récipient. 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 panier vapeur. Utilisez de préférence deux paniers vapeur.

### Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de goût. Enfourez 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.

### Légumes

Placez les légumes dans le panier vapeur perforé et enfourez ce dernier au niveau 3. Enfourez en-dessous le panier vapeur non perforé, au niveau 1. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

| Aliment        | Taille des pièces | Accessoires                                    | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|----------------|-------------------|--|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Artichauts     | en entier         | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 30 - 35                  |
| Chou-fleur     | en entier         | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 25 - 35                  |
| Chou-fleur     | Fleurs            | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 15                  |
| Brocoli        | Fleurs            | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 8 - 10                   |
| Petits pois    | -                 | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 5 - 10                   |
| Fenouil        | Rondelles         | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 14                  |
| Fan de légumes | -                 | Moule de bain-marie 1,5 l + grille au niveau 2 | Cuisson à la vapeur | 100               | 50 - 70                  |
| Haricots verts | -                 | Perforé + non perforé                          | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 25                  |

\*Préchauffer l'appareil

| Aliment             | Taille des pièces | Accessoires           | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Carottes            | Rondelles         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 20                  |
| Chou-rave           | Rondelles         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 25                  |
| Poireaux            | Rondelles         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 6 - 9                    |
| Maïs                | en entier         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 25 - 35                  |
| Bettes*             | Bâtonnets         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 8 - 10                   |
| Asperges, vertes*   | en entier         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 7 - 12                   |
| Asperges, blanches* | en entier         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 15                  |
| Epinards*           | -                 | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 2 - 3                    |
| Romanesco           | Fleurs            | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 8 - 10                   |
| Choux de Bruxelles  | Fleurs            | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 30                  |
| Betterave rouge     | Entier            | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 40 - 50                  |
| Chou rouge          | En lanières       | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 30 - 35                  |
| Chou blanc          | En lanières       | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 25 - 35                  |
| courgette           | Rondelles         | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 3 - 4                    |
| Pois mange-tout     | -                 | Perforé + non perforé | Cuisson à la vapeur | 100               | 8 - 12                   |

\*Préchauffer l'appareil

## Garnitures et légumes secs

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

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

| Aliment   | Proportions | Accessoires           | Hauteur | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---|-------------|-----------------------|---------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Pommes de terre en robe des champs (taille moyenne) | -           | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 35 - 45                  |
| Pommes de terre à l'anglaise (en quartiers)         | -           | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 25                  |
| Riz complet   | 1:1,5       | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 35 - 45                  |
| Riz long grain                                      | 1:1,5       | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 30                  |
| Riz Basmati   | 1:1,5       | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 30                  |
| Riz précuit   | 1:1,5       | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 15 - 20                  |

| Aliment                  | Proportions | Accessoires           | Hauteur | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|--------------------------|-------------|-----------------------|---------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Risotto                  | 1:2         | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 30 - 35                  |
| Lentilles                | 1:2         | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 35 - 50                  |
| Haricots blancs, trempés | 1:2         | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 65 - 75                  |
| Couscous                 | 1:1         | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 6 - 10                   |
| Blé vert, moulu          | 1:2,5       | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 15 - 20                  |
| Millet, entier           | 1:2,5       | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 25 - 35                  |
| Blé, entier              | 1:1         | non perforé           | -       | Cuisson à la vapeur | 100               | 60 - 70                  |
| Quenelles                | -           | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 95                | 20 - 25                  |

## Volaille et viande

### Volaille

| Aliment           | Quantité   | Accessoire  | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|-------------------|------------|-------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Blanc de poulet   | de 0,15 kg | Non perforé | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 15 - 25                  |
| Magret de canard* | de 0,35 kg | Non perforé | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 12 - 18                  |

\* saisir au préalable et l'envelopper dans une feuille

### Boeuf

| Aliment                   | Quantité | Accessoire            | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---------------------------|----------|-----------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Rosbif peu épais, médium* | 1 kg     | Non perforé           | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 25 - 35                  |
| Rosbif épais, médium*     | 1 kg     | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 100               | 30 - 40                  |

\* saisir au préalable et l'envelopper dans une feuille

### Porc

| Aliment              | Quantité              | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|----------------------|-----------------------|-------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Filet mignon de porc | 0,5 kg                | non perforé | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 16 - 20                  |
| Médallions de porc*  | env. 3 cm d'épaisseur | non perforé | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 10 - 12                  |
| Travers de porc fumé | en tranches           | non perforé | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 15 - 20                  |

\* saisir au préalable et l'envelopper dans une feuille

**Saucisses**

| Aliment              | Accessoires           | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|----------------------|-----------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Saucisses viennoises | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 12 - 18                  |
| Saucisses blanches   | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 20 - 25                  |

**Poisson**

| Aliment                     | Quantité                  | Accessoire            | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Dorade, entière             | de 0,3 kg                 | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 15 - 25                  |
| Filet de dorade             | de 0,15 kg                | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 10 - 20                  |
| Terrine de poisson          | Moule de bain-marie 1,5 l | Non perforé           | 2       | Cuisson vapeur  | 70 - 80           | 40 - 80                  |
| Truite, entière             | de 0,2 kg                 | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 12 - 15                  |
| Filet de cabillaud          | de 0,15 kg                | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 10 - 14                  |
| Filet de saumon             | de 0,15 kg                | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 100               | 8 - 10                   |
| Moules                      | 1,5 kg                    | Non perforé           | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 10 - 15                  |
| Filet de sébaste            | de 0,15 kg                | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 10 - 20                  |
| Paupiettes de sole, farcies |                           | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 80 - 90           | 10 - 20                  |

**Garniture de potage, divers**

| Aliment                                 | Accessoire            | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---|-----------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Eierstich (royale)                      | Non perforé           | 2       | Cuisson vapeur  | 90                | 15 - 20                  |
| Grießnockerl (boulettes de semoule)     | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 90 - 95           | 7 - 10                   |
| Oeufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)     | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 100               | 10 - 12                  |
| Oeufs à la coque (calibre M, max. 1 kg) | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 100               | 6 - 8                    |

## Desserts, compote

### Compote

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

### Riz au lait

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

### Yaourt

Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90°C. Laissez-le ensuite refroidir à 40°C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.

Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée). Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire. Placez les tasses ou les verres dans un récipient de cuisson à la vapeur et suivez les indications du tableau.

Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

| Aliment                   | Accessoires                | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Grosses brioches fourrées | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 20 - 25                  |
| Crème caramel             | Ramequins + perforé        | Cuisson à la vapeur | 80                | 15 - 20                  |
| Riz au lait*              | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 25 - 35                  |
| Yaourt*                   | Pots individuels + perforé | Cuisson à la vapeur | 40                | 300 - 360                |
| Compote de pommes         | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 15                  |
| Compote de poires         | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 15                  |
| Compote de cerises        | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 15                  |
| Compote de rhubarbe       | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 10 - 15                  |
| Compote de quetsches      | non perforé                | Cuisson à la vapeur | 100               | 15 - 20                  |

\* Vous pouvez également utiliser le programme approprié (voir le chapitre : Programmes automatiques)

## Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, les mets seront délicatement réchauffés. Leur goût et leur aspect sont identiques à ceux des mets fraîchement préparés.

| Aliment                     | Accessoires               | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|-----------------------------|---------------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Légumes                     | Panier vapeur non perforé | 3       | Régénérer       | 100               | 12 - 15                  |
| Pâtes, pommes de terre, riz | Panier vapeur non perforé | 3       | Régénérer       | 100               | 5 - 25                   |

## Sous vide

Cuisson sous vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur.

La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet sous vide thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice du sachet sous vide, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

## Portions

Observez les quantités et les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. En cas de quantités et de morceaux plus importants, il convient d'adapter le temps de cuisson en conséquence. L'appareil peut cuire au maximum 2 kg d'aliments sous vide.

Les quantités indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour une à deux personnes. Pour les légumes et les desserts, nous avons sélectionné une quantité pour quatre personnes.

## Niveaux d'enfournement

Il est possible de cuire sur jusqu'à deux niveaux. À cet effet, insérez toujours sur le niveau 1 le récipient de cuisson non perforé pour recueillir l'eau de condensation. Placez le récipient de cuisson perforé au-dessus.

## Hygiène

### **⚠ Mise en garde – Risque pour la santé !**

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- Utilisez uniquement des aliments frais irréprochables et de qualité supérieure.
- Lavez-vous les mains et désinfectez-les. Utilisez des gants jetables ou une pince pour griller.
- Préparez les aliments critiques du point de vue hygiénique, tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson. Stockez les aliments préparés pendant 24 heures maximum.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Une fois cuits, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

**Conseil :** Des germes se trouvant sur presque toutes les surfaces des aliments, la meilleure façon de les éliminer consiste à placer les mets mis sous vide et non encore cuits dans de l'eau bouillante pendant 3 secondes maximum. Vos ingrédients sont ainsi parfaitement préparés pour la cuisson sous vide, de façon hygiénique et sans germes. Ensuite, mettez le sachet sous vide dans le compartiment de cuisson pour cuire les mets sous vide.

### **Sachets sous vide**

Pour la cuisson sous vide, n'utilisez que des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.

Le sachet sous vide est à usage unique. Ne l'utilisez donc pas plusieurs fois.

Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.

### **Mise sous vide**

Pour la mise sous vide des mets, utilisez un appareil à chambre de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

**Remarque :** Pour remplir le sachet sous vide, rabattez le bord du sachet de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, par ex. dans un verre doseur.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet sous vide est intact. Veillez également à respecter les points suivants :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudure est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.

- Ne posez pas de morceaux de viande ou de poissons les uns sur les autres.
- Les légumes et les desserts ont été mis sous vide, de préférence à plat.
- Pour obtenir un cordon de soudure parfait, il importe que le bord du sachet sous vide près du cordon ne soit pas recouvert de résidus d'aliments.

En cas de doute, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sachet sous vide et remettez-le sous vide.

Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

### **Qualité des aliments**

La qualité du résultat de cuisson est influencé à 100 % par la qualité du produit de départ. N'utilisez que des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

### **Préparation**

Du fait de la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper. À ce propos, il convient de noter que les quantités habituelles d'arômes, tels que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent avoir une influence bien plus importante sur le goût ou l'intensifier plus qu'à l'ordinaire. Commencez donc d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

Avec des produits de haute qualité, il suffit souvent de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sachet sous vide. Généralement, l'intensification des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

Ces ingrédients influencent la préparation des mets

- Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson
- Les aliments contenant de l'acide, par exemple le citron ou le vinaigre, font durcir les aliments
- L'alcool ou l'ail donnent un arrière-goût désagréable aux mets

Ne placez pas les mets mis sous vide les uns au-dessus des autres, ni trop près les uns des autres, dans le récipient de cuisson perforé. Pour une répartition homogène de la chaleur, les aliments ne devraient pas se toucher. Insérez toujours le récipient de cuisson non perforé sur le niveau 1 afin de recueillir l'eau de condensation.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

De l'eau bouillante s'accumule sur le sachet sous vide pendant la cuisson. Soulevez le sachet sous vide prudemment avec une manique de telle sorte que l'eau bouillante s'écoule dans la lèchefrite ou dans le récipient de cuisson. Ensuite, retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Après la cuisson, laissez d'abord refroidir le compartiment de cuisson, puis essuyez l'eau se trouvant sur dans le bac de l'évaporateur avec une éponge.

Essuyez l'extérieur du sachet sous vide, posez-le dans un récipient propre et ouvrez-le avec des ciseaux. Versez l'intégralité du plat cuisiné ainsi que le liquide dans récipient. Vous pouvez préparer une sauce à partir du jus ou de la marinade.

**Après la cuisson sous vide, le plat cuisiné peut être terminé comme suit :**

**Viande :** saisissez-la quelques secondes de chaque côté à feu vif dans une poêle. Ceci permet d'obtenir une belle croûte et les arômes grillés habituels sans excès de cuisson.

Important : essuyez la viande avec un torchon avant de la mettre dans l'huile chaude pour éviter les projections de graisse.

**Légumes :** saisissez-les brièvement dans une poêle pour obtenir des arômes grillés. Ils peuvent alors être assaisonnés sans problèmes ou mélangés à d'autres ingrédients.

**Poisson :** ajoutez des épices et nappez-le de beurre chaud.

Saisissez l'aliment un peu plus longtemps si, suite à la cuisson vide, ce dernier n'a pas encore atteint le degré de cuisson souhaité.

Servez les mets sur des assiettes préchauffées et si possible avec de la sauce ou du beurre chaud, car la cuisson sous vide a lieu à des températures relativement basses.

| Aliment  | Bac de cuisson        | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Astuce/remarque   |
|--|-----------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|---|
| <b>Viande</b>  |                       |                 |                   |                          |   |
| Steaks de veau, à point, 2 cm d'épaisseur                        | perforé + non perforé | Sous vide       | 60                | 80                       | Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.  |
| Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur | perforé + non perforé | Sous vide       | 58                | 90                       |   |
| Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur | perforé + non perforé | Sous vide       | 62                | 80                       |   |
| Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur            | perforé + non perforé | Sous vide       | 58                | 100                      |   |
| Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur            | perforé + non perforé | Sous vide       | 62                | 90                       |   |
| Médallions de porc (de 80 g)                                     | perforé + non perforé | Sous vide       | 63                | 75                       | Mettre sous vide avec du beurre et du basilic frais.  |
| Selle d'agneau, sans os  | perforé + non perforé | Sous vide       | 58                | 50                       | Mettre sous vide avec un peu de sel, du beurre et du thym.  |
| Poitrine de porc, 700 g  | perforé + non perforé | Sous vide       | 65                | 24 heures                | Mettre sous vide avec du beurre, du romarin, du thym et un peu de moutarde.   |
| Pointe de culotte de bœuf, 1 kg                                  | perforé + non perforé | Sous vide       | 62                | 18 heures                | Mettre sous vide avec du beurre, du thym, une feuille de laurier, des grains de poivre et des légumes-racines.                                  |
| Porc effiloché, 1,5 kg   | perforé + non perforé | Sous vide       | 64                | 48 heures                | Mettre sous vide avec du beurre, de la sauce soja, de la fumée liquide, du poivre, du paprika en poudre et du cumin en poudre.                  |
| <b>Volaille</b>  |                       |                 |                   |                          |   |
| Magret de canard (pièce de 350 g)                                | perforé + non perforé | Sous vide       | 62                | 70                       | Inciser la couche de gras, parsemer le côté viande avec un peu de poivre et de sel et mettre sous vide avec un petit morceau de zeste d'orange. |
| Blanc de poulet (de 250 g)                                       | perforé + non perforé | Sous vide       | 65                | 60                       | Mettre sous vide avec un peu de beurre, de sel et de thym.  |

| Aliment  | Bac de cuisson        | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Astuce/remarque  |
|--|-----------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|--|
| <b>Poisson</b>   |                       |                 |                   |                          |  |
| Cabillaud (de 140 g)                                       | perforé + non perforé | Sous vide       | 58                | 25                       | Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel.  |
| Flétan/turbot (de 150 g)                                   | perforé + non perforé | Sous vide       | 58                | 30                       |  |
| Sandre (de 140 g)  | perforé + non perforé | Sous vide       | 60                | 20                       |  |
| <b>Légumes</b>   |                       |                 |                   |                          |  |
| Chou-fleur (500 g)   | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 40 - 50                  | Mettre sous vide avec un peu d'eau, de beurre, de sel et de noix de muscade.   |
| Champignons, en quartiers (500 g)                          | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 20 - 25                  | Mettre sous vide avec du beurre, du romarin, un peu d'ail et de sel.   |
| Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)                    | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 40 - 45                  | Mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.   |
| Asperges vertes, entières (600 g)                          | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 20 - 30                  | Restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide.<br>Mettre sous vide avec du beurre, du sel, un peu de sucre et de poivre.     |
| Carottes, en rondelles de 0,5 cm (600 g)                   | perforé + non perforé | Sous vide       | 90                | 70 - 80                  | Mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.  |
| Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers (800 g) | perforé + non perforé | Sous vide       | 95                | 35 - 45                  | Mettre sous vide avec du beurre et du sel.<br>Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.  |
| Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)        | perforé + non perforé | Sous vide       | 58                | 25 - 35                  | Mélanger tomates cerise rouges et jaunes.<br>Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre.   |
| Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)                        | perforé + non perforé | Sous vide       | 90                | 25 - 35                  | Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.  |
| Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)                   | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 25 - 30                  | Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.   |
| Pois mange-tout, entiers (500 g)                           | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 5 - 10                   | Mettre sous vide avec du beurre et du sel.   |
| <b>Dessert</b>   |                       |                 |                   |                          |  |
| Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)                      | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 70 - 80                  | Mettre sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.   |
| Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 - 4 pièces)    | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 15 - 25                  | Mettre sous vide avec de la sauce au caramel.<br>Le temps de cuisson varie en fonction de la sorte de pomme.                                       |
| Bananes, entières (2 à 4 pièces)                           | perforé + non perforé | Sous vide       | 65                | 20 - 25                  | Mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.   |
| Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)                | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 25 - 35                  | Sucre avec du miel ou du sucre.  |
| Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)                  | perforé + non perforé | Sous vide       | 85                | 75 - 80                  | Laver à l'eau chaude, couper en deux et épépiner.<br>Mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. |
| Crème anglaise (0,5 l)                                     | perforé + non perforé | Sous vide       | 80                | 15 - 25                  | 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, mélanger la pulpe d'une gousse de vanille et mettre sous vide.                                |

## Décongélation

La fonction vapeur Décongélation est adaptée à la décongélation de fruits et légumes surgelés. De préférence, laissez la volaille, la viande et le poisson décongeler au réfrigérateur. Pour la décongélation, sortez l'aliment surgelé de son emballage. Placez les fruits et les légumes surgelés dans le panier vapeur perforé et le panier vapeur non perforé en dessous. Ainsi, l'aliment ne reste pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte est récupéré. Pour les aliments surgelés dont il faut garder le liquide dans le plat, par ex., des épinards à la crème surgelés,

utilisez le panier vapeur non perforé ou placez un récipient sur la grille.

Les indications de durée sur le tableau sont des valeurs de référence. Elles dépendent de la qualité de la température de congélation (-18°C) et la nature des aliments. Ce sont des plages de durée qui sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la si nécessaire.

**Conseil :** Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

| Aliment | Quantité | Accessoires           | Hauteur | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---------|----------|-----------------------|---------|-------------------|--------------------------|
| Baies   | 0,5 kg   | perforé + non perforé | 3<br>1  | 50 - 55           | 15 - 20                  |
| Légumes | 0,5 kg   | perforé + non perforé | 3<br>1  | 40 - 50           | 15 - 50                  |

## Position Étuve

Avec la position étuve, la pâte lève nettement plus vite qu'à la température ambiante.

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement pour la grille ou placer la grille avec précaution sur le fond du compartiment de cuisson.

Attention : ne rayez pas le fond du compartiment de cuisson !

Placez le récipient avec la pâte sur la grille. Ne couvrez pas la pâte.

| Aliment                       | Quantité | Accessoires       | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|-------------------------------|----------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Pâte à la levure de boulanger | 1 kg     | Saladier + grille | 35                | 20 - 30                  |

## Extraire le jus

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

Mettre les baies dans le panier vapeur perforé et enfourner au niveau 3. Pour recueillir le jus, enfourner le panier vapeur non perforé au niveau 1.

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

| Aliment    | Accessoire            | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|------------|-----------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Framboises | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 100               | 30 - 45                  |
| Groseilles | Perforé + Non perforé | 3<br>1  | Cuisson vapeur  | 100               | 40 - 50                  |

## Mettre en conserves

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

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants :

Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâte.

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

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

Placer les bords dans le panier vapeur perforé. Ils ne doivent pas se toucher.

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

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

| Aliment         | Accessoire        | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|-----------------|-------------------|---------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Légumes         | Bocaux de 1 litre | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 30 - 120                 |
| Fruits à noyau  | Bocaux de 1 litre | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 25 - 30                  |
| Fruits à pépins | Bocaux de 1 litre | 2       | Cuisson vapeur  | 100               | 25 - 30                  |

## Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

| Aliment                    | Accessoires           | Hauteur | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|----------------------------|-----------------------|---------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Pâtes, fraîches, du frigo* | non perforé           | 2       | Cuisson à la vapeur | 100               | 5 - 10                   |
| Truite                     | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 80 - 100          | 20 - 25                  |
| Filet de saumon            | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 80 - 100          | 20 - 25                  |
| Brocoli                    | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 6 - 10                   |
| Chou-fleur                 | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 5 - 8                    |
| Haricots                   | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 6 - 10                   |
| Petits pois                | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 5 - 12                   |
| Carottes                   | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 4 - 6                    |
| Macédoine de légumes       | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 6 - 10                   |
| Choux de Bruxelles         | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 5 - 10                   |

\* Ajouter un peu de liquide

## Plats tests

Plats tests selon la norme EN 60350-1.

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

| Aliment                                 | Accessoires           | Hauteur | Mode de cuisson     | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|---|-----------------------|---------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Brocoli (répartition de la vapeur)      | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 7 - 9                    |
| Brocoli (réapprovisionnement en vapeur) | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 7 - 9                    |
| Petits pois* (Charge maximale)          | perforé + non perforé | 3<br>1  | Cuisson à la vapeur | 100               | 5 - 12                   |

\* Répartir uniformément 2,0 kg de petits pois dans le panier.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001365577  
980201  
fr