



Four à vapeur

[fr] Manuel d'utilisation et notice d'installation

C17DR00.0

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité.....	2
2 Éviter les dommages matériels.....	4
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4 Description de l'appareil.....	5
5 Accessoires.....	8
6 Avant la première utilisation	9
7 Utilisation	10
8 Fonctions de temps	12
9 Programme vapeur	14
10 Sécurité enfants	16
11 Réglages de base.....	17
12 Nettoyage et entretien	17
13 Dépannage	23
14 Mise au rebut.....	26
15 Comment faire.....	26
16 Service après-vente	40
17 INSTRUCTIONS DE MONTAGE	40
17.1 Consignes générales de montage	40

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 8

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Ne touchez jamais les orifices de ventilation.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Eloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de 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 la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Eloignez 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.

Après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.

- ▶ Ne videz jamais la coupelle d'évaporation immédiatement après avoir éteint l'appareil.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.

- ▶ Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ *Page 40*

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

ATTENTION !

Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.

- ▶ N'utilisez pas de récipient présentant des taches de rouille.

Les liquides qui s'égouttent salissent le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ 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. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.

- ▶ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

Un mauvais entretien peut entraîner une corrosion dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Respectez les consignes d'entretien et de nettoyage.
 - ▶ Retirez les salissures du compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.
- Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.
- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

L'accumulation de chaleur abîme l'appareil.

- ▶ Ne placez jamais d'accessoires, de papier d'aluminium, de papier sulfurisé ou de plats sur le fond du compartiment de cuisson.
 - ▶ Ne couvrez jamais le fond du compartiment de cuisson avec du film, quel que soit le type.
 - ▶ Maintenez le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation dégagés.
 - ▶ Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé.
- L'eau chaude du réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage → Page 26 le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Cuisez les aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Placez d'abord les mets dont le temps de cuisson est le plus long.

- Si vous préparez des aliments simultanément, réduisez la durée de fonctionnement.

Remarque :

L'appareil consomme :

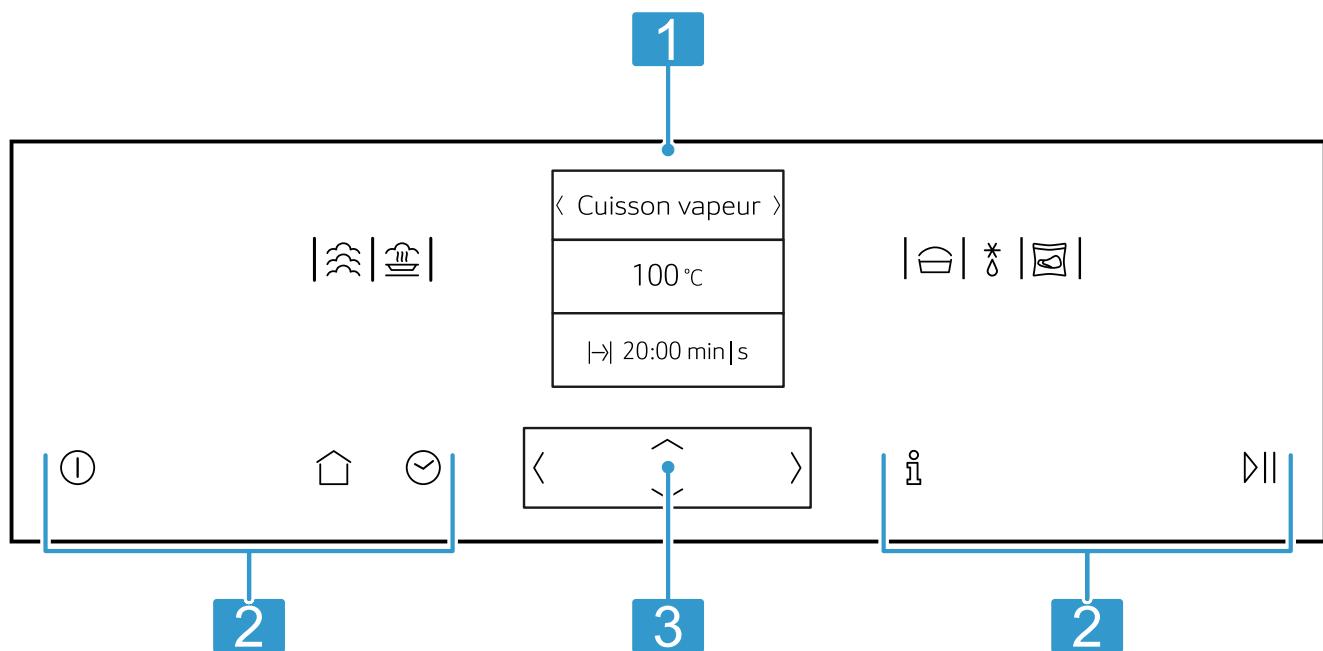
- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1 | Affichage |
| 2 | Champs tactiles |
| 3 | Élément de commande ShiftControl |

Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Symbole	Nom	Description
(1)	Marche/arrêt	Allumer et éteindre l'appareil.
⌂	Menu principal	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages.
ⓘ	Informations	Afficher d'autres informations. Afficher la température actuelle.
⌚	Fonctions de temps	Régler la minuterie, Régler la durée et régler le fonctionnement différé "Fin dans".
∅	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité enfants.
▷	Touche marche/arrêt	Démarrer, mettre en pause ou arrêter le fonctionnement.

Élément de commande ShiftControl

Les éléments de commande ShiftControl vous permettent de naviguer dans les lignes affichées et de sélectionner les réglages.

Les réglages que vous pouvez modifier ont des flèches droite et gauche.

Symbole	Description
<	Se déplacer vers la gauche à l'affichage.
>	Se déplacer vers la droite à l'affichage.
^	Se déplacer vers le haut à l'affichage.
▼	Se déplacer vers le bas à l'affichage.

Remarque : Si vous maintenez les touches enfoncées, vous pouvez également faire défiler rapidement les valeurs de réglage. Lorsque vous relâchez le bouton, le défilement rapide s'arrête.

4.2 Menu principal

Pour accéder au menu principal, appuyez sur ⌂.

Symbole	Nom	Description
~~~~~	Cuisson à la vapeur	Régler le mode de cuisson vapeur adapté et démarrer la cuisson. → Page 11
~~~~~	Programme vapeur	Préparer des mets à la vapeur. → Page 14
⚙	Réglages de base	Adapter les réglages de base → Page 17.
▼▼	Détartrer	Détartrer → Page 17.

4.3 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Symbole	Nom	Température	Utilisation
~~~~~	Cuisson à la vapeur	30-100 °C	Blanchir et cuire à la vapeur : ■ Légumes ■ Poisson ■ Garnitures Extraire du jus.
~~~~~	Réchauffer	80-100 °C	Convient pour des plats uniques. Le mode de cuisson vapeur chauffe les aliments cuits en douceur. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
~~~~~	Laisser lever	30-50 °C	Convient pour de la pâte levée. La pâte levée lève plus rapidement qu'à température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
*	Décongélation	30-60 °C	Convient pour les fruits et légumes. Le mode de cuisson vapeur transmet délicatement la chaleur aux aliments en les humidifiant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
~~~~~	Sous vide	50-95 °C	Cuire « 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. Les mets sont scellés hermétiquement dans des sachets de cuisson thermorésistants spéciaux avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.

4.4 Afficher des informations supplémentaires

Si s'allume, vous pouvez afficher d'autres informations.

- Appuyez sur .
- ✓ Les informations supplémentaires s'affichent pendant quelques secondes.

4.5 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lors du démarrage du mode de fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

Dans les réglages de base, vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement. → Page 17

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 !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

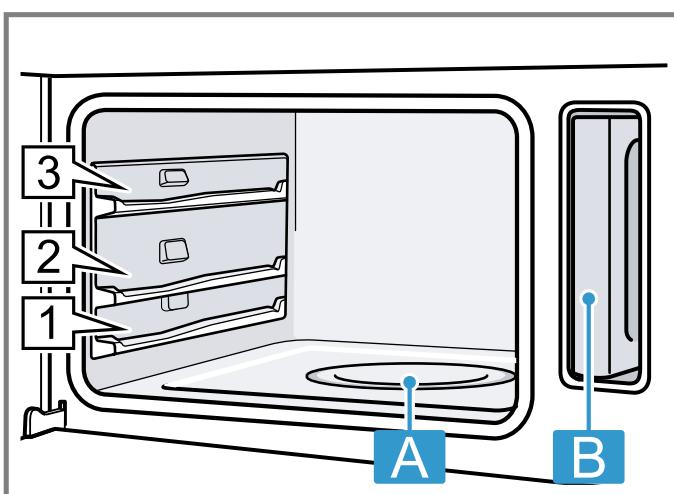
- Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Dans les réglages de base, vous pouvez déterminer le temps de poursuite du ventilateur. → Page 17

Niveaux d'enfournement

Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.



A Coupelle d'évaporation

B Réservoir d'eau dans son logement

4.6 Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier cessera. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

Conseil : Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le fonctionnement se poursuit dans certains modes de cuisson.

5 Accessoires

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

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Accessoires	Propriétés	Utilisation
Panier vapeur, non perforé, taille L		<ul style="list-style-type: none"> Cuire du riz, des légumes secs ou des céréales Recueillir le liquide qui s'égoutte, par exemple lors de la cuisson à la vapeur
Panier vapeur perforé, taille L		<ul style="list-style-type: none"> Cuire à la vapeur du poisson entier ou de grandes quantités de légumes Extraire le jus de grandes quantités de baies

5.1 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

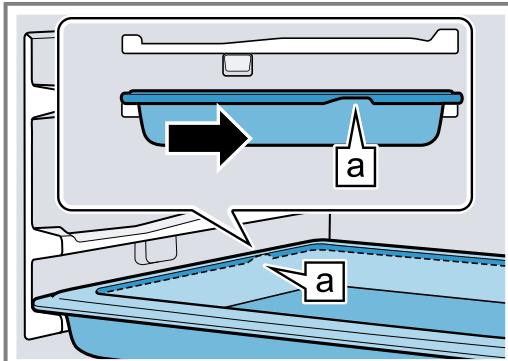
5.2 Insérer le panier vapeur

ATTENTION !

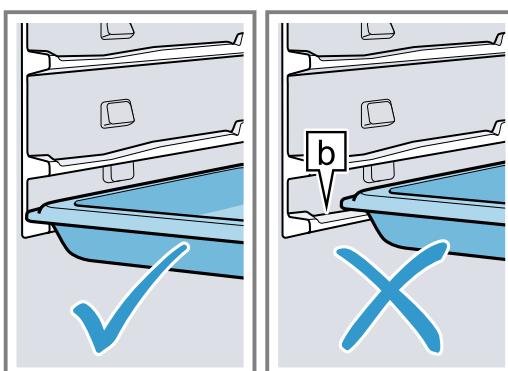
L'accumulation de chaleur abîme l'appareil.

- Ne placez jamais d'accessoires, de papier d'aluminium, de papier sulfurisé ou de plats sur le fond du compartiment de cuisson.
- Ne couvrez jamais le fond du compartiment de cuisson avec du film, quel que soit le type.
- Maintenez le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation dégagés.
- Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé.

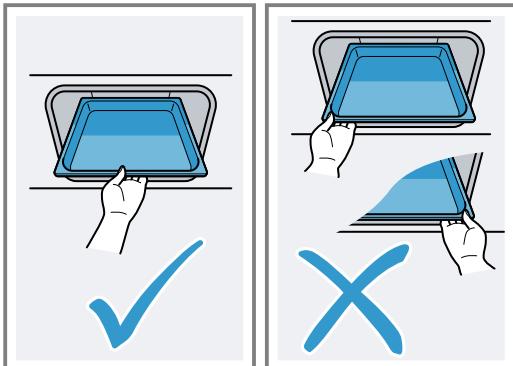
1. Tournez le panier vapeur de manière à ce que le taquet d'arrêt **a** se trouve à l'arrière et pointe vers le haut.



2. Ne poussez pas le panier vapeur au-delà du renforcement **b**.



3. Saisissez le centre du panier vapeur et enfoncez-le.



5.3 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : www.neff-international.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Degré de dureté de l'eau

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 robinet. Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement le degré de dureté de l'eau.

ATTENTION !

Si la dureté de l'eau est mal réglée, l'appareil ne peut pas vous rappeler de détartrer à temps.

- Réglez correctement la dureté de l'eau.
- Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
- N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (>40mg/l) ni d'autres liquides.
 - Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Remarques

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

Réglage	Dureté de l'eau en mmol/l	Dureté allemande en °dH	Dureté française en °fH
0 (adoucie)	-	-	-
1 (douce)	jusqu'à 1,5	jusqu'à 8,4	jusqu'à 15
2 (moyenne)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dure)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (très dure)	plus de 3,8	plus de 21,3	plus de 38

6.2 Première mise en service

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

Remarque : Vous pouvez modifier les réglages à tout moment dans les réglages de base.

→ "Utilisation", Page 10

Régler la langue

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de ⏴.
2. Sélectionnez la langue souhaitée avec < ou >.
3. Utilisez ⏵ pour revenir au réglage de la "Langue".
4. Utilisez > pour sélectionner le prochain réglage.

Régler l'heure

1. Utilisez ⏴ pour accéder à la ligne suivante.
2. Utilisez < ou > pour régler l'heure actuelle.
3. Appuyez sur ⏵.
4. Utilisez > pour sélectionner le prochain réglage.

Régler la date

1. Utilisez ⏴ pour accéder à la ligne suivante.
2. Utilisez < ou > pour régler le jour actuel.
3. Utilisez ⏵ pour revenir au réglage du "jour".
4. Utilisez > pour sélectionner le prochain réglage.
5. Utilisez ⏴ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez < ou > pour régler le mois actuel.
7. Utilisez ⏵ pour revenir au réglage du "mois".
8. Utilisez > pour sélectionner le prochain réglage.

9. Utilisez ~ pour accéder à la ligne suivante.
10. Utilisez < ou > pour régler l'année actuelle.
11. Utilisez ^ pour revenir au réglage de l'"année".
12. Utilisez > pour sélectionner le prochain réglage.

Régler la dureté de l'eau

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de ~.
 2. Utilisez < ou > pour régler le degré de dureté de l'eau.
 3. Utilisez ^ pour revenir au réglage de la "dureté de l'eau".
 4. Appuyez sur >.
- ✓ Le degré de dureté de l'eau est sauvegardé.
✓ La première mise en service est terminée.

6.3 Calibrer appareil

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil est réglé aux conditions atmosphériques régnant sur le lieu d'installation. Le calibrage peut générer beaucoup de vapeur.

Exécuter le calibrage

Remarques

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage sera interrompu.
- Pour adapter l'appareil au nouveau lieu d'installation après un déménagement, réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. 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 débranchement. Un nouveau calibrage n'est pas nécessaire.

Condition : Le compartiment de cuisson est froid ou est à température ambiante.

1. Retirez du compartiment de cuisson les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène.
2. Dans le compartiment de cuisson, essuyez les surfaces lisses avec un chiffon doux et humide.
3. Allumez l'appareil avec ①.
4. Remplissez le réservoir d'eau.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 10
5. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée suivants.
→ "Régler le mode de cuisson et la température", Page 11

Réglage	Valeur
Mode de cuisson	Cuisson à la vapeur ☀
Température	100 °C
Durée	20 minutes

6. Éteignez l'appareil avec ①.
7. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.

6.4 Nettoyage du compartiment de cuisson

Condition : Le compartiment de cuisson est froid ou est à température ambiante.

1. Nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et une lavette.
2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
3. Séchez le compartiment de cuisson.

6.5 Nettoyer les accessoires

- ▶ Nettoyez soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- ▶ Allumez l'appareil avec ①.

Remarques

- Les réglages de base vous permettent de définir si les modes de cuisson ou le menu principal s'affichent après la mise en marche.
→ "Réglages de base", Page 17
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant davantage de temps, l'appareil s'éteint automatiquement.

7.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Éteignez l'appareil avec ①.

Remarques

- L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche en fonction de la température du compartiment de cuisson.
→ "Indicateur de chaleur résiduelle", Page 10
- En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.
→ "Ventilateur de refroidissement", Page 7

7.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois que vous avez éteint l'appareil, la chaleur résiduelle s'affiche.

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

7.4 Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve à droite du compartiment de cuisson. Remplissez le réservoir d'eau avant de démarrer un fonctionnement avec de la vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de 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 la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Eloignez les enfants.

Après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.

- Ne videz jamais la coupelle d'évaporation immédiatement après avoir éteint l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. De l'eau chaude peut s'écouler de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.
- Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lors de l'ouverture.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
- Eloignez les enfants.
- Si la coupelle d'évaporation déborde, ne remplissez pas le réservoir d'eau.

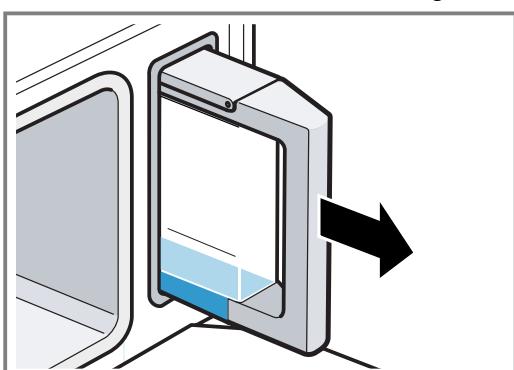
ATTENTION !

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

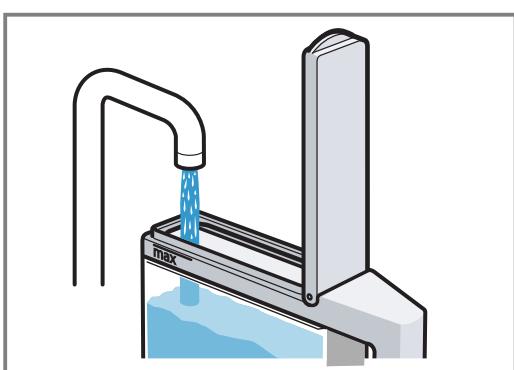
- N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée ($>40\text{mg/l}$) ni d'autres liquides.
- Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Condition : Le degré de dureté de l'eau est correctement réglé. → Page 9

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

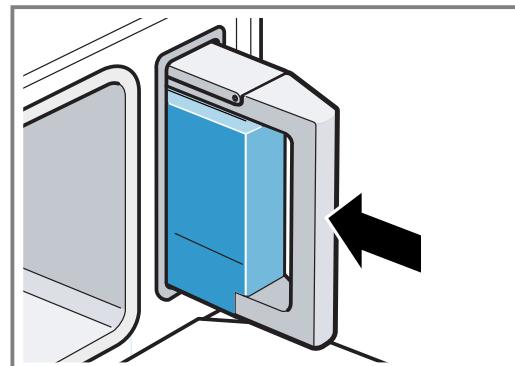


3. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère **max**.

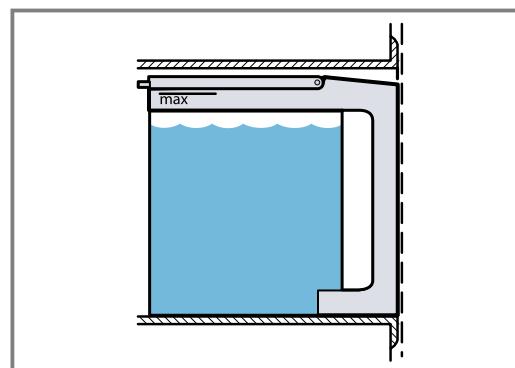


4. Fermez le couvercle du réservoir.

5. Insérez le réservoir d'eau rempli dans son logement.



6. Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement inséré dans son logement.



7. Fermez la porte de l'appareil.

7.5 Compléter le réservoir d'eau

Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier sera interrompu.

1. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
2. Retirez le réservoir d'eau de son logement.
3. Remplissez le réservoir d'eau.
4. Insérez le réservoir d'eau rempli dans son logement.
5. Fermez la porte de l'appareil.
6. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur **▷II**.

7.6 Régler le mode de cuisson et la température

Lorsque vous allumez votre appareil, ce dernier vous propose un mode de cuisson et une température. Vous pouvez démarrer directement ce réglage avec la touche **▷II**. Pour d'autres réglages, modifiez les valeurs.

Condition : Le réservoir d'eau est suffisamment rempli d'eau.

1. Allumez l'appareil avec **①**.
- ✓ Les modes de cuisson s'affichent.
2. Utilisez **<** ou **>** pour sélectionner le mode de cuisson.
3. Utilisez **↙** pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez **<** ou **>** pour sélectionner la température.
5. Appuyez sur **▷II**.
- ✓ Le fonctionnement démarre.

Remarque : Si vous souhaitez accéder directement au menu principal **⌂** lorsque vous démarrez l'appareil, vous pouvez adapter le réglage de base "Mode de fonctionnement initial".

→ "Réglages de base", Page 17

7.7 Message "Remplir le réservoir d'eau"

Si vous réglez un mode de cuisson et que le réservoir d'eau n'est qu'à moitié plein, l'appareil indique "Remplir le réservoir d'eau".

Si la quantité d'eau présente dans le réservoir d'eau est suffisante pour la cuisson, démarrez le fonctionnement.

Si la quantité d'eau contenue dans le réservoir d'eau n'est pas suffisante pour cuisiner, remplissez le réservoir d'eau.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 10

7.8 Témoin de chauffe

Lorsque vous démarrez un mode de cuisson, le témoin de chauffe s'affiche. Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

Remarque : Si le mode de cuisson Vapeur ☀️ est réglé, le témoin de chauffe ne s'affiche pas.

7.9 Afficher la température actuelle

Pendant le chauffage, vous pouvez afficher la température actuelle.

- Appuyez sur ⌂.

7.10 Arrêter le fonctionnement de l'appareil

Condition : L'appareil fonctionne.

- Appuyez sur ¶.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner. Si vous refermez la porte de l'appareil, le fonctionnement redémarre.

7.11 Modifier le fonctionnement de l'appareil

1. Pour arrêter le fonctionnement, appuyez sur ¶.
- ✓ Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
2. Utilisez ↗ ou ↘ pour accéder à la ligne de réglage qui doit être modifiée.
3. Pour modifier le réglage, appuyez sur < ou >.
4. Pour démarrer le fonctionnement modifié, appuyez sur ¶.

7.12 Annuler le fonctionnement

Remarque : Vous ne pouvez pas annuler le processus de détartrage.

- Maintenez la touche ¶ enfoncée jusqu'à ce que l'appareil cesse de fonctionner.
- ✓ Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

7.13 Après chaque fonctionnement à la vapeur

De l'humidité et des impuretés subsistent dans le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Essuyez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Vitez également le réservoir d'eau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

1. Séchez le compartiment de cuisson.
→ "Sécher le compartiment de cuisson", Page 19
2. Videz le réservoir d'eau.
→ "Vider le réservoir d'eau", Page 19

8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

8.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Vous pouvez régler la durée et la fin d'un fonctionnement. La minuterie peut être réglée indépendamment du programme.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie ☰	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. Elle n'influence pas l'appareil.
Durée ↵	Si vous réglez une durée de fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de cette durée.
Fin →	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

Remarque : Si vous n'effectuez aucun réglage, les fonctions de temps sont automatiquement masquées après quelques secondes. Si vous avez déjà réglé une durée, celle-ci est reprise.

8.2 Régler la minuterie

Vous pouvez régler la minuterie aussi bien lorsque l'appareil est allumé que lorsqu'il est éteint.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez la durée de la minuterie avec < >.
 - Lorsque l'appareil est allumé, accédez d'abord avec ↗ à la "Minuterie" ☰ puis sélectionnez la durée de la minuterie avec < >.
3. Démarrez la minuterie avec ☰.
- ✓ ☰ s'affiche. La durée de la minuterie s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée de la minuterie est écoulée.
4. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur ☰.

Modifier la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier la durée de la minuterie.

1. Appuyez sur ☰.

2. Modifiez la durée de la minuterie à l'aide de < ou >.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la durée de la minuterie.

1. Appuyez sur □.
2. Utilisez < pour régler la durée de la minuterie "00:00".
- ✓ La durée minuterie est supprimée.

8.3 Régler la durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Vous pouvez uniquement utiliser la durée en combinaison avec un mode de cuisson.

Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez la valeur de référence.

Touche	Valeur de référence
<	10 minutes
>	30 minutes

3. Sélectionnez la durée avec la touche < ou >.
4. Démarrez le fonctionnement avec ▷||.
- ✓ La durée est affichée. La durée s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
5. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur ☰.

Remarques

- Si vous démarrez le mode de cuisson Vapeur ☱, la durée commence seulement à s'écouler dès que la température réglée est atteinte.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur ☱ l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe d'abord jusqu'à la température réglée avant que l'écoulement de la durée ne reprenne.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

1. Appuyez sur □.
2. Modifiez la durée avec < ou >.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

1. Appuyez sur □.

2. Réglez la durée "00:00" avec <.
- ✓ La durée est supprimée.
3. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, appuyez sur ▷||.

8.4 Réglez le fonctionnement différé Fin dans

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Remarques

- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré.

1. Introduisez les aliments dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil. Utilisez les accessoires adaptés.
2. Appuyez sur ☰.
3. Réglez la durée avec <.
4. Utilisez ↘ pour accéder à la ligne → "Fin dans".
5. Réglez l'heure de fin avec >.
6. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- ✓ L'heure de début s'affiche. L'appareil est en position d'attente.
- ✓ Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
7. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur ☰.

Modifier le fonctionnement différé « Fin dans »

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, modifiez uniquement la fin réglée lorsque le programme a démarré et que la durée s'écoule.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez "Fin dans" → avec ↘.
3. Modifiez l'heure de fin avec < ou >.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler le fonctionnement différé « Fin dans »

1. Appuyez sur ☰.
2. Réinitialisez l'heure de fin avec <.
- ✓ L'heure de fin correspond à l'heure actuelle plus la durée réglée.
- ✓ Le fonctionnement démarre avec la durée réglée.

9 Programme vapeur

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

9.1 Sélectionner un programme

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de 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 la porte de l'appareil avec précaution.
 - ▶ Eloignez les enfants.
1. Appuyez sur □.
 2. Sélectionnez "Programmes vapeur" ☰ avec < ou >.
 3. Utilisez √ pour accéder à la ligne suivante.
 4. Sélectionnez le programme vapeur avec < ou >.
 5. Utilisez √ pour accéder à la ligne suivante.
 6. Démarrez le programme vapeur avec ▷||.
 - ✓ L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
 - ✓ La durée de cuisson affichée peut varier dans les premières minutes, car le temps de chauffe dépend de la température des ingrédients et de l'eau, par exemple.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
 7. Lorsque la durée est écoulée :
 - Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur ⓧ.
 - Pour certains plats, vous pouvez poursuivre la cuisson si nécessaire.
→ "Poursuivre la cuisson d'un plat", Page 14

- Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil avec ⓧ.

9.2 Poursuivre la cuisson d'un plat

Pour certains plats, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat une fois la durée écoulée. Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous le souhaitez.

1. Pour sélectionner "Poursuivre la cuisson" appuyez sur √.
- ✓ Une durée s'affiche.
2. Si nécessaire, modifiez la durée avec < ou >.
3. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- ✓ L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. L'indication de la poursuite de cuisson réapparaît.
4. Lorsque la durée est écoulée :
 - Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur ⓧ.
 - Si vous souhaitez de nouveau poursuivre la cuisson, appuyez sur ▷||.
 - Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil avec ⓧ.

9.3 Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour supprimer tous les réglages, maintenez la touche ▷|| enfoncée.
- ✓ Le fonctionnement est interrompu. Vous pouvez effectuer de nouveaux réglages.

9.4 Vue d'ensemble des programmes vapeur

Respectez les indications concernant les plats.

Plat	Quantité/poids	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement
Bouquets de chou-fleur à la vapeur	Bouquets de la même taille	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Fleurs de brocoli à la vapeur	Bouquets de la même taille	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Haricots verts, à la vapeur	-	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Carottes en rondelles, à la vapeur	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Macédoine de légumes surgelée (blanchie) à la vapeur	-	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne, Ø4-5cm	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 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

Plat	Quantité/poids	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement
Blanc de poulet frais à la vapeur	Poids total 0,2-0,5 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Filet de poisson frais à la vapeur	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Cuire à la vapeur du poisson frais entier	0,3 - 2 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Préparer du yaourt dans des bocaux	-	Bocaux + Panier vapeur non perforé	2
Préparer du riz au lait	-	Panier vapeur non perforé	2
Préparer de la compote de fruits	-	Panier vapeur non perforé	2
Stériliser des biberons		Panier vapeur non perforé	2
Préparer des œufs à la coque	Œufs, calibre M, max. 1 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1
Préparer des œufs durs	Œufs, calibre M, max. 1,8 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1

9.5 Conseils de préparation de plats

Suivez les instructions figurant sur l'appareil. Respectez ces informations lorsque vous préparez des plats.

- Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau. Les temps de cuisson indiqués peuvent varier selon la quantité et la qualité des ingrédients.

Quantité/poids

- Placez les mets dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 4 cm.
- Ne dépassiez pas le poids maximum indiqué dans les recommandations.

Accessoires/récipients

- Utilisez les plats recommandés dans la vue d'ensemble.
- En cas de cuisson dans le panier vapeur perforé, utilisez également le panier vapeur non perforé que vous enfournez au niveau 1. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Produits céréaliers ou lentilles

Pesez les aliments 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
- Pour que l'eau restante soit absorbée plus rapidement, remuez les produits céréaliers après la cuisson.

Poisson

- Graissez le panier vapeur perforé.
- Ne superposez pas les poissons ou les filets de poisson.
- Dans la mesure du possible, choisissez des poissons ou des filets de poissons de même taille.
- Indiquez le poids du poisson le plus lourd.

Œufs

- Piquez les œufs avant de les faire cuire.
- Ne déposez pas les œufs les uns sur les autres.

Blanc de poulet

- Ne superposez pas les blancs de poulet.

Légumes

- Assaisonnez les légumes uniquement après la cuisson.
- N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace des mets.
- Répartissez toujours les mets uniformément dans le plat. Si les couches sont de hauteur différente, les mets ne cuisent pas uniformément.

Préparer du yaourt

- Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90°C. Avec du lait UHT, 40 °C suffisent.
- Laissez refroidir le lait à environ 40°C.
- Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
- Versez le mélange dans des tasses ou des petits bocaux et couvrez avec du film alimentaire.
- Placez les tasses ou les bocaux dans un récipient de caisson à la vapeur.
- Tenez compte des informations contenues dans la vue d'ensemble et lancez le programme. → Page 14
- Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Préparer du riz au lait

- Pesez le riz.
- Ajoutez 2,5 fois la quantité de lait.
- Versez le riz et le lait dans l'accessoire jusqu'à une hauteur maximale de 2,5 cm.
- Tenez compte des informations contenues dans la vue d'ensemble et lancez le programme. → Page 14
- Remuez le riz après la cuisson.
- Le riz au lait absorbe le lait restant.

Préparer de la compote de fruits

Le programme convient uniquement pour des fruits à noyau et des fruits à pépins.

- Pesez les fruits.
- Ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau.
- Ajoutez du sucre et des épices selon votre goût.
- Tenez compte des informations contenues dans la vue d'ensemble et lancez le programme. → Page 14

Stériliser des biberons

Vous pouvez stériliser des biberons avec votre appareil. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

1. Nettoyez les biberons directement après la tétée avec un goupillon.

2. Nettoyez les biberons au lave-vaisselle.
3. Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé de sorte qu'ils ne se touchent pas.
4. Tenez compte des informations contenues dans la vue d'ensemble et lancez le programme.
→ *Page 14*
5. Séchez les biberons avec un torchon propre.

10 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.

10.1 Verrouillages

Votre appareil propose deux verrouillages différents :

Verrouillage	Activer/désactiver
Sécurité enfants automatique	Via les réglages ☰.
Sécurité enfants non récurrente	Via la touche ⓧ

10.2 Activer la sécurité enfants automatique

La sécurité enfants automatique verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, coupez la sécurité enfants automatique. Après le fonctionnement, l'appareil bloque automatiquement la surface de commande.

Remarque : Lorsque vous activez une sécurité enfants, le bandeau de commande est verrouillé. Les touches ⓧ et ⓘ sont exclues de ce verrouillage. Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

Condition : L'appareil est allumé.

1. Appuyez sur ⓧ.
 2. Sélectionnez "Réglages" ☰ avec < ou >.
 3. Utilisez ⌞ pour accéder à la ligne suivante.
 4. Sélectionnez "Sécurité enfants automatique" avec < ou >.
 5. Sélectionnez les réglages avec ⌞.
 6. Réglez "Activé" avec >.
 7. Appuyez sur ⓧ.
 8. Enregistrez le réglage avec ⌞.
- ✓ ☰ apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

10.3 Annuler la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche ⓧ enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.

2. Allumez l'appareil avec ⓘ et réglez un programme.

10.4 Désactiver la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche ⓧ enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
2. Allumez l'appareil avec ⓘ.
3. Appuyez sur ⓧ.
4. Sélectionnez "Réglages" ☰ avec < ou >.
5. Utilisez ⌞ pour accéder à la ligne suivante.
6. Sélectionnez "Sécurité enfants automatique" avec < ou >.
7. Sélectionnez les réglages avec ⌞.
8. Réglez "Désactivé" avec <.
9. Appuyez sur ⓧ.
10. Enregistrez les réglages avec ⌞.

10.5 Activer la sécurité enfants non récurrente

La sécurité enfants non récurrente verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, désactivez la sécurité enfants non récurrente. Après avoir éteint l'appareil, ce dernier ne verrouille plus le bandeau de commande.

Remarque : Lorsque vous activez une sécurité enfants, le bandeau de commande est verrouillé. Les touches ⓧ et ⓘ sont exclues de ce verrouillage. Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

- Maintenez la touche ⓧ enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants activée" s'affiche.

10.6 Désactiver la sécurité enfants non récurrente

- Maintenez la touche ⓧ enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.

11 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

11.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Réglage	Sélection
Langue	Selectionner la langue
Heure	Régler l'heure actuelle
Date	Régler la date actuelle
Dureté de l'eau	0 (adoucie) 1 (douce) moyenne (2) 3 (dure) 4 (très dure)
Signal sonore	Court Moyen Long
Tonalité des touches	Désactivée (la tonalité de la touche ① reste active bien que la tonalité des touches soit désactivée) Activée
Luminosité de l'écran	Réglable sur 5 niveaux
Affichage de l'heure	Digital Arrêt
Éclairage	Activé pendant le fonctionnement Éteint pendant le fonctionnement
Sécurité enfants automati- que	Désactivée Activée

Réglage	Sélection
Mode de fonctionnement initial	Cuisson à la vapeur Menu principal Programme vapeur
Assombrissement de nuit	Désactivé Activé Remarque : Lorsque l'assombrissement de nuit est activé, l'écran s'assombrit entre 22h00 et 5h59.
Logo de la marque	Afficher Ne pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé Minimal
Réglages usine	Charger

11.2 Modifier les réglages de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Appuyez sur ①.
2. Appuyez sur □.
3. Utilisez < ou > pour sélectionner "Réglages" ☀.
4. Utilisez √ pour accéder à la ligne suivante.
- ✓ Le premier réglage de base apparaît dans la visualisation.
5. Utilisez < ou > pour sélectionner un réglage.
6. Utilisez √ pour accéder à la ligne suivante.
7. Modifiez le réglage avec < ou >.
8. Appuyez sur □.
9. Utilisez √ pour sélectionner "enregistrer".
- ✓ Les réglages seront enregistrés.

Annuler la modification des réglages de base

- Utilisez √ pour sélectionner "rejeter".
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

12 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

12.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour le four.
- N'utilisez aucun produit détartrant sur la poignée de la porte ou le bandeau de commande, car ces taches ne peut plus être éliminées.
- N'utilisez pas de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore.
- Les sels sont très agressifs et peuvent occasionner des taches de rouille. Éliminez, immédiatement dès le refroidissement du compartiment de cuisson, les résidus de sauces piquantes ou de mets salés.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage	Remarques
Aluminium	Produit de nettoyage Produit de nettoyage doux pour vitres	Après le nettoyage, séchez la surface avec un chiffon doux. Nettoyez la façade en aluminium horizontalement et sans exercer de pression, avec un produit de nettoyage doux pour vitres et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux.
Acier inox	Produit de nettoyage Nettoyant pour acier inoxydable spécial	Après le nettoyage, séchez la surface avec un chiffon doux. Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox.

Intérieur de l'appareil

Intérieur du compartiment de cuisson avec coupelle d'évaporation	Produit de nettoyage chaud Eau vinaigrée	Pour le nettoyage, utilisez un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée avec l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce.
Accessoires	Produit de nettoyage chaud Eau vinaigrée	Faites tremper les accessoires dans du produit de nettoyage chaud et nettoyez-les avec une brosse ou une éponge à vaisselle. Vous pouvez également nettoyer les accessoires au lave-vaisselle. En cas de décoloration importante, nettoyez les accessoires avec de l'eau vinaigrée.
Réservoir d'eau	Produit de nettoyage	Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
Logement du réservoir		Frottez-le pour le sécher après chaque fonctionnement.
Joint dans le couvercle du réservoir d'eau		Frottez-le pour le sécher après chaque fonctionnement.

Porte de l'appareil

Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres	Après le nettoyage, séchez la surface avec un chiffon doux.
Joint de porte	Produit de nettoyage chaud	

12.2 Chiffon microfibres

Le chiffon en microfibres élimine les saletés aqueuses et grasses.

Référence 460 770 ou sur la boutique en ligne
Le chiffon en microfibres alvéolé convient pour le nettoyage des surfaces fragiles, comme par exemple :

- verre
- vitrocéramique
- acier inox
- aluminium

12.3 Éponge de nettoyage

Utilisez l'éponge de nettoyage absorbante 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 à 90°.

12.4 Sécher le compartiment de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de 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 la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Eloignez les enfants.

Après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.

- ▶ Ne videz jamais la coupelle d'évaporation immédiatement après avoir éteint l'appareil.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.
2. Retirez les impuretés du compartiment de cuisson.
3. Essuyez le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation refroidis avec l'éponge de nettoyage fournie et séchez avec un chiffon doux.
4. Si de la condensation s'est formée sur les habillages de porte des meubles, séchez-les.

12.5 Vider le réservoir d'eau

ATTENTION !

Faire sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud entraîne son endommagement.

- ▶ Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.

- ▶ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez le réservoir d'eau et videz l'eau résiduelle.
3. Séchez soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et le logement du réservoir dans l'appareil.
4. Insérez le réservoir d'eau dans son logement.
5. Fermez la porte de l'appareil.

12.6 Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement. La fréquence à laquelle vous devez détartrer votre appareil dépend de la dureté de l'eau utilisée.

Remarques

- Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant liquide que nous vous recommandons (référence 311 680).
- Si vous interrompez le détartrage, vous serez invité, après la remise en marche, à poursuivre le détartrage.
- S'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, votre appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage.

Étape	Durée
Détartrer → <i>Page 19</i>	env. 30 min.
Premier cycle de nettoyage → <i>Page 19</i>	20 s
Deuxième cycle de nettoyage → <i>Page 20</i>	20 s

Démarrer le détartrage

ATTENTION !

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Les détartrants non recommandés peuvent endommager 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.

1. Mélangez 300 ml d'eau avec 60 ml de produit détartrant liquide pour obtenir un produit détartrant.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de produit détartrant.
3. Insérez complètement le réservoir d'eau dans l'appareil.
4. Fermez la porte de l'appareil.
5. Appuyez sur ①
6. Appuyez sur □.
7. Pour sélectionner "Détartrer" ☀, appuyez sur (ou).
8. Accédez à la ligne suivante.
Vous ne pouvez pas modifier la durée du détartrage.
9. Accédez à la ligne suivante.
10. Démarrez le détartrage avec ▶.

Effectuer un premier cycle de nettoyage

1. Éliminez le produit détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie et rincez soigneusement l'éponge de nettoyage à l'eau.
2. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
3. Remplissez le réservoir d'eau, le cas échéant, et remettez-le en place.
4. Fermez la porte de l'appareil.

5. Appuyez sur **DII**.
- ✓ L'appareil nettoie pendant environ 20 secondes.
6. Ouvrez la porte de l'appareil.
7. Épongez l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage.
8. Poursuivez avec le deuxième cycle de nettoyage.
→ Page 20

Effectuer un deuxième cycle de nettoyage

1. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
2. Remplissez le réservoir d'eau, le cas échéant, et remettez-le en place.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Appuyez sur **DII**.
- ✓ L'appareil nettoie pendant environ 20 secondes.
5. Épongez l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage.
6. Essuyez le compartiment de cuisson avec l'éponge et séchez-le avec un chiffon doux.
7. Éteignez l'appareil.
- ✓ L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

Détartrer la coupelle d'évaporation

Vous pouvez détartrer la coupelle d'évaporation séparément. Vous pouvez pour ce faire utiliser la fonction de détartrage de votre appareil ou détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

ATTENTION !

Les détartrants non recommandés peuvent endommager 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.

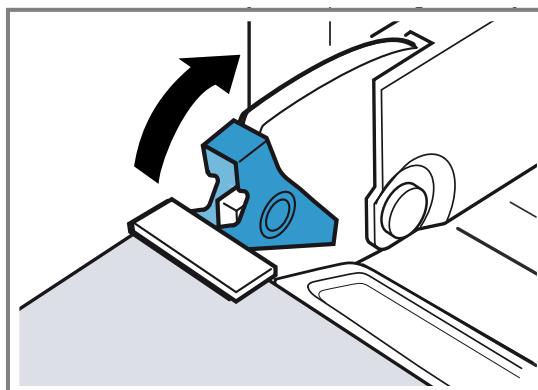
Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.

- Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

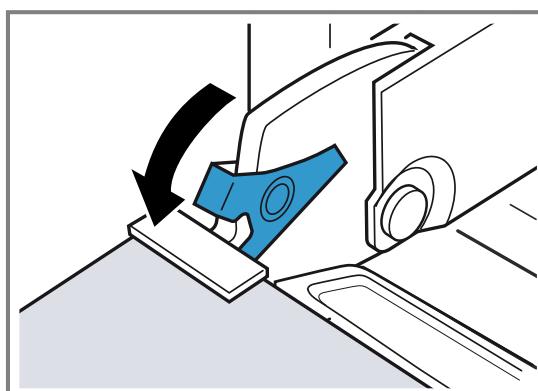
 1. Mélangez 100 ml d'eau avec 20 ml de produit détartrant liquide pour obtenir un produit détartrant.
 2. Remplissez entièrement la coupelle d'évaporation de produit détartrant.
 3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau et insérez-le complètement dans l'appareil.
 4. Fermez la porte de l'appareil.
 5. Démarrer le détartrage. → Page 19

12.7 Porte de l'appareil

Pour le nettoyage ou 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 chacune un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est sécurisée. La porte de l'appareil ne peut pas être démontée dans cet état.



Si les leviers de verrouillage sont ouverts, les charnières sont bloquées et ne peuvent pas se refermer.



Décrocher la porte de l'appareil

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil, les charnières sont bloquées et ne peuvent pas se refermer.

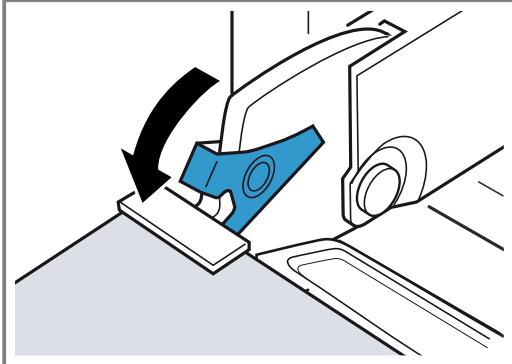
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.

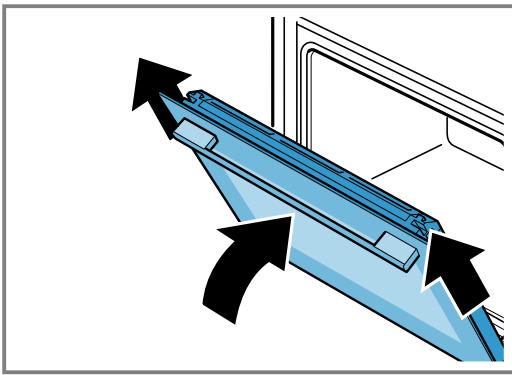
- Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil. Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

2. Déployez les leviers de verrouillage gauche et droit.



3. Fermez la porte de l'appareil de manière à ce que la porte soit ouverte à environ 30 °.
4. Maintenez la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut.



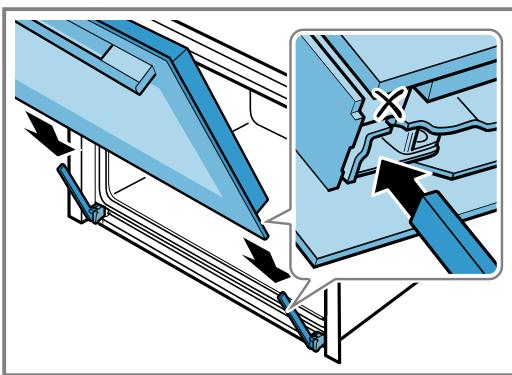
Accrocher la porte de l'appareil

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est bloquée et ne peut pas être décrochée.

Remarque : Effectuez les étapes pour démonter la porte de l'appareil dans l'ordre inverse.

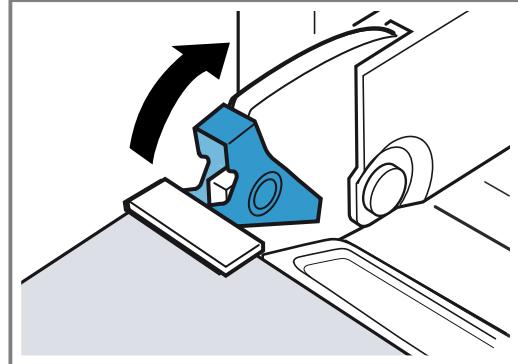
→ "Décrocher la porte de l'appareil", Page 20

1. Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée afin que les charnières puissent être introduites directement dans l'ouverture.



2. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

3. Refermez les leviers de verrouillage.



4. Fermez la porte de l'appareil.

12.8 Vitres de la porte

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour mieux nettoyer les vitres de la porte.

Démonter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

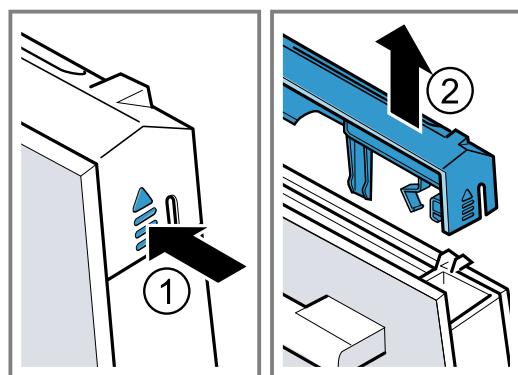
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

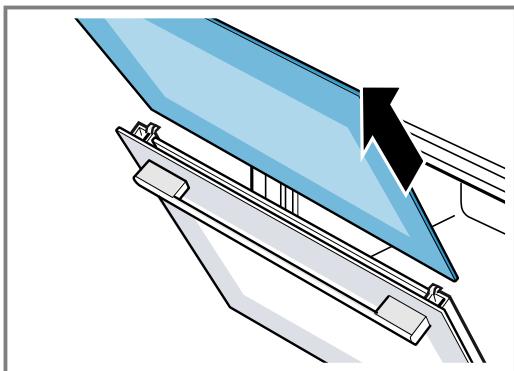
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection.

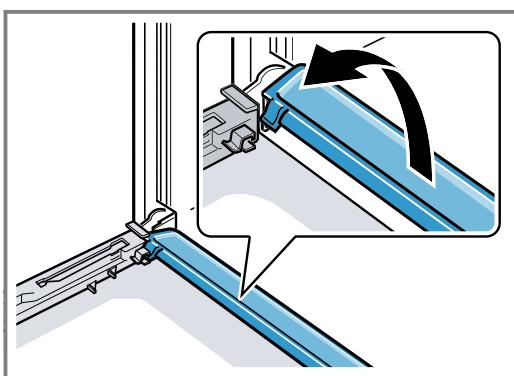
1. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil.
2. Appuyez à gauche et à droite au niveau du recouvrement ①.
3. Retirez le recouvrement ②.



- Retirez la vitre intérieure vers le haut et posez-la sur une surface plane.



- Pour retirer et nettoyer la baguette de condensation si nécessaire, ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Rabattez la baguette de condensation vers le haut et retirez-la.



- Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux. Nettoyez la baguette de condensation avec un chiffon et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Monter les vitres de la porte

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

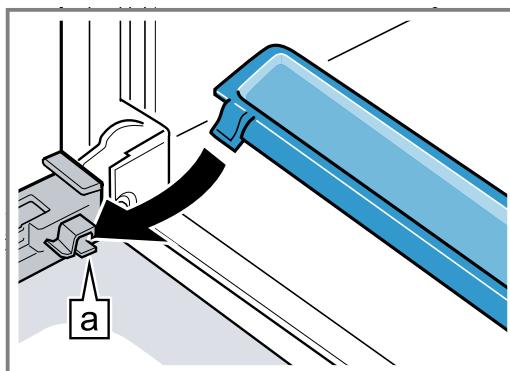
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection.

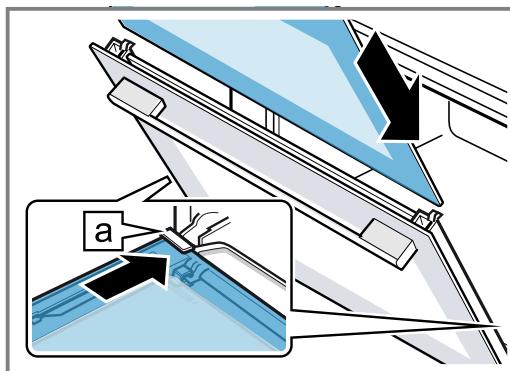
Remarque : Vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil uniquement lorsque les vitres sont correctement installées.

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

- Remettez en place la baguette de condensation. Pour ce faire, enfoncez la baguette de condensation à la verticale et tournez-la vers le bas **a**.

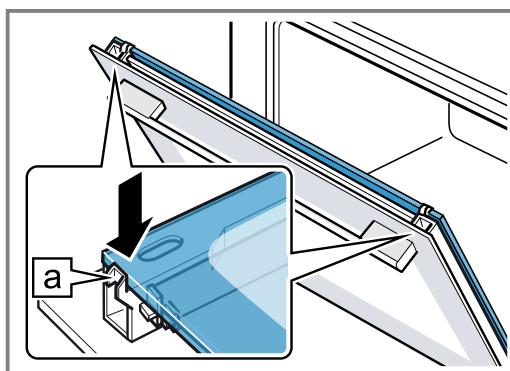


- Insérez la vitre intérieure **a**.



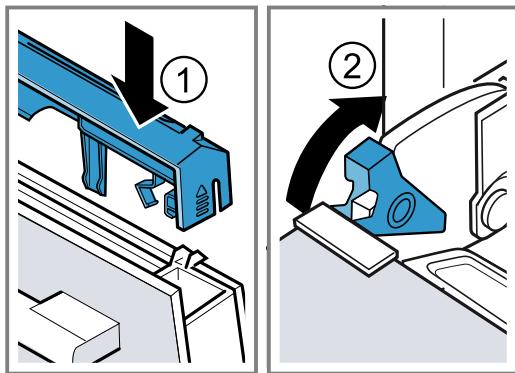
Ce faisant, veillez à ce que la face brillante de la vitre de façade se trouve à l'extérieur et que la découpe se trouve à gauche et à droite en haut. La vitre doit être bien en place dans le support en bas.

- Appuyez sur la partie supérieure de la vitre intérieure **a**.



- Posez le recouvrement et appuyez jusqu'à ce qu'il s'encliquette de façon audible ①.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

7. Fermez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite ②.



8. Fermez la porte de l'appareil.

13 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

13.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
L'appareil ne peut pas être allumé, ☺ s'affiche.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
L'appareil allumé ne peut pas être utilisé, ☺ s'affiche.	La sécurité enfants automatique est activée. ▶ Maintenez la touche ☺ enfoncée jusqu'à ce que ☺ disparaisse de l'affichage.
Le compartiment de cuisson ne chauffe pas, l'affichage indique □.	La sécurité enfants est activée. ▶ Maintenez la touche ☺ enfoncée jusqu'à ce que ☺ disparaisse de l'affichage.
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.	Le mode démo est activé. 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant après environ 10 secondes. 2. Dans les réglages de base, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes. → "Réglages de base", Page 17
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	Dysfonctionnement 1. Éteignez l'appareil, puis rallumez-le. ✓ Si le défaut est corrigé, le message disparaît. 2. Si le message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact.
L'appareil n'est pas éteint.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▶ Fermez la porte de l'appareil.
	L'appareil n'est pas éteint. ▶ Mettez l'appareil hors, puis sous tension.

Défaut	Cause et dépannage
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint	L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage ou l'appareil a été éteint. ► Après avoir rallumé l'appareil, nettoyez-le deux fois.
L'appareil vous invite à essuyer le compartiment de cuisson et à remplir le réservoir d'eau.	Après l'activation d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît.
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage sans que le compteur n'apparaisse au préalable.	L'appareil n'est pas suffisamment refroidi. 1. Laissez l'appareil refroidir. 2. Réglez de nouveau un mode de fonctionnement.
Les touches cliquent.	Le degré de dureté de l'eau réglé est trop faible 1. Détartrez l'appareil. 2. Vérifiez le degré de dureté de l'eau réglé et ajustez-le.
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein.	Il est normal que de la condensation se forme derrière le bandeau de commande. Aucune action nécessaire.
Le réservoir d'eau se vide sans raison et la coupelle d'évaporation déborde.	Le réservoir d'eau est mal introduit. ► Enfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche visiblement en place.
L'appareil vous invite à remplir le réservoir d'eau alors que le réservoir d'eau est plein.	La conduite d'alimentation du réservoir d'eau est bloquée. 1. Détartrez l'appareil. 2. Vérifiez le degré de dureté de l'eau réglé et ajustez-le.
L'appareil vous invite à remplir le réservoir d'eau alors qu'il n'est pas encore vide, ou l'appareil ne vous invite pas à remplir le réservoir d'eau alors qu'il est vide.	Le réservoir d'eau a été mal fermé. ► Fermez le couvercle du réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette nettement.
Le message "Remplir le réservoir d'eau ?" s'affiche pendant le fonctionnement.	Le joint du couvercle du réservoir est encrassé. ► Nettoyez le joint.
"L'appareil chauffe" s'affiche, mais l'appareil n'atteint pas la température sélectionnée.	Le joint du couvercle du réservoir est défectueux. ► Achetez un réservoir d'eau neuf auprès du Service après-vente.
Le réservoir d'eau est à moitié plein.	Le réservoir d'eau est mal introduit. ► Enfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche visiblement en place.
Le système de détection ne fonctionne pas.	Le système de détection ne fonctionne pas. ► Appelez le service après-vente.
Le réservoir d'eau est encrassé et les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués.	Le réservoir d'eau est encrassé et les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués. 1. Secouez le réservoir d'eau et nettoyez-le. 2. Si les particules ne peuvent pas être détachées, commandez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente.
Les valeurs de calibrage automatique du point d'ébullition ne sont pas réglées de manière optimale.	Le réservoir d'eau est à moitié plein. Aucune action nécessaire.
	► Réinitialisez l'appareil aux réglages usine et répétez les opérations de la première mise en service. → "Réglages de base", Page 17 → "Avant la première utilisation", Page 9 ✓ Lors de la prochaine cuisson à la vapeur à 100 °C, le calibrage se lance automatiquement, ce qui permet de générer plus de vapeur.

Défaut	Cause et dépannage
Le mode de cuisson à la vapeur produit une quantité extrêmement importante de vapeur.	L'appareil est calibré automatiquement. Aucune action nécessaire.
Le mode de cuisson à la vapeur produit de nouveau beaucoup trop de vapeur.	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson. ► Réinitialisez l'appareil aux réglages usine et répétez les opérations de calibrage.
De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson.	Processus normal. Aucune action nécessaire.

13.2 Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défectueux, changez-en.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 25 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge leur durée de vie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne touchez jamais les orifices de ventilation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

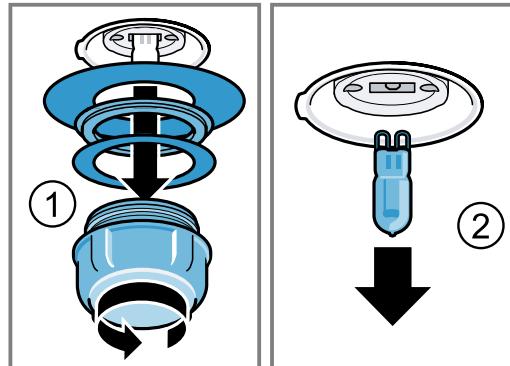
- Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Conditions

- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche ①.

2. Retirez l'ampoule halogène sans tourner ②.



3. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
4. Faites glisser les joints neufs et la bague de serrage sur le couvercle en verre, en respectant l'ordre correct.
5. Revissez le couvercle en verre doté des joints. Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec le couvercle en verre et les joints.
6. Branchez l'appareil sur le secteur et exécutez de nouveau le processus de première mise en service.

13.3 Changer le couvercle en verre ou les joints

Si le couvercle en verre ou les joints de l'ampoule halogène sont endommagés, vous devez les changer.

- Changez le couvercle en verre ou les joints. Vous trouverez un nouveau couvercle en verre ou de nouveaux joints auprès du service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 40

13.4 Remplacement du joint de porte

Si le joint extérieur de la porte du compartiment de cuisson est défectueux, vous devez le remplacer. 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. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez l'ancien joint de porte.
3. Insérez le nouveau joint de porte sur un côté du compartiment de cuisson et tirez-le tout autour. Les extrémités du joint doivent se joindre sur le côté.

4. Vérifiez l'ajustement du joint de porte, en particulier dans les coins.

14 Mise au rebut

14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

15 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

15.1 La meilleure façon de procéder

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de 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 la porte de l'appareil avec précaution.
- Eloignez les enfants.

Conseil

Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, prenez compte des informations essentielles :

- → "Sécurité", Page 2
- → "Économies d'énergie", Page 5
- → "Eau de condensation", Page 27

1. Sélectionnez un plat adapté dans la vue d'ensemble des plats.

Conseils

- Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez les plats → Page 14 programmés.
 - Si vous ne trouvez pas le plat ou l'application exacte que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.
2. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
 3. Sélectionnez des accessoires et récipients adaptés. Utilisez les récipients et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
 4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage l'indiquent.
 5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

6. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil avec ①.

15.2 Bon à savoir

Vous trouverez dans les tableaux une sélection de plats qui peuvent être préparés facilement avec votre appareil. Vous y trouverez des informations sur les modes de cuisson, les accessoires, la température et les temps de cuisson qui vous conviennent le mieux. Sauf indication contraire, les spécifications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid.

Accessoires

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Lorsque vous faites cuire des aliments dans le panier vapeur perforé, insérez toujours le panier vapeur non perforé en dessous. Le panier vapeur non perforé recueille le liquide qui s'égoutte.

Récipients

Si vous utilisez un ustensile, placez-le toujours au milieu du panier vapeur perforé. L'ustensile doit être résistant à la chaleur et à la vapeur. Plus l'ustensile est épais, plus le temps de cuisson est allongé. Couvrez de papier d'aluminium les plats que vous préparez au bain-marie (par exemple, lorsque vous faites fondre du chocolat).

Temps de cuisson et quantités 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 mets uniformément dans le plat. Si les couches sont de hauteur différente, les mets ne cuisent pas uniformément.

Aliments sensibles à la pression

Les mets sensibles à la pression ne doivent pas être déposés en couches trop hautes dans le panier vapeur. Utilisez de préférence deux paniers vapeur.

Menu Cuire

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

Enfournez en premier les mets exigeant le temps de cuisson le plus long. Puis ajoutez les autres mets au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

Le temps total de cuisson est prolongé pendant le menu Cuire. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, un peu de vapeur s'échappe et le compartiment de cuisson doit de nouveau chauffer.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

15.3 Légumes

Placez les légumes dans le panier vapeur perforé et enfournez ce dernier au niveau 2. Enfournez en-dessous le panier vapeur non perforé, au niveau 1. Le panier vapeur non perforé recueille le liquide qui s'égoutte.

Légumes

Mets	Taille des pièces	Accessoires/réci- pients	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuis- son en min.
Artichauts	entiers	Panier vapeur perforé + non perforé		100	20 - 35
Chou-fleur	entier	Panier vapeur perforé + non perforé		100	25 - 35
Chou-fleur	Fleurs	Panier vapeur perforé + non perforé		100	10 - 15
Brocoli	Fleurs	Panier vapeur perforé + non perforé		100	8 - 10
Petits pois	-	Panier vapeur perforé + non perforé		100	5 - 10
Fenouil	Rondelles	Panier vapeur perforé + non perforé		100	10 - 14
Flan de légumes	-	Moule de bain-marie 1,5 l + perforé au niveau 2		100	50 - 70
Haricots verts	-	Panier vapeur perforé + non perforé		100	20 - 25
Carottes	Rondelles	Panier vapeur perforé + non perforé		100	10 - 20
Chou-rave	Rondelles	Panier vapeur perforé + non perforé		100	20 - 25
Poireaux	Rondelles	Panier vapeur perforé + non perforé		100	6 - 9

Mets	Taille des pièces	Accessoires/réci- pients	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cui- son en min.
Maïs	entiers	Panier vapeur perforé + non perforé		100	25 - 35
Blettes	Bâtonnets	Panier vapeur perforé + non perforé		100	8 - 10
Asperges, vertes	entières	Panier vapeur perforé + non perforé		100	7 - 12
Asperges, blanches	entières	Panier vapeur perforé + non perforé		100	10 - 15
Épinards	-	Panier vapeur perforé + non perforé		100	2 - 3
Romanesco	Fleurs	Panier vapeur perforé + non perforé		100	8 - 10
Choux de Bruxelles	Fleurs	Panier vapeur perforé + non perforé		100	20 - 30
Betteraves rouges	entières	Panier vapeur perforé + non perforé		100	40 - 50
Chou rouge	En lanières	Panier vapeur perforé + non perforé		100	30 - 35
Chou blanc	En lanières	Panier vapeur perforé + non perforé		100	25 - 35
Courgette	Rondelles	Panier vapeur perforé + non perforé		100	3 - 4
Pois mange-tout	-	Panier vapeur perforé + non perforé		100	8 - 12

15.4 Garnitures et légumes secs

Recommandations de réglage pour garnitures et légumes secs.

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

2. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Cuire des garnitures et des légumes secs

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

Garnitures et légumes secs

Mets	Proportions	Accessoires/ réci- pients	Hauteur d'en- fournement	Mode de cui- son	Température en °C	Durée en min.
Pommes de terre en robe des champs (taille moyenne)	-	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	35 - 45
Pommes de terre à l'an- glaise	-	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	20 - 25

Mets	Proportions	Accessoires/ récepteurs	Hauteur d'en- fournement	Mode de cuis- son	Température en °C	Durée en min.
Riz complet	1:1,5	Panier vapeur non perforé	2		100	35 - 45
Riz long grain	1:1,5	Panier vapeur non perforé	2		100	20 - 30
Riz Basmati	1:1,5	Panier vapeur non perforé	2		100	20 - 30
Riz précuit	1:1,5	Panier vapeur non perforé	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	Panier vapeur non perforé	2		100	30 35
Lentilles	1:2	Panier vapeur non perforé	2		100	35 - 50
Haricots blancs, trem- pés	1:2	Panier vapeur non perforé	2		100	65 - 75
Couscous	1:1	Panier vapeur non perforé	2		100	6 - 10
Blé vert, moulu	1:2,5	Panier vapeur non perforé	2		100	15 - 20
Millet, entier	1:2,5	Panier vapeur non perforé	2		100	25 - 35
Blé, entier	1:1	Panier vapeur non perforé	2		100	60 - 70
Quenelles	-	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	20 - 25

15.5 Volaille et viande

Recommandations de réglage pour de la volaille et de la viande.

Volaille

Mets	Quantité	Accessoires/ récepteurs	Hauteur d'en- fournement	Mode de cuis- son	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de pou- let	de 0,15 kg	Panier vapeur non perforé	2		100	15 - 25
Magret de ca- nard	de 0,35 kg	Panier vapeur non perforé	2		100	12 - 18

Viande de bœuf

Mets	Quantité	Accessoires/ récepteurs	Hauteur d'en- fournement	Mode de cuis- son	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rosbif peu épais, à point	1 kg	Panier vapeur non perforé	2		100	25 - 35
Rosbif épais, à point	1 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	3 + 1		100	30 - 40

Viande de porc

Mets	Quantité	Accessoires/ réci- pients	Hauteur d'en- fournement	Mode de cuis- son	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc	0,5 kg	Panier vapeur non perforé	2		100	16 - 20
Médaillons de porc	env. 3 cm d'épaisseur	Panier vapeur non perforé	2		100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches		2		100	15 - 20

Saucisses

Mets	Accessoires/réci- pients	Hauteur d'enfour- nement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Saucisses vien- noises	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Saucisses blan- ches	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson et des coquillages.

Poisson

Mets	Quantité	Accessoires/ réci- pients	Hauteur d'en- fournement	Mode de cuis- son	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Dorade, en- tière	de 0,3 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain- marie 1,5 l	Panier vapeur non perforé	2		70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Filet de ca- billaud	de 0,15 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Filet de sau- mon	de 0,15 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	8 - 10
Moules	1,5 kg	Panier vapeur non perforé	2		100	10 - 15
Filet de sé- baste	de 0,15 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies		Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Garniture de potage, divers

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Royale	Panier vapeur non perforé	2		90	15 - 20
Boulettes de semoule	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Œufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	10 - 12
Œufs à la coque (calibre M, max. 1 kg)	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Desserts, compote

Recommandations de réglage pour préparer des desserts et de la compote.

Préparer de la compote

1. Pesez les fruits.
2. Ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau.
3. Ajoutez du sucre et des épices selon votre goût.
4. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Préparer du riz au lait

1. Pesez le riz.
 2. Ajoutez 2,5 fois la quantité de lait.
 3. Remplissez un saladier avec le riz et le lait jusqu'à une hauteur de max 2,5 cm.
 4. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
 5. Mélangez le riz au lait après la cuisson.
- ✓ Le riz au lait absorbe le lait restant.

Préparer du yaourt

1. Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90°C. Laissez-le ensuite refroidir à 40°C.
Si vous utilisez du lait UHT, faites chauffer le lait UHT à 40 °C. Cette température est suffisante pour du lait UHT.
2. Incorporez 150 g de yaourt (température du réfrigérateur) dans le lait.
3. Versez le mélange dans des tasses ou des petits bocaux et couvrez avec du film alimentaire.
4. Enfournez le panier vapeur perforé dans le compartiment de cuisson.
5. Placez les tasses ou bocaux dans le panier vapeur perforé.
6. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
7. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Desserts, compote

Mets	Accessoires/réci-pients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Grosses brioches fourrées	Panier vapeur non perforé		100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + panier vapeur perforé		80	15 - 20
Riz au lait	Panier vapeur non perforé		100	25 - 35
Yaourt	Bocaux individuels + panier vapeur perforé		40	300 - 360
Compote de pommes	Panier vapeur non perforé		100	10 - 15
Compote de poires	Panier vapeur non perforé		100	10 - 15
Compote de cerises	Panier vapeur non perforé		100	10 - 15
Compote de rhubarbe	Panier vapeur non perforé		100	10 - 15
Compote de quetsches	Panier vapeur non perforé		100	15 - 20

15.9 Réchauffer

La fonction Réchauffer réchauffe doucement les aliments froids. Les mets ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés.

Réchauffer

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

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes	Panier vapeur non perforé	2		100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	Panier vapeur non perforé	2		100	5 - 25

15.10 Décongélation

La fonction vapeur Décongélation est adaptée à la décongélation de fruits et légumes surgelés.

La viande et le poisson se décongèlent mieux au réfrigérateur.

Si vous souhaitez conserver du liquide dans les aliments surgelés, par exemple des épinards à la crème surgelés, utilisez le panier vapeur non perforé.

Remarques

- Les durées indiquées dans le tableau sont approximatives et dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 C) et de la nature des aliments. Des plages de durée sont indiquées dans le tableau. Choisissez d'abord le temps de cuisson le plus court, puis prolongez-le si nécessaire.

- Les plats surgelés à plat ou en portions décongeleront plus rapidement que les plats congelés en bloc.

Décongeler des mets congelés

1. Retirez les plats congelés de leur emballage.
2. Placez les aliments congelés dans le panier vapeur perforé.
3. Introduisez le panier vapeur perforé dans le compartiment de cuisson et placez en-dessous le panier vapeur non perforé.
- ✓ Les plats ne stagnent pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte reste dans le panier vapeur non perforé.
4. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Décongélation

Mets	Quantité	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Baies	0,5 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1	* Ø	50 - 55	15 - 20
Légumes	0,5 kg	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1	* Ø	40 - 50	15 - 50

15.11 Extraire du jus

Recommandations de réglage pour extraire le jus de baies.

Extraire le jus de baies

1. Mettez les baies dans un bol et sucrez-les.
2. Laissez reposer le mélange au moins une heure pour laisser le jus s'installer.

3. Mettez les baies dans le panier vapeur perforé et enfournez au niveau 2.
4. Pour recueillir le jus, insérez le panier vapeur non perforé un niveau plus bas.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. Une fois le temps de cuisson terminé, mettez les baies dans une serviette et pressez le jus restant.
7. Séchez le compartiment de cuisson.

Extraire du jus

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Framboises	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	30 - 45
Groseilles	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	40 - 50

15.12 Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes en les chauffant et en les mettant dans des bocaux hermétiques.

- Mettez en conserves des aliments frais. Un stockage assez long réduit la teneur en vitamines et les aliments fermentent facilement.
- Utilisez 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 pâté.
- Vérifiez les bocaux, les joints en caoutchouc, les agrafes et les ressorts.

Faire des conserves de fruits et légumes

Condition : Vérifiez les bocaux, les joints en caoutchouc, les agrafes et les ressorts.

1. Nettoyez soigneusement les joints en caoutchouc et les bocaux à l'eau chaude.
Vous pouvez stériliser les bocaux avec l'appareil.
→ *Page 16*
2. Enfournez le panier vapeur perforé dans le compartiment de cuisson.
3. Placer les bocaux préparés dans le panier vapeur perforé.
Les bocaux ne doivent pas se toucher.
4. Ouvrez la porte de l'appareil après le temps de cuisson indiqué.
5. Enlevez les bocaux de conserves de l'appareil uniquement lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Mettre en conserve

Recommandations de réglage pour la mise en conserve avec de la vapeur.

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes	Bocaux de 1 litre	2		100	30 - 120
Fruits à noyau	Bocaux de 1 litre	2		100	25 - 30
Fruits à pépins	Bocaux de 1 litre	2		100	25 - 30

15.13 Cuisson sous-vide

Avec la cuisson sous vide, les aliments sont cuits à basse température entre 50° et 95 °C et avec 100 % de vapeur, par exemple de la viande, du poisson, des légumes et des 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 d'un sachet sous vide, les nutriments et arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert de chaleur direct permettent d'atteindre le point de cuisson réglé de façon contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

Portions

Observez les quantités et les tailles de pièces indiquées dans le tableau. L'appareil peut cuire un maximum de 2 kg d'aliments, adaptez le temps de cuisson pour des quantités et des morceaux plus importants. Les quantités indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour une à deux personnes. Les quantités indiquées pour les légumes et le dessert correspondent à la quantité pour 4 personnes.

Niveaux d'enfournement

Vous pouvez cuisiner sur 2 niveaux d'enfournement. Lorsque vous faites cuire des aliments dans le panier vapeur perforé, insérez le panier vapeur non perforé en dessous. Le panier vapeur non perforé recueille le liquide qui s'égoutte.

Sachets sous vide

Utilisez uniquement des sacs conçus pour la cuisson sous vide et résistants à la chaleur. Utilisez le sac sous vide une seule fois sauf s'il est indiqué qu'il est réutilisable. Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés, par ex. du poisson en portions.

Qualité des aliments

La qualité de la matière première a une influence à 100 % sur la qualité du résultat de la cuisson. Afin de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût, utilisez uniquement des aliments frais.

Préparer des plats

Des bactéries peuvent se trouver sur presque toutes les surfaces des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La cuisson sous vide est effectuée à basse température de cuisson et peut être nocive pour la santé si les instructions d'utilisation et d'hygiène ne sont pas respectées.

- ▶ Utilisez uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument irréprochable.
- ▶ Lavez-vous et désinfectez-vous les mains.
- ▶ Utilisez des gants jetables, une pince de cuisine ou une pince pour grillade.
- ▶ Préparez les aliments critiques, tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- ▶ Lavez et 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.
- ▶ Interrompez la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments.
- ▶ Conservez les plats sous vide au maximum 24 heures au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- ▶ Après la cuisson, consommez les plats immédiatement et ne les conservez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.
- ▶ Pour tuer les bactéries, plongez le plat sous vide pendant max. 3 secondes dans l'eau bouillante avant la cuisson.
- ✓ Vos ingrédients sont préparés pour la cuisson sous vide de façon hygiénique et sans germes.

Mettre des plats sous vide

Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson optimal, utilisez un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %. Lorsque vous remplissez le sachet sous vide, veillez à ce qu'il ne soit pas mouillé par des résidus alimentaires dans la zone de la soudure.

Conseil : Pour éviter que des gaz, comme ceux que l'on trouve dans les légumes, ne s'échappent des aliments, mettez les aliments sous vide au plus tard un jour avant la cuisson. Les gaz empêchent le transfert de chaleur ou entraînent la modification de la structure des aliments et donc de leur comportement à la cuisson par la pression du vide.

Remarque : N'utilisez pas de sonde thermométrique.

1. Assaisonnez les plats avec la moitié de la quantité d'épices habituelle.

Conseil : Vous pouvez intensifier les saveurs naturelles des aliments de haute qualité en mettant un petit peu de beurre et de sel dans le sac sous vide. Différents ingrédients influencent la préparation du plat :

- Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson.
- Les ingrédients acides rendent les plats plus fermes, par exemple le jus de citron ou le vinaigre.
- L'alcool et l'ail procurent aux plats un arrière-goût désagréable.

2. Pour remplir le sac sous vide, rabattez le rebord de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, par exemple dans un bol.

Lorsque vous remplissez le sachet sous vide, veillez à ce qu'il ne soit pas mouillé par des résidus alimentaires dans la zone de la soudure.

3. Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact.

Pour ce faire, respectez les points suivants :

- Le sachet sous vide ne contient pas d'air.
- Le point de soudure est impeccablement scellé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou.
- Les morceaux de viande ou de poisson mis sous vide ensemble ne doivent pas être directement pressés les uns contre les autres.

4. Si le sachet sous vide n'est pas idéalement rempli, remplissez l'aliment dans un nouveau sachet et mettez-le à nouveau sous vide.

Cuire des plats sous vide

Aucun arôme ne peut s'échapper avec la cuisson sous vide. Les quantités habituelles d'arômes, comme les épices, les herbes ou l'ail, ont un impact beaucoup plus important sur le goût ou l'intensifient.

Conditions

- Le plat est préparé.
→ "Préparer des plats", Page 33
- Le plat est mis sous vide.
→ "Mettre des plats sous vide", Page 34
- 1. Placez les aliments dans le récipient de cuisson perforé.
Pour une répartition homogène de la chaleur, ne placez pas les aliments mis sous vide les uns sur les autres ou à proximité les uns des autres dans le récipient de cuisson perforé.
- 2. Utilisez toujours le récipient de cuisson non perforé afin de recueillir l'eau de condensation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!

L'eau chaude s'accumule sur le sachet sous vide pendant la cuisson.

- ▶ Soulevez délicatement le sachet sous vide avec une manique pour que l'eau chaude s'écoule dans la lèchefrite ou le récipient de cuisson.
- ▶ Retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Après la cuisson, laissez le compartiment de cuisson refroidir, puis essuyez l'eau se trouvant dans la coupelle d'évaporation avec une éponge.

4. Séchez le sac sous vide et déposez-le dans un récipient propre.
5. Ouvrez le sac sous vide avec des ciseaux, puis versez l'ensemble des aliments et du liquide dans le récipient.
Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon ou de la marinade.
6. Dressez le plat.

Mets	Conseils de préparation
Viande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour éviter les projections de graisse, épongez la viande avec un chiffon de cuisine avant de la plonger dans l'huile chaude. ■ Saisissez la viande pendant quelques secondes de chaque côté à très haute température. Vous obtiendrez ainsi une croûte à la surface de la viande tout en développant les arômes sans la surcuire.

Mets	Conseils de préparation
Poisson	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assaisonnez le poisson, puis arrosez-le de beurre chaud. ■ Pour obtenir une croûte et un arôme grillé, saisissez le poisson quelques secondes de chaque côté. ■ Rallongez le temps de saisie si la cuisson sous vide n'a pas permis d'atteindre le niveau de cuisson voulu. ■ Servez le poisson sur des assiettes préchauffées et avec de la sauce ou du beurre chauds, car la cuisson sous vide se fait à basse température.
Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saisissez brièvement les légumes afin d'en développer les saveurs. ■ Assaisonnez les légumes ou mélangez-les à d'autres ingrédients.

Viande

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des recommandations de préparation des plats de viande.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Steaks de veau, à point, 2 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé		60	80	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.
Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), bleu, 2 à 3 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé		58	90	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.
Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé		62	80	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.
Filet de bœuf, tranche, bleu, 3 à 4 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé		58	100	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.
Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur	Panier vapeur perforé + non perforé		62	90	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.
Médaillons de porc (de 80 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		63	75	Mettre sous vide avec du beurre et du basilic frais.
Selle d'agneau, sans os	Panier vapeur perforé + non perforé		58	50	Mettre sous vide avec un peu de sel, du beurre et du thym.
Poitrine de porc, 700 g	Panier vapeur perforé + non perforé		65	24 heures	Mettre sous vide avec du beurre, du romarin, du thym et un peu de moutarde.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Pointe de culotte de bœuf, 1 kg	Panier vapeur perforé + non perforé		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	Panier vapeur perforé + non perforé		64	48 heures	Mettre les aliments sous vide avec du beurre, de la sauce soja, de la fumée liquide, du poivre, du paprika en poudre et du cumin en poudre.

Volaille

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des recommandations de préparation des plats de volaille.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Magret de canard (de 350 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		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)	Panier vapeur perforé + non perforé		65	60	Mettre sous vide avec un peu de beurre, de sel et de thym.

Poisson

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des recommandations de préparation des plats de poisson.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Cabillaud (de 140 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		58	25	Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel.
Flétan/turbot (de 150 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		58	30	Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel.
Sandre (de 140 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		60	20	Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel.

Légumes

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des recommandations de préparation des plats de légumes.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Chou-fleur (500 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		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.)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	20 - 25	À mettre sous vide avec du beurre, du romarin, un peu d'ail et du sel.
Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	40 - 45	Les mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges vertes, entières (600 g.)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	20 - 30	Remarque : Les asperges vertes restent vertes si elles sont blanchies avant d'être mises sous vide. Mettre sous vide avec du beurre, du sel, un peu de sucre et de poivre.
Carottes, en rondelles 0,5 cm (600 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		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)	Panier vapeur perforé + non perforé		95	35 - 45	Mettre sous vide avec du beurre et du sel. Re-marque : Convient pour les mélanger ultérieurement, par exemple en salade
Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		58	25 - 5	Mélanger les tomates cerises rouges et jaunes. Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		90	25 - 35	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	25 - 30	Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers (500 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	5 - 10	Mettre sous vide avec du beurre et du sel.

Dessert

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des recommandations de préparation des plats de desserts.

Mets	Bac de cuisson	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Conseils et astuces
Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)	Panier vapeur perforé + non perforé		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)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	15 - 25	Conseil : Le temps de cuisson varie en fonction du type de pomme. Mettre sous vide avec de la sauce au caramel.
Bananes, entières (2 à 4 pièces)	Panier vapeur perforé + non perforé		65	20 - 25	Mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	25 - 35	Sucrer avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)	Panier vapeur perforé + non perforé		85	75 - 80	Remarque : Les laver à l'eau chaude, les couper en deux et les épépiner. Mettre sous vide avec du beurre, de la gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricots.
Crème anglaise (0,5 l)	Panier vapeur perforé + non perforé		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.

15.14 Laisser lever la pâte

Recommandations de réglage pour laisser lever de la pâte.

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante.

Laisser lever la pâte

1. Enfournez le panier vapeur perforé dans le compartiment de cuisson.
Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement du panier vapeur perforé.

- 2.** Placer le bol avec la pâte dans le panier vapeur perforé. Ne couvrez pas la pâte.
- 3.** Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Pâte levée

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pâte levée	1 kg	Bol + panier vapeur perforé		35	20 - 30

15.15 Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pâtes, fraîches, du frigo	Panier vapeur non perforé	2		100	5 - 10
Truite	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Filet de saumon	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Brocoli	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	6 - 10
Chou-fleur	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	5 - 8
Haricots	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	6 - 10
Petits pois	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	5 - 12
Carottes	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	4 - 6
Macédoine de légumes	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	6 - 10
Choux de Bruxelles	Panier vapeur perforé + non perforé	2 + 1		100	5 - 10

15.16 Plats tests

Ces vues d'ensemble ont été élaborées pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Recommandations de réglage pour des plats de contrôle

Aliments	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Brocolis (répartition de la vapeur)	perforé + non perforé	2 + 1	▲	100	7 - 9
Brocolis (réapprovisionnement en vapeur)	perforé + non perforé	2 + 1	▲	100	7 - 9
Petits pois (charge maximale)	perforé + non perforé	2 + 1	▲	100	5 - 12

16 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

17 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



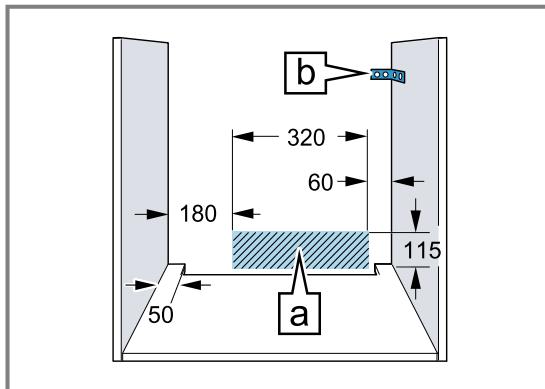
17.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

- Seule une installation effectuée selon la présente notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.

- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **a** ou à l'extérieur de l'espace d'installation. Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce **b**.



- Portez des gants de protection pour éviter de vous blesser en vous coupant. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer des implants électroniques, par ex. des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- En tant que porteur d'un implant électrique, respecter lors du montage une distance minimum de 10 cm par rapport au bandeau de commande ou aux éléments de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- N'utilisez pas de bloc multiprise.
- Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm² et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contactez le service après-vente.
- Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.

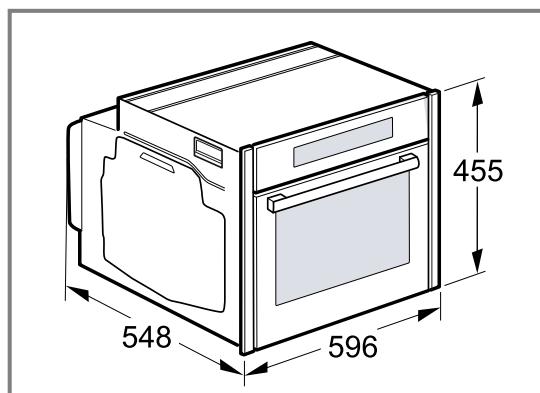
ATTENTION !

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

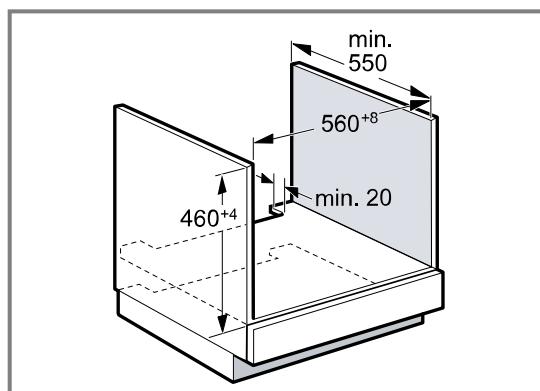
17.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



17.3 Installation sous un plan de travail

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.

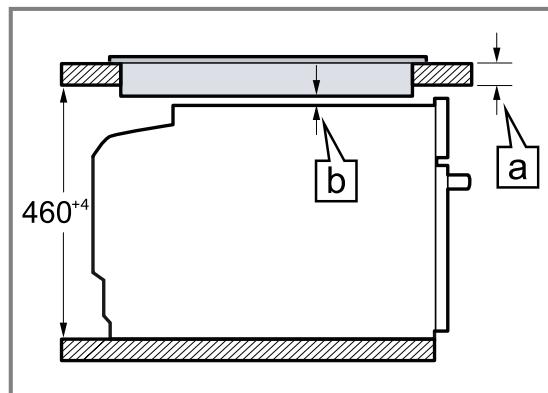


- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.

17.4 Installation sous une table de cuisson

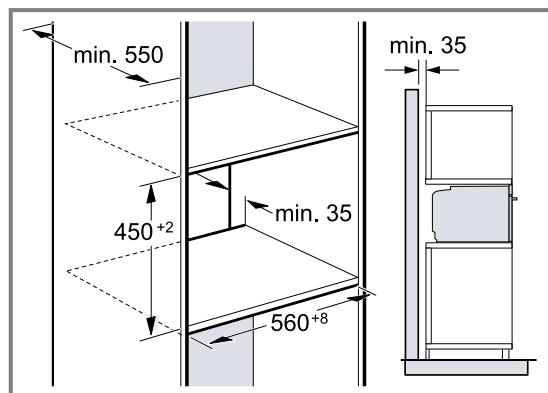
Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	42	43	5
Table de cuisson induction pleine surface	52	53	5
Table de cuisson gaz	32	43	5
Table électrique	32	35	2

17.5 Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



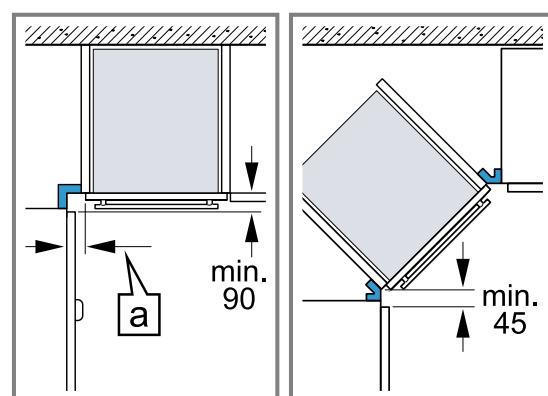
- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

- Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

En raison de la distance minimale nécessaire **b** l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est **a**.

17.6 Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.



- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension **a** dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

17.7 Raccordement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utiliser qu'avec une prise à conducteur de protection.

- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

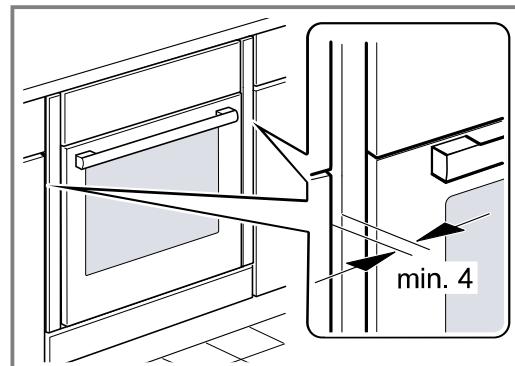
1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.
Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection \oplus
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

17.8 Installer l'appareil

Remarque : Ne pas fixer les bandeaux à l'aide d'une visseuse. Cela risquerait d'endommager les bandeaux.

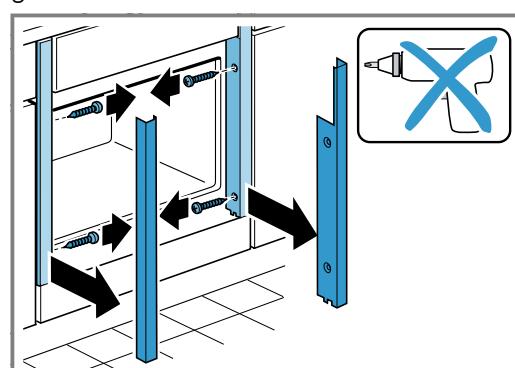
1. Pousser l'appareil jusqu'au fond.
Ne pas plier, ni coincer le câble de raccordement, ni le faire passer au-dessus d'arêtes vives.

2. Centrez l'appareil.

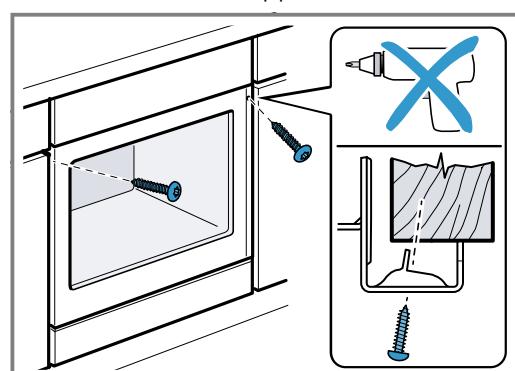


Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

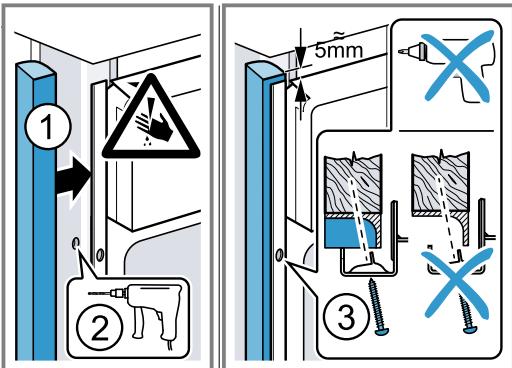
3. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.



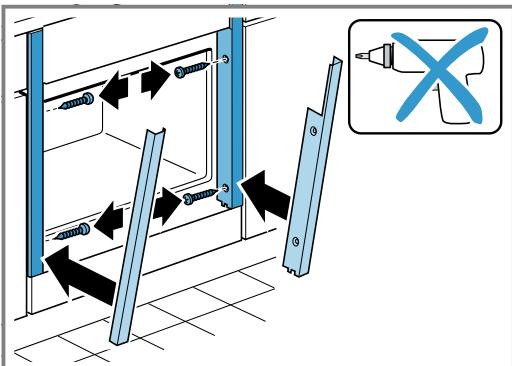
4. Fermez la porte de l'appareil.
5. Vissez fermement l'appareil.



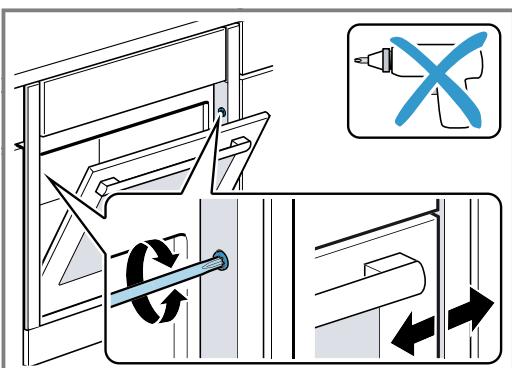
6. Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale :
 - Fixez une pièce d'obturation appropriée ① pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
 - Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis ②.
 - Fixez l'appareil avec une vis adéquate ③.



7. Appliquer les caches et les visser, d'abord en haut et ensuite en bas.



8. Si nécessaire, ajuster l'espace entre la porte de l'appareil et les caches latéraux en agissant sur la vis supérieure à gauche et à droite.



Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

17.9 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.
3. Desserrez les vis de fixation.

4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.









REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001589425
020719
fr