



HB38D5.5.

Four combi-vapeur

SIEMENS

QUELFOUR.COM

Consignes de sécurité	4	Incidents et dépannage	24
Indications pour votre sécurité	4	Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	25
Causes de dommages	4	Remplacement du joint de porte	26
Votre nouvel appareil	5	Service après-vente	26
Bandeau de commande	5	Numéros de produit E et de fabrication FD	26
Sélecteur rotatif	5	Protection de l'environnement	26
Affichage	5	Élimination sans nuisances pour l'environnement	26
Contrôle de la température	6	Conseils pour économiser de l'énergie	26
Modes cuisson	6	Tableaux et conseils	27
Compartiment de cuisson	7	Cuisson à la vapeur	27
Accessoire	7	Chaleur tournante	27
Étalonnage automatique	7	Chaleur tournante + étuve	27
Capteur d'humidité	8	Légumes	27
Avant la première utilisation	8	Garnitures et légumes secs	28
Réglage de l'heure et de la langue	8	Volaille et viande	29
Réglage de la classe de dureté de l'eau	8	Poisson	31
Première mise en service	8	Viande cuite à basse température	31
Nettoyage préalable des accessoires	8	Soufflés, garnitures de potage	32
Accrocher le filtre de graisse	9	Desserts, compote	32
Utilisation de l'appareil	9	Gâteaux et pâtisseries	33
Remplir le réservoir d'eau	9	Réchauffer des mets	35
Mettre l'appareil en service	9	Décongélation	35
Mettre l'appareil hors service	10	Laisser lever de la pâte	35
Après chaque utilisation	10	Extraire le jus	36
Recommandations de réglage	10	Mise en conserve	36
Fonctions temps	11	Produits surgelés	36
Réglage du minuteur	11	Plats tests	37
Réglage de la durée	11		
Différer l'heure de la fin	11		
Réglage de l'heure	12		
Programmes automatiques	12		
Réglage du programme	12		
Remarques concernant les programmes	13		
Tableaux des programmes	13		
Memory	17		
Mémoriser Memory	17		
Démarrer Memory	17		
Capteur de la température à cœur	17		
Introduire le capteur de la température à cœur dans le mets à cuire	17		
Régler la température à cœur	18		
Valeurs indicatives pour la température à cœur	18		
Sécurité-enfants	19		
Activer la sécurité-enfants	19		
Désactiver la sécurité-enfants	19		
Réglages de base	19		
Arrêt automatique	20		
Entretien et nettoyage	20		
Nettoyants	20		
Système de nettoyage	21		
Détartrage	22		
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	23		
Nettoyage des vitres de porte	23		
Nettoyage des supports	24		

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

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Indications pour votre sécurité

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

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Risque de s'ébouillanter !

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

Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !

Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson peut s'enflammer sur les surfaces très chaudes. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez uniquement la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de court-circuit !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlure !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Risque de s'ébouillanter !

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

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Garder toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.
- Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.
- Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.
- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

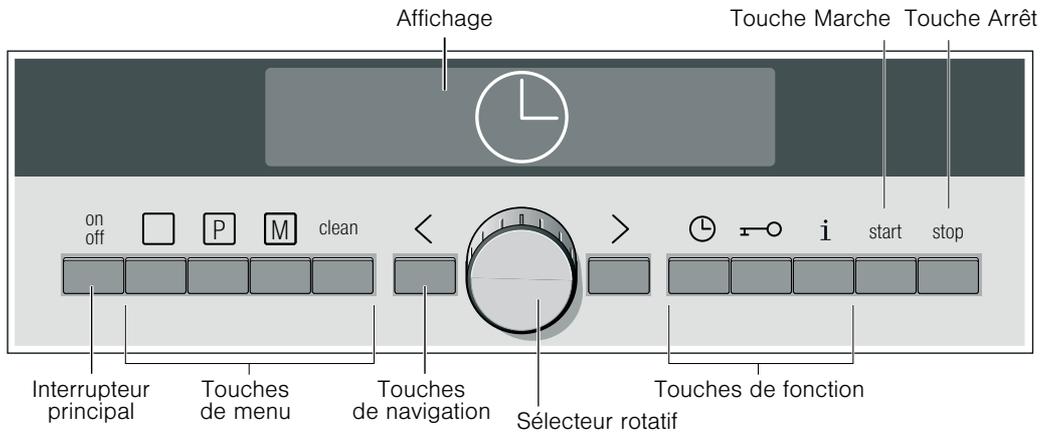
Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson

- le compartiment de cuisson
- les accessoires
- l'étalonnage automatique

Bandeau de commande



Élément de réglage		Utilisation
Interrupteur principal	on off	Mettre l'appareil en service et hors service
Touches de menu	<input type="checkbox"/>	Sélectionner le mode de cuisson
	P	Sélectionner un programme (voir le chapitre : Programmes automatiques)
	M	Enregistrer Memory et l'appeler (voir le chapitre : Memory)
Touches de navigation	clean	Sélectionner système de nettoyage et détartrage (voir le chapitre : Entretien et nettoyage)
	< >	Commuter à gauche ou à droite dans la visualisation, tout en mémorisant les modifications.
Sélecteur rotatif		Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher
Touches de fonction		Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre: Fonctions de temps)
		Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
	i	Appareil en service : Appeler des informations actuelles Appareil éteint : Sélectionner des réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)
Touche Marche	start	Démarrer le mode de cuisson
Touche Arrêt	stop	Pression brève : interrompre le mode de cuisson (pause)
		Pression longue : terminer le mode de cuisson

Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

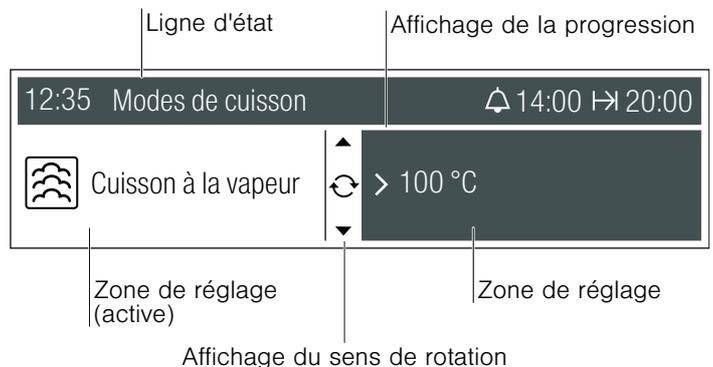
Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Affichage

Peu de temps après l'arrêt de l'appareil, l'affichage passe au mode veille. L'affiche devient plus sombre.

La visualisation est divisée en différentes zones :

- Ligne d'état
- Affichage de la progression
- Zones de réglage
- Affichage du sens de rotation



Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans la visualisation. Dans cette ligne sont affichés l'heure, le mode sélectionné, des textes d'aide, des informations et les fonctions de temps réglées.

Affichage de la progression

L'affichage de la progression vous permet un aperçu rapide de la durée qui s'écoule. Elle est affichée comme ligne sous la ligne d'état après le démarrage. La ligne commence à gauche et s'allonge en fonction de la progression de la durée. Lorsque la durée est écoulée, la ligne a atteint le bord droit de l'affichage.

Zones de réglage

Dans les deux zones de réglage apparaissent des valeurs de référence que vous pouvez modifier. La zone de réglage dans laquelle vous vous trouvez actuellement apparaît sur fond clair avec écriture noire. Ici vous pouvez effectuer des modifications.

Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre. Les flèches < et > dans les zones de réglage indiquent dans quelle direction vous pouvez vous déplacer avec les touches de navigation.

Après la mise en marche, les deux zones de réglage apparaissent sur fond foncé avec écriture claire.

Affichage du sens de rotation

L'affichage  indique dans quelle direction vous pouvez tourner le sélecteur rotatif.

 = tourner le sélecteur rotatif à droite

 = tourner le sélecteur rotatif à gauche

Si les deux flèches directionnelles sont affichées, vous pouvez tourner le sélecteur rotatif dans les deux sens.

Contrôle de la température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Témoin de chauffe

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



Les barres n'apparaissent pas lors des positions de nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**. Du à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Lorsque la dernière barre est remplie, la température dans le compartiment de cuisson est d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

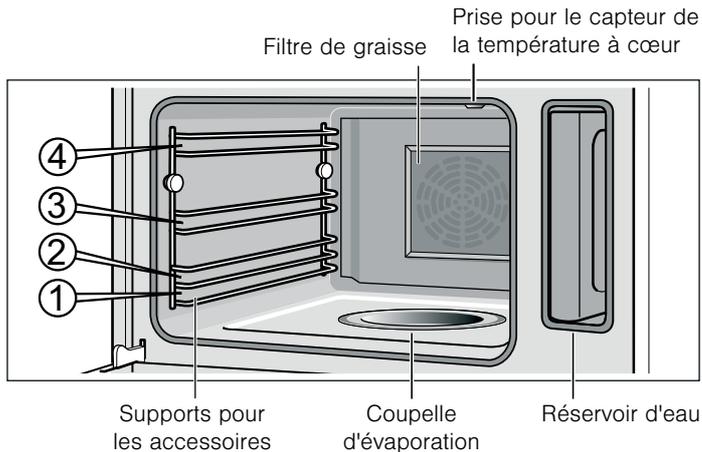
Modes cuisson

Avec la touche  vous pouvez régler votre appareil pour différentes utilisations.

Mode de cuisson		Utilisation
Chaleur tournante	30 - 230 °C	pour des gâteaux fondants, de la génoise, du rôti à braiser. Un ventilateur situé contre le paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson
Cuisson à la vapeur	35 - 100 °C	pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir
Chaleur tournante + étuve	60 - 230 °C	pour de la viande, des soufflés et pâtisseries. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées lors de ce mode.
Réchauffer	100 - 180 °C	pour des plats et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas
Laisser lever	35 - 50 °C	pour de la pâte levée et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas
Décongélation	35 - 60 °C	pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées. L'humidité transmet la chaleur sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas
Basse température	60 - 120 °C	pour du rosbif, gigot d'agneau. Tous les morceaux de viande tendre seront particulièrement fondants
Préchauffage	30 - 70 °C	pour de la porcelaine. Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes
Maintien au chaud	60 - 100 °C	pour maintenir des mets au chaud, jusqu'à deux heures

Compartiment de cuisson

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



Attention !

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

Accessoire

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur
pour cuire à la vapeur du poisson entier ou des grandes quantités de légumes, pour extraire le jus de baies etc.



Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)
pour faire cuire du gâteau sur plaque et pour récupérer le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur



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



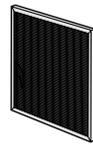
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur
pour cuire des légumes à la vapeur, pour extraire le jus de baies et pour décongeler



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



Capteur de la température à cœur
Le capteur de la température à cœur permet une cuisson très précise



Filtre de graisse

protège le ventilateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson contre l'encrassement (p.ex. par des projections de rôtissage)

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

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533G
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	HZ36D532
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513G
Récipient en porcelaine, non perforé, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Récipient en porcelaine, non perforé, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Grille	HZ36DR
Plat à rôtir	HZ36DB
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibrilles alvéolé	460 770
Capteur de la température à cœur	644 777
Filtre de graisse	HZ36DF

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

Étalonnage automatique

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors de l'étalonnage, l'appareil se règle aux conditions atmosphériques régnant sur le lieu d'installation. Cela a lieu automatiquement lors de la première mise en service (voir le chapitre: Première mise en service). Il se produira plus de vapeur que d'habitude.

Il est ici important que l'appareil émette de la vapeur pendant 20 minutes à 100 °C sans interruption. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.

Si l'appareil ne pouvait pas s'étalonner automatiquement (p.ex. parce que la porte de l'appareil a été ouverte), l'étalonnage sera effectué de nouveau lors du fonctionnement de cuisson suivant.

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, remettez l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base) et répétez les opérations de la première mise en service (voir le chapitre : Première mise en service).

Après une coupure de courant

L'appareil mémorise les réglages de l'étalonnage, même en cas de panne de courant ou de séparation du secteur. Un nouvel étalonnage n'est pas nécessaire.

Capteur d'humidité

Le capteur d'humidité est situé à droite en haut sur la voûte du compartiment de cuisson. Il mesure le taux d'humidité dans le compartiment de cuisson lors des modes de cuisson avec de la vapeur.

Vous économisez de l'énergie et de l'eau, car seule la quantité de vapeur nécessaire est produite.

La vapeur condense sur le capteur d'humidité et s'égoutte. C'est normal.

Attention !

Ne pas tordre ni enfoncer le capteur d'humidité lors du nettoyage. Cela peut conduire à des dysfonctionnements.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous apprenez quelles opérations sont nécessaires avant la première utilisation :

- régler l'heure et la langue
- régler la classe de dureté de l'eau
- démarrer la première mise en service
- nettoyer les accessoires au préalable
- accrocher le filtre de graisse

Réglage de l'heure et de la langue

Après le raccordement électrique, les textes "Heure" et "Sélection langue" apparaissent dans la visualisation. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour la visualisation.



1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Avec la touche >, commuter à "Sélection langue".
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
4. Appuyer sur la touche ⌚.
La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

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

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

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen des rubans testeurs joints ou la demander à votre compagnie des eaux.

Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

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

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base lorsque l'appareil est éteint.

1. Le cas échéant, appuyer sur la touche off , pour éteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que "Sélection langue" apparaisse dans la visualisation.
3. Appuyer sur la touche >, jusqu'à ce que "Classe de dureté de l'eau" apparaisse.
"2-moyenne" est marqué dans la visualisation.

4. Modifier la classe de dureté de l'eau au moyen du sélecteur rotatif. Valeurs possibles :

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

5. Appuyer sur la touche **i**, pour quitter les réglages de base.
La modification est mémorisée.

Première mise en service

Avant la première utilisation, chauffez l'appareil vide pendant 20 minutes à 100 °C avec le mode "Cuisson à la vapeur". N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps. L'appareil sera automatiquement calibré (voir le chapitre : Etalonnage automatique).

1. Appuyer sur la touche off pour mettre l'appareil en service.
Après env. 4 secondes, le mode de cuisson "Chaleur tournante" apparaît.
2. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire (voir chapitre : Remplir le réservoir d'eau).
Avant la première utilisation, humidifiez avec un peu d'eau le joint dans le couvercle du réservoir.
3. Tourner le sélecteur rotatif, jusqu'à l'apparition de "Cuisson à la vapeur".
4. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil chauffe à 100 °C. La durée de 20 minutes commence uniquement à s'écouler lorsque la température réglée est atteinte. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.
Il est automatiquement mis fin à la cuisson et un signal retentit.
5. Appuyer sur la touche off pour éteindre l'appareil.
Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

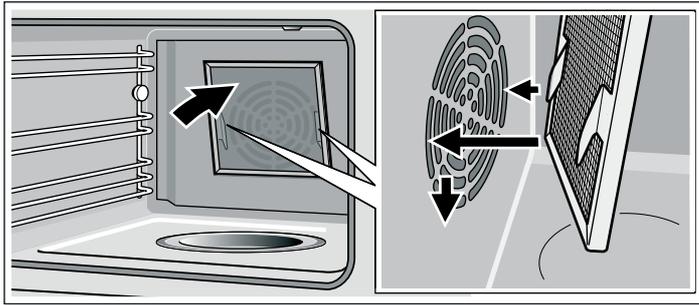
Nettoyage préalable des accessoires

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

Accrocher le filtre de graisse

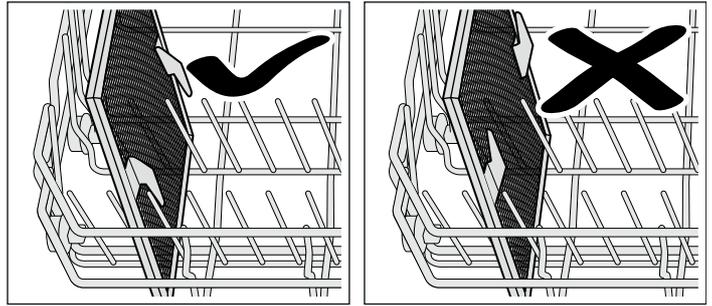
Accrochez le filtre de graisse fourni à la grille de la chaleur tournante située dans la paroi arrière du compartiment de cuisson.

Laissez le filtre de graisse dans le compartiment de cuisson lors de toutes les utilisations.



⚠ Risque de blessure !

Vous pourriez vous blesser aux crochets du filtre de graisse. Nettoyez le filtre de graisse prudemment. Placez le filtre de graisse dans le lave-vaisselle de sorte que les crochets soient orientés vers le bas.



Après chaque cuisson fortement salissante, nettoyez le filtre de graisse à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment remplir le réservoir d'eau
- comment allumer et éteindre l'appareil
- ce que vous devez respecter après chaque utilisation
- comment vous pouvez utiliser les recommandations de réglage

Remplir le réservoir d'eau

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

Attention !

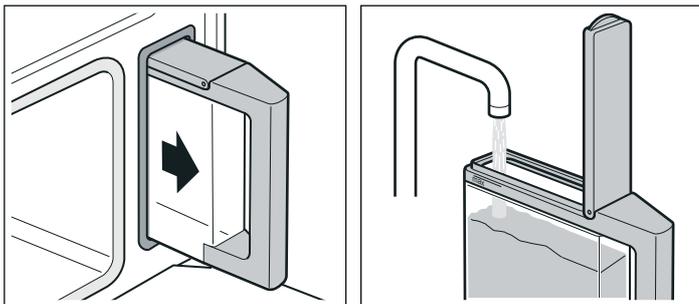
Domages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés

- Utilisez exclusivement de l'eau fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- Si votre eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Votre compagnie des eaux peut vous renseigner sur votre eau du robinet. Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen des rubans testeurs joints.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

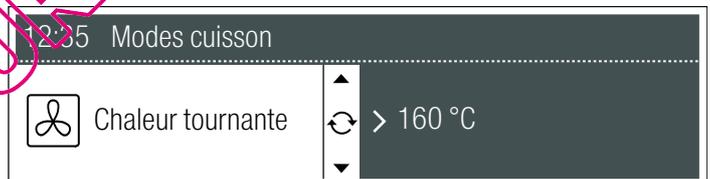
1. Ouvrir la porte de l'appareil et retirer le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max".



3. Fermer le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement.
4. Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mettre l'appareil en service

1. Appuyer sur la touche pour mettre l'appareil en service. Le logo de la marque apparaît pendant env. 4 secondes dans la visualisation. La visualisation passe ensuite automatiquement au menu "Modes cuisson". Ou appuyer sur la touche , pour parvenir directement au menu "Modes cuisson".
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.



3. Appuyer sur la touche > . La température de référence est marquée.
4. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.

Mode de cuisson	Plage de température
Chaleur tournante	30 - 230 °C
Cuisson à la vapeur	35 - 100 °C
Chaleur tournante + étuve	60 - 230 °C
Réchauffer	100 - 180 °C
Laisser lever	35 - 50 °C
Décongélation	35 - 60 °C
Basse température	60 - 120 °C
Préchauffage	30 - 70 °C
Maintien au chaud	60 - 100 °C

Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, vous devez maintenant régler une durée (voir aussi le chapitre : Fonctions de temps) :

5. Appuyer sur la touche .
⚠ "Minuterie" apparaît dans la visualisation.
6. Avec la touche > , commuter à la |→| "Durée".
7. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
8. Appuyer sur la touche .

9. Appuyer sur la touche Start, pour démarrer le mode de cuisson.

L'appareil chauffe.

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

Message "Remplir le réservoir d'eau ?"

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

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

Température actuelle

Appuyer sur la touche **i**.

La température actuelle est affichée pendant 10 secondes.

Les barres du témoin de chauffe à côté de l'heure indiquent la montée en température dans le compartiment de cuisson.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du sélecteur rotatif. La modification est automatiquement validée.

Pause

Appuyer brièvement sur la touche Stop, pour interrompre le mode de cuisson (pause). Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche Start.

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

Si vous avez réglé le réglage de base " Continuer après fermeture porte " sur " Automatique ", vous n'avez pas besoin de redémarrer (voir chapitre : Réglages de base).

Message "Remplir le réservoir d'eau"

Un signal retentit lorsque le réservoir d'eau est vide. Le texte "Remplir le réservoir d'eau" apparaît dans la visualisation. La cuisson est interrompue.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude s'échappe !
2. Enlever le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au repère "max" et le réintroduire.
3. Appuyer sur la touche Start.

Mettre l'appareil hors service

⚠ Risque de s'ébouillanter !

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

Exercer une pression longue sur la touche Stop, pour terminer le mode de cuisson. Si vous avez réglé une durée, le mode de cuisson sera automatiquement arrêté. Un signal retentit.

Appuyer sur la touche **off** pour éteindre l'appareil.

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

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude s'échappe !

2. Enlever le réservoir d'eau et le vider.

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

Attention !

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

Sécher le compartiment de cuisson

⚠ Risque de s'ébouillanter !

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

1. Laisser la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.
2. Essuyer le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage fournie et sécher soigneusement avec un chiffon doux.
3. Éliminer les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi. Des résidus incrustés sont plus difficiles à éliminer ultérieurement.
4. Essuyer les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies.

Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec des recommandations de réglage, depuis des volailles, viandes et poissons jusqu'aux plats cuisinés.

Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez. Découvrez le large choix de plats.

1. Appuyer sur la touche **□**.
"Cuisson à la vapeur 100 °C" apparaît dans la visualisation.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur **▣**
"Recommandations de réglage".
La première catégorie de mets apparaît dans l'affichage.
3. Avec la touche **>**, passer à la catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.
(Avec la touche **>** vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant.)
Le réglage pour le plat sélectionné apparaît finalement dans la visualisation. Vous pouvez modifier la température et la durée, mais pas le mode de cuisson.
4. Appuyer sur la touche Start.
Le mode de cuisson démarre. La durée **I→I** apparaît dans la visualisation et s'écoule.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Dans la visualisation apparaît **I→I** "0:00".

Appuyer sur la touche **⊖** pour arrêter le signal.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche **⊖**. Commuter à la durée au moyen de la touche **>** et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche **⊖**.

Demander des informations

Appuyer sur la touche **i**.

Pour des informations supplémentaires, réappuyer sur la touche **i**.

Fonctions temps

Vous appelez les fonctions de temps au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque l'appareil est éteint :

- Réglage du minuteur
- Réglage de l'heure

Lorsque l'appareil est allumé :

- Réglage du minuteur
- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Appuyer sur la touche .
2. Passer à la fonction de temps désirée avec la touche < ou >.
3. Régler le temps ou une durée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment du mode de cuisson. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et le régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .
2. Régler le temps du minuteur avec le sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .
La visualisation commute à l'état précédent. Le symbole  pour le minuteur et le temps qui s'écoule s'affichent.

Modifier le temps du minuteur

Appuyer sur la touche . Dans les secondes suivantes, modifier le temps du minuteur au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Après écoulement du temps du minuteur

Un signal retentit. Dans la visualisation apparaît  "0:00". Appuyer sur la touche  pour arrêter le signal.

Annuler la durée réglée du minuteur

Appuyer sur la touche . Avec le sélecteur rotatif, ramener le temps du minuteur à "0:00". Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Réglage de la durée

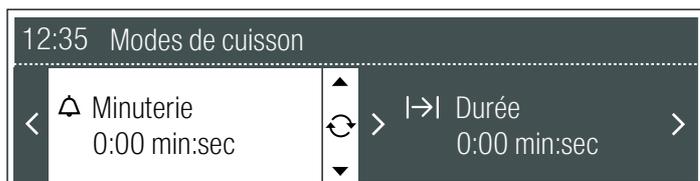
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, la cuisson s'arrêtera automatiquement après ce temps. L'appareil ne chauffe plus.

Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, vous devez toujours régler une durée.

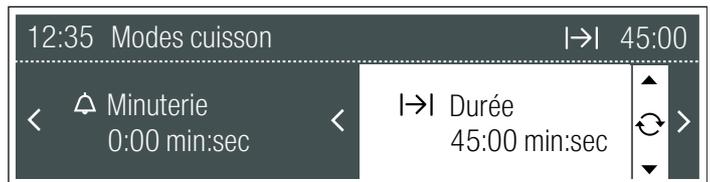
Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

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

1. Appuyer sur la touche .



2. Commuter à la durée au moyen de la touche >.
3. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .
5. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche Start.
La durée  s'écoule visiblement dans la visualisation.
Lors du mode Cuisson à la vapeur, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche . Commuter à la durée au moyen de la touche > et modifier la durée avec le sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

La durée est écoulee

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. La durée  "0:00" apparaît dans la visualisation. Appuyer sur la touche  pour arrêter le signal.

Annuler la durée

Appuyer sur la touche . Commuter à la durée au moyen de la touche > et régler sur "0:00". Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. L'appareil démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

Pour certains programmes il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Lors du mode Cuisson à la vapeur, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe. L'heure de la fin réglée se reportera donc du temps de chauffe.

Exemple dans l'illustration : Il est 9:30 h, la cuisson du plat demande 45 minutes, mais le plat doit être prêt à 12:45 h.

Condition : La cuisson réglée n'a pas démarrée. Une durée est réglée. Les fonctions de temps  sont ouvertes.

1. Avec la touche >, commuter à  "Fin".
La visualisation affiche l'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé.



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



3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .

4. Confirmer avec la touche Start.

Le réglage est validé. L'appareil est en position d'attente. L'heure de la fin → est affichée dans la visualisation. La cuisson commencera au moment approprié. La durée s'écoulera alors visiblement dans la visualisation.

Modifier l'heure de la fin

Vous pouvez modifier l'heure de la fin tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ⏻. Avec la touche >, commuter à → "Fin" et modifier l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⏻.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. La durée |→| "0:00" apparaît dans la visualisation. Appuyer sur la touche ⏻ pour arrêter le signal.

Annuler l'heure de la fin

Vous pouvez effacer l'heure de la fin tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ⏻. Avec la touche >, commuter à → "Fin". Ramener l'heure de la fin avec le sélecteur rotatif, jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⏻. La durée réglée s'écoule immédiatement.

Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler l'heure, l'appareil doit être éteint.

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer sur la touche ⏻.
3. Avec la touche >, commuter à l'heure ⏻.
4. Modifier l'heure avec le sélecteur rotatif.
5. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⏻.

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le texte " Régler l'heure " apparaît dans la visualisation. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⏻. L'heure est validée.

Modifier l'affichage de l'heure

Lorsque l'appareil est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage (voir le chapitre : Réglages de base).

Programmes automatiques

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

Dans ce chapitre, vous pouvez lire

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

Réglage du programme

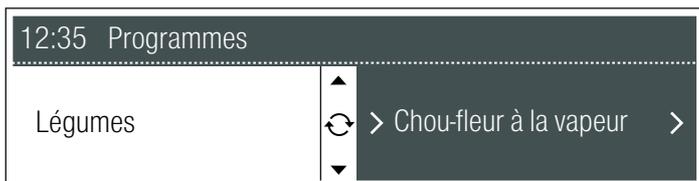
Sélectionnez le programme adapté dans le tableau des programmes. Respectez les indications pour les programmes.

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

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

Sélectionner le groupe de programmes

1. Appuyer sur la touche on pour mettre l'appareil en service.
2. Appuyer sur la touche P .
Le premier groupe de programmes "Légumes" apparaît dans la visualisation.
3. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du groupe de programmes désiré.



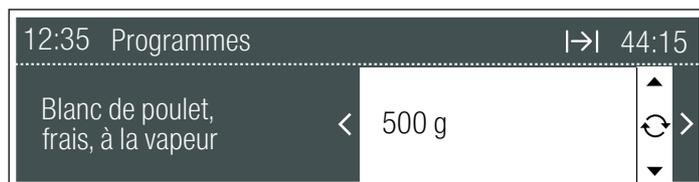
Sélectionner un programme

4. Appuyer sur la touche >.
Le premier programme du groupe de programmes sélectionné est marqué.
5. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du programme désiré.



Entrer le poids

6. Appuyer sur la touche >.
Le poids de référence est marqué.
7. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le poids du mets à cuire.



Réglage individuel du résultat de cuisson

8. Appuyer sur la touche >.
Le réglage individuel est marqué "- □□□□■ +".
9. Tourner le sélecteur rotatif pour adapter le résultat de cuisson :
 - vers la gauche : régler un résultat de cuisson plus faible
 - vers la droite : régler un résultat de cuisson plus fort

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

10. Appuyer sur la touche Start pour démarrer le programme.
La durée du programme s'écoule visiblement dans la visualisation. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin pour certains programmes. Le programme commencera plus tard et finira à l'heure désirée (voir le chapitre : Fonctions de temps).

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche Stop.

Fin du programme

Un signal retentit. Le mode de cuisson est terminé. Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil.

Risque de s'ébouillanter !

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

Remarques concernant les programmes

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

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

Récipients

Utilisez les récipients indiqués. Tous les plats ont été testés

Tableaux des programmes

Respectez les indications pour les programmes.

Légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

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

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Pommes de terre

Assaisonnez les pommes de terre seulement après la cuisson.

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Pommes de terre à l'anglaise*	Taille moyenne, en quartiers, Poids unitaire 30 - 40 g	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Pommes de terre robe des champs*	Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Produits céréaliers

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

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

avec ces récipients. Le résultat de cuisson peut être différent si vous utilisez un autre récipient.

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

Quantité/ poids

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

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

Temps de cuisson

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

Indiquez le poids sans liquide.

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

Préparer du risotto

Ajoutez de l'eau au risotto en proportion 1:2. Pour le poids, indiquez la quantité totale avec l'eau. Le message " Remuer " apparaît après env. 15 minutes. Remuez le risotto et appuyez sur la touche Start, le cas échéant.

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Riz / Riz long grain	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz Basmati	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz complet	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
Couscous	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
Millet	max. 0,55 kg	bac de cuisson non perforé	2
Risotto	max. 2 kg	bac de cuisson non perforé	2
Lentilles	max. 0,55 kg	bac de cuisson non perforé	2

Gratin

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Gratin salé, ingrédients cuits*	max. 4 cm de hauteur	Grille + plat à gratin	2
Gratin sucré*	max. 4 cm de hauteur	Grille + plat à gratin	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Volaille

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

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

Bœuf

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

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Rôti à braiser, frais*	1 - 1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2
Rosbif, frais, cuisson basse temp. / Rosbif, médium**	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2
Rosbif, frais, cuisson basse temp. / Rosbif, saignant**	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

** Bien saisir la viande au préalable

Veau

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

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Porc

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

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

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Rôti d'échine désossé, frais*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Rôti avec croûte, frais*	0,8 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Saucisses*	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Agneau

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Gigot, frais / sans os, bien cuit	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Gigot, frais / Sans os, médium, cuiss. basse temp*	1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

* Bien saisir la viande au préalable

Rôti de viande hachée

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
De viande hachée fraîche	Poids total 0,5 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

Poisson

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

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

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Filets de poisson à la vapeur / filet de poisson, frais	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Filets de poisson à la vapeur / poisson, surgelé	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Moules	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Anneaux calamar panés, surgelés	0,5 - 1,25 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Bâtonnets de poisson	0,5 - 1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2

Pâtisseries, desserts

Cuire de la brioche tressée

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

Préparer de la compote de fruits

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

Préparer du riz au lait

Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans

dépassez une hauteur de max. 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Confectionner du yaourt

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

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

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

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Pain, petits pains

Cuire du pain

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

Laisser lever de la pâte à pain et la cuire

Le message "Inciser le pain" apparaît après env. 20 minutes. Incisez la pâte et appuyez sur la touche Start, le cas échéant.

Cuire des petits pains frais

Les petits pains devront être à peu près de poids égal. Entrez le poids d'un petit pain individuel.

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

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Réchauffer

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

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Décongélation

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

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

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

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

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

⚠ Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais

entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler du filet de poisson

Ne superposez jamais les filets de poisson.

Décongeler une volaille entière

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

Décongeler de la viande

Avec ce programme vous pouvez décongeler des morceaux de rôti individuels.

Dégeler des fruits

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

Programme	Nota	Accessoire	Niveau
Poisson / Poisson entier	Max. 3 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Poisson / Filet de poisson	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Volaille entière	max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Viande	Poids unitaire max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1
Baies	-	Bac de cuisson perforé + Plaque à pâtisserie	3 1

Spécial

Stériliser des biberons

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

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

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

Mise en conserves

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

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

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

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

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

Cuire des œufs

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

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

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer votre propre programme et de l'appeler par une simple pression d'un bouton. Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Mémoriser Memory

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée ou une température à cœur pour le plat désiré. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à l'apparition de "Memory validée".
Le réglage Memory est mémorisé.

Si vous mémorisez un autre réglage avec la touche **M**, l'ancien réglage sera écrasé.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment le réglage mémorisé.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.
2. Appuyer sur la touche Start.
Le réglage Memory démarre.

Vous pouvez modifier le réglage à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Capteur de la température à cœur

Le capteur de la température à cœur vous permet une cuisson exacte et précise. Il mesure la température entre 30 °C et 99 °C à l'intérieur du mets à cuire.

Utilisez exclusivement le capteur de la température à cœur fourni avec l'appareil. Vous pouvez le racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange (référence 644 777, il est également en vente dans la boutique en ligne).

Le capteur de la température à cœur peut être endommagé en cas de températures supérieures à 250 °C. Pour cette raison, utilisez-le uniquement dans votre four combi-vapeur (max. 230 °C).

Modes de cuisson appropriés :

- Chaleur tournante
- Cuisson à la vapeur
- Chal. tournante + étuve
- Réchauffer
- Basse température

La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10 °C plus haute que la température à cœur réglée.

Enlevez toujours le capteur de la température à cœur du compartiment de cuisson après l'utilisation. Ne le conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

Nettoyez le capteur de la température à cœur avec un chiffon humide après chaque utilisation. Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !

Introduire le capteur de la température à cœur dans le mets à cuire

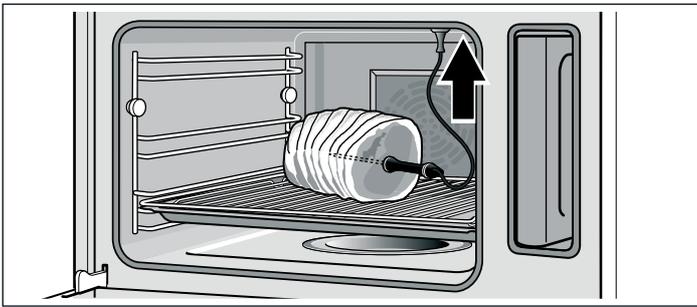
Introduisez le capteur de la température à cœur dans le mets à cuire, avant de mettre le mets dans le compartiment de cuisson.

Piquez la pointe métallique dans le mets à l'endroit le plus épais. Veillez à ce que l'extrémité de la pointe soit approximativement au centre. Elle ne doit pas se trouver dans la graisse et ne pas toucher des ustensiles ni des os.

En cas de plusieurs morceaux, introduisez le capteur de la température à cœur dans le centre du morceau le plus épais.

Introduisez le capteur de la température à cœur entièrement, si possible.

En cas de volaille, veillez à ce que la pointe du capteur de la température à cœur ne se trouve pas dans la cavité au milieu, mais entre le ventre et la cuisse.



Placez le mets à cuire au centre de la grille ou du bac de cuisson perforé.

Régler la température à cœur

1. Appuyer sur la touche **off** pour mettre l'appareil en service.

⚠ Risque de brûlure !

Si vous introduisez le capteur de la température à cœur seulement lorsque l'appareil a déjà été en marche, les surfaces à l'intérieur du compartiment de cuisson et les accessoires peuvent être chauds. Utilisez des maniques !

2. Introduire le capteur de la température à cœur dans la prise en haut à droite dans le compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.

Ne pas coincer le câble du capteur de la température à cœur !

Dans l'affichage apparaît ➔.

3. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche **>** et régler la température du compartiment de cuisson avec le sélecteur rotatif.

5. Appuyer sur la touche **>** et régler la température à cœur pour le mets à cuire avec le sélecteur rotatif.

6. Appuyer sur la touche **Start**, pour démarrer le mode de cuisson.

Lorsque le mets à cuire a atteint une température à cœur de 30 °C, la température à cœur actuelle apparaît dans la visualisation à côté du symbole ➔.

Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur réglée.

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte. Le mode de cuisson est automatiquement terminé.

7. Appuyer sur la touche **off** pour éteindre l'appareil.

⚠ Risque de brûlure !

Le capteur de la température à cœur et le compartiment de cuisson sont chauds. Laissez refroidir le compartiment de cuisson avant de retirer le capteur de la température à cœur ou utilisez des maniques.

Remarque : Si, à la fin de la cuisson, vous laissez le mets à cuire encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmente encore un peu en raison de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Annuler la cuisson avec la température à cœur

Retirer le capteur de la température à cœur de la prise en utilisant des maniques. L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

Valeurs indicatives pour la température à cœur

Utilisez uniquement des aliments frais, pas d'aliments surgelés. Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature du mets.

Pour des raisons d'hygiène, du poisson et d'autres aliments critiques devraient avoir une température à cœur d'au moins 62 - 65 °C après la cuisson.

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
très saignant	45 - 47 °C
saignant	50 - 52 °C
rosé	57 - 60 °C
bien cuit	65 - 75 °C
Rôti de bœuf	80 - 85 °C
Porc	
Rôti de porc	
Longe de porc	75 - 85 °C
rosé	65 - 70 °C
bien cuit	75 °C
Rôti de viande hachée	85 - 90 °C
Filet mignon de porc	65 - 70 °C
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	
Poitrine de veau, farcie	75 - 80 °C
Selle de veau	
rosé	58 - 60 °C
bien cuit	65 - 70 °C
Filet de veau	
saignant	50 - 52 °C
rosé	58 - 60 °C
bien cuit	70 - 75 °C
Gibier	
Selle de chevreuil	
Cuissot de chevreuil	60 - 70 °C
Steaks de cerf	70 - 75 °C
Steaks de cerf	65 - 70 °C
Râble de lièvre, de lapin	65 - 70 °C
Volaille	
Poulet	
Blanc de poulet	80 - 85 °C
Blanc de poulet	75 - 80 °C
Oie, dinde, canard	80 - 85 °C
Magret de canard	
rosé	55 - 60 °C
bien cuit	70 - 80 °C
Poularde	80 - 85 °C
Blanc de dinde	80 °C
Agneau	
Gigot d'agneau	
rosé	60 - 65 °C
bien cuit	70 - 80 °C
Selle d'agneau	
rosé	55 - 60 °C
bien cuit	65 - 75 °C
Poisson	
Filet	
Entier	62 - 65 °C
Entier	65 °C

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Terrine	62 - 65 °C
Divers	
Pain	90 °C
Vol-au-vent	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Sécurité-enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche ou modifier un réglage par mégarde.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre l'appareil, couper le signal au moyen de la touche , arrêter la cuisson au moyen de la touche Stop et régler le minuteur.

Désactiver la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler de nouveau.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Vous pouvez modifier les réglages de base selon vos besoins.

Si vous désirez annuler toutes les modifications, vous pouvez restaurer les réglages usines.

L'appareil doit être éteint.

1. Eteindre l'appareil.

2. Maintenir la touche  appuyée pendant env. 4 secondes jusqu'à ce que "Sélection langue" apparaisse dans la visualisation.

3. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le réglage de base désirée apparaisse.

4. Tourner le sélecteur rotatif pour modifier le réglage.

5. Maintenir la touche  appuyée pendant env. 4 secondes, pour quitter les réglages de base.

La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
Sélection langue	Modifier la langue dans la visualisation	30 langues différentes
Durée du signal	Réglage de la durée du signal sonore à la fin du fonctionnement	courte / moyenne / longue
Sonorité des touches	Activation ou désactivation du signal sonore lors de l'actionnement d'une touche	Off / On
Luminosité de la visualisation	Modifier la luminosité de la visualisation	Jour / Moyenne / Nuit
Affichage de l'heure	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	analogique 1 / analogique 2 / analogique 3 / digital
Continuer fonctionnement après fermeture porte	Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	Off / Automatique
Réglage individuel	Régler les résultats de cuisson généralement plus intenses ou plus faibles pour les programmes	7 positions -  +
Affichage Logo de marque	Activer ou désactiver l'affichage du logo de marque lors de la mise en service de l'appareil	On / Off
Classe de dureté de l'eau	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	adoucie / 1-douce / 2-moyenne / 3-dure / 4-très dure
Signal de chauffe cuisson vapeur	Signal sonore à la fin de la phase de chauffe lors de la cuisson à la vapeur	Off / On
Restaurer les réglages usine	Remettre l'appareil aux réglages usine : <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les modifications effectuées dans les réglages de base seront effacées ■ Memory est effacé ■ Un nouvel étalonnage automatique a lieu 	ne pas réinitialiser réinitialiser

Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans la visualisation.

Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'arrêt automatique. Vous pouvez procéder maintenant à un nouveau réglage.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- le système de nettoyage
- le détartrage

⚠ Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Dommages de la surface : N'utilisez pas de

- produits agressifs ou récurant
- produits de nettoyage pour four
- nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- nettoyeurs fortement alcoolisés

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

Attention !

Dommages de la surface : Si du détartrant ou du gel de nettoyage pour four et grill arrive sur la façade ou sur d'autres surfaces délicates, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

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

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

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

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

Nettoyants

Extérieur de l'appareil (avec façade en alu)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Nettoyeur non agressif pour vitres - passer horizontalement et sans pression sur la façade en alu avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon microfibrés non pelucheux.
Extérieur de l'appareil (avec façade en inox)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Intérieur du compartiment de cuisson avec coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre – utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce.

Attention !

Le compartiment de cuisson peut rouiller : Ne pas utiliser d'éponges en acier ni à dos récurant.

En cas de fortes salissures, utilisez exclusivement le gel de nettoyage pour four et grill recommandé par le service après-vente (référence 463 582, également en vente dans la boutique en ligne). Respectez les recommandations du fabricant. D'autres produits de nettoyage pour four peuvent occasionner des dommages sur l'appareil.

La lampe dans le compartiment de cuisson et les joints de la porte, la lampe et la coupelle d'évaporation ne doivent pas entrer en contact avec le gel. Laisser agir au maximum 12 heures et ne pas mettre l'appareil en marche pendant ce temps. Rincer ensuite soigneusement le compartiment de cuisson à l'eau (p.ex. avec un vaporisateur), afin d'éliminer tous les restes de gel.

Capteur d'humidité (sur la voûte du compartiment de cuisson)	Ne pas le tordre ni l'enfoncer lors du nettoyage du compartiment de cuisson!
Filtre de graisse	Enlever le filtre de graisse situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson en le retirant par le haut et le nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle. Nettoyez le filtre de graisse après chaque cuisson fortement salissante.
	⚠ Risque de blessure ! Vous pourriez vous blesser aux crochets du filtre de graisse. Nettoyez le filtre de graisse prudemment. Placez le filtre de graisse dans le lave-vaisselle de sorte que les crochets soient orientés vers le bas.
Capteur de la température à cœur	Nettoyer le capteur avec un chiffon humide – Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle – Ne pas nettoyer au lave-vaisselle !

Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint dans le couvercle du réservoir d'eau	Bien sécher après chaque utilisation
Supports	voir chapitre : Nettoyage des supports
Vitres de la porte	voir chapitre : Nettoyage des vitres de la porte
	Attention ! Dommages de la surface : Après avoir nettoyé les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres, essuyez-les pour les sécher. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée

Eponge de nettoyage

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

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

Chiffon microfibras

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

Plat à rôtir

Pour le rôtissage, utilisez si possible le plat à rôtir (référence HZ36DB, également en vente dans la boutique en ligne). Cela permet de réduire nettement l'encrassement du compartiment de cuisson par des projections de rôtissage.

Système de nettoyage

Le système de nettoyage permet de décoller des salissures dans le compartiment de cuisson à l'aide de vapeur. Elles peuvent ensuite être éliminées facilement.

Le système de nettoyage comprend :

- Nettoyage (env. 30 minutes), videz ensuite la coupelle d'évaporation et essuyez l'appareil à l'intérieur.
- 1er rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2ème rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

Les trois étapes doivent être complètement achevées. Ce n'est qu'après le 2ème rinçage que l'appareil est de nouveau opérationnel.

Préparatifs

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

Versez une goutte de produit à vaisselle dans la coupelle d'évaporation située au fond du compartiment de cuisson.

Démarrer le mode nettoyage

1. Appuyer sur la touche **on** pour mettre l'appareil en service.
2. Appuyer sur la touche **clean**.
Nettoyage" apparaît dans la visualisation.
3. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère "max" avec de l'eau et l'introduire.
4. Appuyer sur la touche Start.
Le nettoyage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

Vider la coupelle d'évaporation et essuyer l'appareil

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Dans la visualisation apparaît "Vider la coupelle et essuyer l'appareil" et "I→ 0:40".

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
Le texte "Appareil prêt pour rinçage" apparaît dans l'affichage.
2. Retirer les supports du compartiment de cuisson et les nettoyer (voir le chapitre : Nettoyage des supports).
3. Essuyer les salissures décollées dans le compartiment de cuisson et dans la coupelle d'évaporation, avec une brosse douce et l'éponge de nettoyage.
4. Remplir le réservoir d'eau, le cas échéant, et le remettre en place.
5. Fermer la porte de l'appareil.
Dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec start".

1er rinçage

Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. "1.Rinçage" et la durée I→ apparaissent dans la visualisation.

Vider la coupelle d'évaporation

"Vider la coupelle" et "I→ 0:20" apparaissent dans la visualisation au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
Le texte "Appareil prêt pour rinçage" apparaît dans l'affichage.
2. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
3. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
4. Fermer la porte de l'appareil.
Dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start'".

2ème rinçage

Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. "2.Rinçage" et la durée I→ apparaissent dans la visualisation.

Éliminer l'eau résiduelle

"Vider la coupelle" apparaît dans la visualisation au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dans la visualisation apparaît "Fin" et "I→ 0:00"
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.
4. Appuyer sur la touche **off** pour éteindre l'appareil.
Le système de nettoyage est terminé.

Annulation du mode nettoyage

Remarque : Après l'annulation du système de nettoyage vous devez rincer deux fois l'appareil. Jusqu'à la fin du deuxième processus de rinçage, l'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations.

1. Appuyer sur la touche Stop, afin d'annuler le nettoyage.
Dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start'" et "Nettoyage".
Afin que du produit à vaisselle ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer deux fois après une annulation.

2. Appuyer sur la touche Start.
Le texte "Vider la coupelle et essuyer l'appareil" apparaît dans la visualisation.

3. Le cas échéant, remplir le réservoir d'eau, le remettre en place et appuyer sur la touche Start.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et essuyer l'appareil".

Détartrage

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

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

Le détartrage est constitué de :

- Détartrage (env. 30 minutes), videz ensuite la coupelle d'évaporation et remplissez à nouveau le réservoir d'eau
- 1er rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2ème rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

Les trois étapes doivent être complètement achevées. Ce n'est qu'après le 2ème rinçage que l'appareil est de nouveau opérationnel.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant liquide recommandé par le service après-vente (référence 311 136, également en vente dans la boutique en ligne). Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

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

Attention !

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

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

1. Appuyer sur la touche  pour mettre l'appareil en service.
2. Appuyer sur la touche **clean**.
Nettoyage" apparaît dans la visualisation.
3. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de "Détartrage".
4. Introduire le réservoir d'eau contenant la solution détartrante et fermer la porte de l'appareil.
5. Appuyer sur la touche Start.
Le détartrage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir d'eau

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Dans la visualisation apparaît "Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir" et " 0:40".

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Eliminer la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
3. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.
Le texte "Appareil prêt pour rinçage" apparaît dans l'affichage.
4. Fermer la porte de l'appareil.
Dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start'".

1er rinçage

Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. "1.Rinçage" et la durée  apparaissent dans la visualisation.

Vider la coupelle d'évaporation

"Vider la coupelle" et " 0:20" apparaissent dans la visualisation au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
Le texte "Appareil prêt pour rinçage" apparaît dans l'affichage.
2. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
3. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
4. Fermer la porte de l'appareil.
Dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start'".

2ème rinçage

Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. "2.Rinçage" et la durée  apparaissent dans la visualisation.

Eliminer l'eau résiduelle

"Vider la coupelle" apparaît dans la visualisation au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dans la visualisation apparaît "Fin" et " 0:00".
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.
4. Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil.
Le détartrage est terminé.

Annuler le détartrage

Remarque : Après l'annulation du détartrage vous devez rincer deux fois l'appareil. Jusqu'à la fin du deuxième processus de rinçage, l'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations.

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop, pour annuler le détartrage.
Dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start'" et "Détartrage".
Afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer deux fois après une annulation.
2. Appuyer sur la touche Start.
Le texte "Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir" apparaît dans la visualisation.
Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir".

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

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

Seule différence :

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

Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

⚠ Risque de blessure !

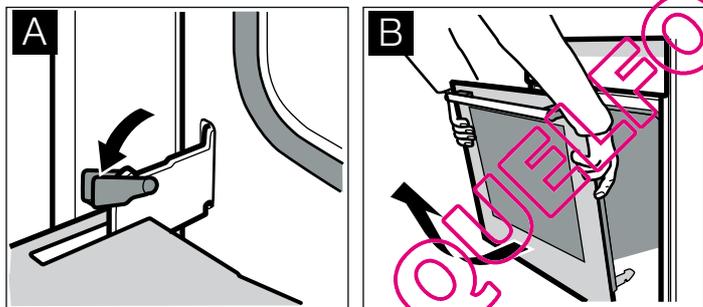
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

⚠ Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

Décrocher la porte de l'appareil

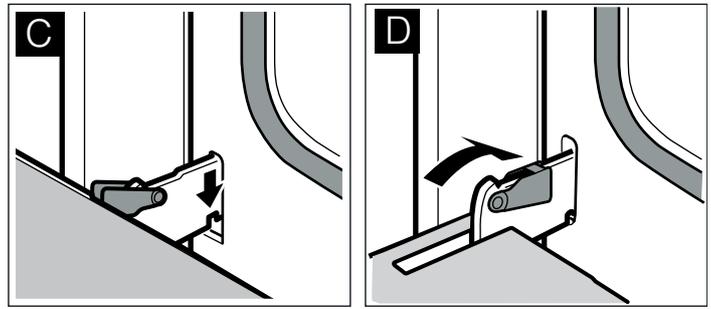
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.
3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible.
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



Accrocher la porte de l'appareil

Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte

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

⚠ Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

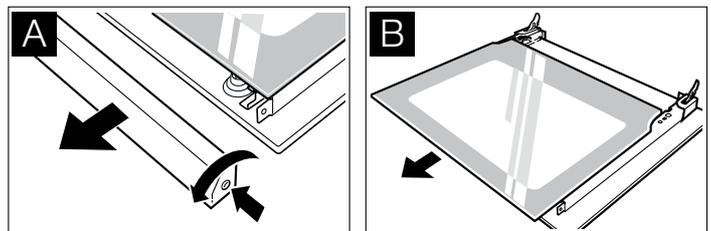
⚠ Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

Dépose de la vitre de porte

Remarque : Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

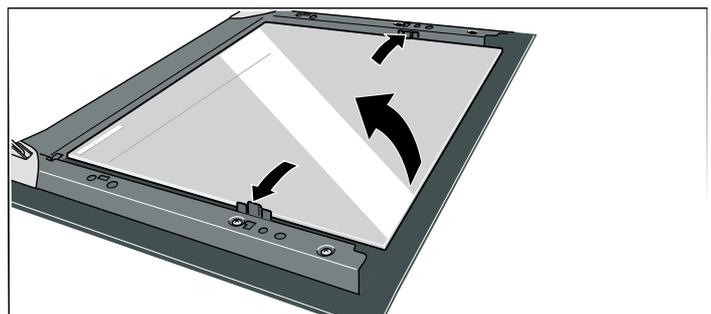
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Décrocher et accrocher la porte de l'appareil).
2. Dévisser la bague supérieure de la porte de l'appareil à gauche et à droite et la retirer (fig. A).
3. Soulever la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



Dépose de la vitre intermédiaire

Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre intermédiaire afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Pousser les fixations gauche et droite vers l'extérieur.
2. Soulever légèrement la vitre intermédiaire et l'enlever.



Nettoyage

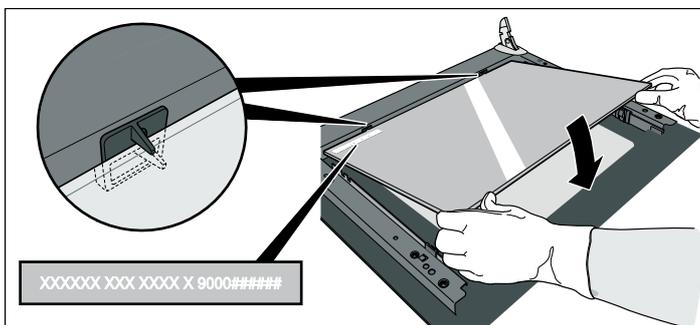
Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Attention !

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

Pose de la vitre intermédiaire

1. Introduire la vitre intermédiaire dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre intermédiaire vers le bas dans les fixations.



Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte jusqu'en butée.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

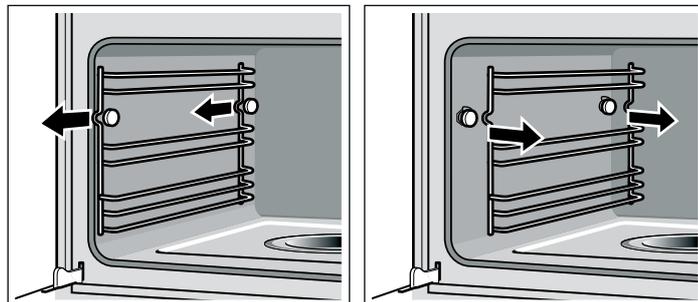
Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Tirer le support vers l'avant et le décrocher latéralement.



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

3. Accrocher les supports à l'arrière et à l'avant et les pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'ils s'encliquettent. Les supports ne s'adaptent respectivement que d'un côté.

Incidents et dépannage

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

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	Le fiche n'est pas connectée	Connecter l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manœuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
Il est impossible de démarrer l'appareil, dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start' " "Détartrage"	Le détartrage a été annulé	Appuyer sur la touche Start. Rincer ensuite l'appareil deux fois (voir le chapitre : Détartrage. Procédez comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir".
Il est impossible de démarrer l'appareil, dans la visualisation apparaît "Continuer le fonctionnement avec 'start' " "Nettoyage"	Le système de nettoyage a été annulé	Appuyer sur la touche Start. Rincer ensuite l'appareil deux fois (voir le chapitre : Système de nettoyage. Procédez comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et essuyer l'appareil".
"Heure" apparaît dans la visualisation	Panne de courant	Régler de nouveau l'heure (voir le chapitre : Fonctions de temps)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans la visualisation	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche Stop
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start après le réglage	Appuyer sur la touche Start ou effacer le réglage à l'aide de la touche Stop

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
"Arrêt automatique" apparaît dans la visualisation	L'arrêt automatique est actif	Appuyer sur une touche quelconque
Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage "Remplir le réservoir d'eau" apparaît, bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais le message "Remplir le réservoir d'eau" n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'encliquette nettement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyage du joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
Dans la visualisation apparaît "Vider le réservoir/nettoyer?"	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins deux jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit "Plopp" se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a à nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas s'étalonner automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base). Démarrer ensuite la cuisson à la vapeur pour 20 minutes à 100 °C
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal
Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, de l'eau s'égoutte du capteur d'humidité situé sur la voûte du compartiment de cuisson		C'est normal. La vapeur condense sur le capteur d'humidité
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage
Le message d'erreur "E011" apparaît dans la visualisation	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche ⊖, pour effacer le message d'erreur. Appuyer sur toutes les touches l'une après l'autre et vérifier si elles sont propres
Un message d'erreur "E..." apparaît dans la visualisation	Défaillance technique	Appuyer sur la touche ⊖ pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
L'appareil ne chauffe plus. "Démo" apparaît dans la visualisation	Une combinaison de touches a été actionnée	Couper l'alimentation électrique et la rétablir au bout de 10 secondes. Dans les 2 minutes, appuyer sur la touche →○ pendant 4 secondes

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

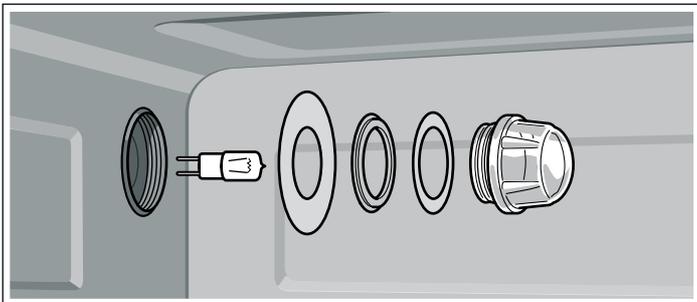
Des ampoules halogènes thermostables 230 V/25 W avec joints sont en vente auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Risque de brûlure !

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

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

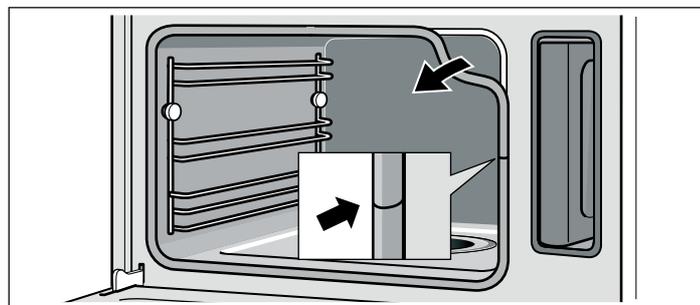
1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Dévisser le cache en le tournant vers la gauche.
3. Retirer l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique.
4. Glisser les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



Remplacement du joint de porte

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

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



5. Revisser le cache en verre doté des joints.

6. Brancher l'appareil sur le secteur et régler de nouveau l'heure.

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

Changer le cache en verre ou les joints

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

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas sur le côté gauche la plaque signalétique comportant ces numéros.

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

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

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four combi-vapeur étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four combi-vapeur 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.
- Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de mets avec des temps de cuisson différents, enfournez d'abord le mets demandant le temps le plus long.

Tableaux et conseils

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

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil. Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Récipients

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

Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les récipients sont épais, les temps de cuisson sont plus longs. Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (p.ex. pour faire fondre du chocolat).

Filtre de graisse

Laissez le filtre de graisse dans le compartiment de cuisson lors de toutes les utilisations.

Cuisson à la vapeur

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

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 aliments uniformément dans le récipient. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement.

Aliments sensibles à la pression

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

Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

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

Chaleur tournante

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

Chaleur tournante + étuve

Le mode de fonctionnement Chaleur tournante + étuve convient tout particulièrement pour la préparation de rôtis, poulets et de pâtisseries tels que des pâtisseries à la pâte levée et du pain.

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

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

Légumes

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

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	fleurs	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	fleurs	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 14
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	ne pas précuire les légumes	Plaque à pâtisserie au niveau 2	Chaleur tournante + étuve	160 - 180	15 - 30
Flan de légumes	-	Moule de bain-marie 1,5 l + grille au niveau 2	Cuisson à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Carottes	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 20

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Chou-rave	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Maïs	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Bettes*	bâtonnets	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	entier	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Epinards*	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	fleurs	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	fleurs	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	Perforé + plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	8 - 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

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

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

Aliment	Proportions	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs (taille moyenne)	-	Perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise (en quartiers)	-	Perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Gratin dauphinois	-	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	35 - 45
Riz complet	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Risotto	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Lentilles	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 45
Haricots blancs, trempés	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	65 - 75
Couscous	1:1	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	6 - 10

Aliment	Proportions	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Blé vert, moulu	1:2,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1:2,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Blé, entier	1:1	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	60 - 70
Quenelles	-	Perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	95	20 - 25

Volaille et viande

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

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

Avec le mode de fonctionnement Chaleur tournante + étuve, la viande sera particulièrement juteuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Pour un meilleur contrôle, utilisez le capteur de la température à cœur et observez les valeurs indicatives (voir chapitre: Capteur de la température à cœur).

Volaille

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Poulet, entier	1,2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 190	50 - 60
Poulet, entier**	1,2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	d'abord 90 ensuite 200	50 - 70 20 - 25
Poulet, demi	de 0,4 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 190	35 - 45
Blanc de poulet	de 0,15 kg	Perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	15 - 25
Morceaux de poulet	de 0,12 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	180 - 200	20 - 35
Canard/oie, entier/entière	2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve Chaleur tournante	170 210	60 - 80 15 - 20
Canard/oie, entier/entière**	2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	d'abord 90 ensuite 200	70 - 90 20 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	170 - 180	10 - 15
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	70 - 90
Blanc de dinde	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	150 - 160	60 - 80

* saisir au préalable

** cette utilisation alternative dure plus longtemps, mais donne des résultats de cuisson plus tendres et plus fondants

Bœuf

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de bœuf à braiser*	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Réchauffer	140 - 150	100 - 140
Rôti de bœuf mariné*	1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	130	120 - 180
Filet de bœuf, médium*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Réchauffer	170 - 180	20 - 28
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	40 - 55

* saisir au préalable

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rosbif peu épais, saignant*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	30 - 45
Rosbif épais, médium*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	45 - 60
Rosbif épais, saignant*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	35 - 50
Pot-au-feu	1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	100	120 - 150

* saisir au préalable

Veau

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson, min.
Rôti de veau, persillé	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 170	60 - 70
Rôti de veau, maigre	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 170	50 - 60
Selle de veau*	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	160 - 180	15 - 25
Poitrine de veau, farcie	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	140 - 160	75 - 120
Pot-au-feu	1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + étuve	100	120 - 150

* saisir au préalable

Porc

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rôti sans couenne (p.ex.échine)	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	170 - 180	70 - 80
Rôti avec couenne	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
				Chaleur tournante + étuve	140 - 160	40 - 50
				Chaleur tournante	210 - 220	20
Filet mignon de porc*	0,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	160 - 180	20 - 30
Filet en pâte feuilletée	1 kg	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	180 - 200	40 - 60
Kassler avec os	1 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	120 - 140	60 - 70
Travers de porc fumé	en tranches	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Rôti roulé	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	170 - 180	70 - 80

* saisir au préalable

Divers

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de viande hachée	de 0,5 kg de viande hachée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	140 - 150	45 - 60
Selle de chevreuil avec os*	0,6 - 0,8 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	150 - 170	15 - 30

* saisir au préalable

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	d'abord 150 ensuite 60	Jusqu'à température à cœur 65 °C 20
Selle d'agneau avec os*	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	160 - 170	15 - 25
Morceaux de lapin	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	150 - 160	40 - 60
Saucisses viennoises	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 85	12 - 18
Saucisses blanches	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 85	15 - 20
Terrine de viande / terrine de saucisses	1 - 1,5 kg	Moule sur la grille	2	Chaleur tournante + étuve	110	Jusqu'à température à cœur 80 °C
Paupiettes*	de 0,15 kg	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	90	80

* saisir au préalable

Conseils pour le rôtissage

Utiliser le plat à rôtir	Si vous utilisez le plat à rôtir, vous obtiendrez des résultats de rôtissage optimaux et le compartiment de cuisson sera à peine sali. Le plat à rôtir est en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire (voir le chapitre : Accessoires)
Quand le rôti est-il cuit ?	Utilisez le capteur de la température à cœur fourni avec l'appareil.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée	La fois suivante, choisissez un ustensile de rôtissage plus petit ou ajoutez plus de liquide
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide	La fois suivante, choisissez un ustensile de rôtissage plus grand ou ajoutez moins de liquide

Poisson

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives à cœur et observez les valeurs indicatives (voir chapitre: Pour un meilleur contrôle, utilisez le capteur de la température Capteur de la température à cœur).

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

Viande cuite à basse température

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

Enfourner la plaque à pâtisserie dans le four combi-vapeur et préchauffer avec le mode Basse température.

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

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

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

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Gigot d'agneau désossé	1 - 1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	80	140 - 160
Rosbif	1,5 - 2,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	80	150 - 180
Filet mignon de porc	-	Plaque à pâtisserie	2	80 - 90	50 - 70
Médailles de porc	-	Plaque à pâtisserie	2	80	60 - 80
Steaks de bœuf	env. 3 cm d'épaisseur	Plaque à pâtisserie	2	80	40 - 60
Magret de canard	-	Plaque à pâtisserie	2	80	35 - 55

Soufflés, garnitures de potage ...

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Gratin salé, ingrédients cuits	Moule à gratin + grille	2	Chaleur tournante + étuve	150 - 170	30 - 40
Soufflé sucré	Moule à gratin + grille	2	Chaleur tournante + étuve	150 - 170	30 - 40
Lasagnes	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Ramequins + grille	2	Chaleur tournante + étuve	180 - 200	15 - 25
Eierstich (œuf brouillé)	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	90 - 95	7 - 10
Oeufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	10 - 12
Oeufs à la coque (calibre M, max. 1 kg)	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

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

Riz au lait

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

Yaourt

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

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

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + grille	Cuisson à la vapeur	90 - 95	15 - 20
Soufflé sucré (p.ex. soufflé de semoule)	Moule à gratin + grille	Chaleur tournante + étuve	160 - 170	50 - 60
Riz au lait*	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	Pots individuels + grille	Cuisson à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15

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

Aliment	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Compote de cerises	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	Plaque à pâtisserie	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20

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

Gâteaux et pâtisseries

Utilisez de préférence des moules en métal de couleur foncée. La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de température.

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

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

Gâteau cuit dans un moule

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Cake	Moule à savarin/à cake	2	Chaleur tournante	150 - 160	60 - 70
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	150 - 160	30 - 45
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	45 - 55
Génoise (2 oeufs)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	180 - 190	12 - 16
Tarte génoise (6 oeufs)	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	25 - 35
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	40 - 50
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Kouglof	Moule à Kouglof	2	Chaleur tournante + étuve	150 - 160	35 - 45
Gâteaux salés (p.ex. quiche)	Moule à quiche	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Tarte aux pommes	Moule à tarte	2	Chaleur tournante	170 - 190	35 - 50

Gâteau sur plaque

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

Pain, petits pains

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

Petites pâtisseries

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Meringue	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	80 - 90	120 - 180
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	140 - 160	15 - 25
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante + étuve	170 - 190	10 - 20
Muffins	Plaque à muffins	2	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 190	27 - 35
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	12 - 17
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette	Basez-vous sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de pâtisseries
Pour savoir si votre cake est complètement cuit	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet
Le gâteau s'affaisse	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température de cuisson de 10 °C. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau
Le dessous du cake ou du gâteau cuit dans le moule est trop cuit.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière mais au centre de l'accessoire
Le gâteau est trop sec	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson ou utilisez Chaleur tournante + étuve
Le pain ou le gâteau a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	La fois suivante, utilisez moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez le temps de cuisson indiqué dans la recette
Le gâteau ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés	La fois suivante, réglez la température un peu plus basse

Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement

préparés. Même des pains et pâtisseries de la veille peuvent ainsi être rafraîchis.

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

* Préchauffer 5 minutes

Décongélation

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

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

Utilisez le mode de fonctionnement Décongélation.

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

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

⚠ Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler de la viande

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

Décongeler de la volaille

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

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Poulet	1 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	60 - 70
Cuisses de poulet	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	30 - 35
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	20 - 30
Baies	0,3 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet de poisson	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	15 - 20
Poisson entier	1 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	40 - 50
Goulasch	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	40 - 50
Rôti de bœuf	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	70 - 80

Laisser lever de la pâte

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

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

Attention : Ne pas rayer le fond du compartiment de cuisson !

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

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

Extraire le jus

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

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour récupérer le jus, enfourner la plaque à pâtisserie au niveau 1.

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

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

Mise en conserve

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

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

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

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

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

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

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

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

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

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

Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Frites	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	170 - 190	25 - 35
Croquettes	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Röstis	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	25 - 30
Pâtes, fraîches, du frigo*	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Lasagne, surgelée	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante + étuve	190 - 210	35 - 55
Pizza, fond mince	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 23
Pizza, fond épais	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 25
Baguette pizza	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Pizza, du réfrigérateur	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	12 - 17

* ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Baguette au beurre aux herbes, du frigo	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 20
Petits pains, baguette, surgelés	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Bretzels, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante + étuve	180 - 200	20 - 25
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante + étuve	160 - 180	45 - 60
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	195 - 205	20 - 24
Truite	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet gourmand	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante + étuve	180 - 200	35 - 50
Filet de saumon	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Anneaux de calmar	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	190 - 210	25 - 30
Brocolis	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Chou-fleur	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 8
Haricots	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Petits pois	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Carottes	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	3 - 5
Macédoine de légumes	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10

* ajouter un peu de liquide

Plats tests

Selon EN 50304/ EN 60350 (2009), ou bien IEC 60350.

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	17 - 20
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	25 - 33
Biscuit à l'eau	Moule démontable 26 cm	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 40
Tourte aux pommes	Moule démontable 20 cm	2	Chaleur tournante	160 - 170	60 - 70

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

QUELFOR.COM

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000698548 910816