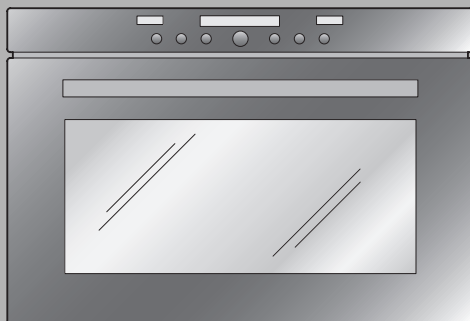


Cuiseur à vapeur combiné

Combi-Steam SL



Mode d'emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
- Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.
- Indication pour une énumération.



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Système de mesure
CST-SL	767	55-381
CST-SL	770	60-381

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2010

Table des matières

Consignes de sécurité	6
Avant la première mise en service	6
Utilisation conforme à l'usage prévu	7
Si vous avez des enfants	8
Utilisation	8
Description de l'appareil	11
Structure	11
Éléments de commande et d'affichage	12
Espace de cuisson	13
Accessoires	14
Utilisation	19
Première mise en service	21
Exemple	22
Remplissez le réservoir d'eau	22
Sélectionner le mode de fonctionnement	23
Modifier le mode de fonctionnement	23
Sélectionner la température de l'espace de cuisson	24
Contrôler/modifier la température de l'espace de cuisson	24
Déclencher	25
Vider le réservoir d'eau	26
Réglages utilisateur	27
Langue	29
Sécurité enfants	29
Affichage de l'heure	30
Signal acoustique	30
Éclairage	30
Dureté de l'eau	31
Unité de température	31
Contraste	31
Format de l'heure	31
Réglages d'usine	31

Fonctions de l'horloge	32
Régler et modifier l'heure	32
Minuterie	33
Durée de fonctionnement	35
Démarrage différé	37
Modes de fonctionnement	40
Sonde de température	44
Positionner la sonde de température	44
Température de la sonde	45
Rôtissage doux	47
CuissonMatic	50
Degré de brunissement	50
Durée de cuisson	50
Sélectionner et démarrer la CuissonMatic	52
GourmetVapeur	54
Recettes	57
Sélectionner et démarrer les recettes	58
Recettes personnelles	60
Créer vos recettes personnelles	60
Garder au chaud	63
Trucs et astuces	64
Hygiène	68
Economiser de l'énergie	68
Détartrage	69
Consulter la durée de fonctionnement restante	69

Nettoyage et entretien	73
Nettoyage extérieur	73
Nettoyer la porte de l'appareil	74
Retirer la grille de guidage	75
Remplacer le joint de la porte	75
Nettoyer les accessoires	75
Nettoyer l'espace de cuisson	76
Remplacer la lampe	76
 Comment éliminer soi-même des pannes	 77
Que faire lorsque	77
A la suite d'une coupure de courant	80
 Accessoires et pièces de rechange	 81
 Caractéristiques techniques	 84
 Elimination	 86
 Notes	 87
 Index	 88
 Service de réparation	 91
 Brèves instructions	 92

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous 'Première mise en service'.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'en présence d'une température ambiante située entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci.
- Seule la sonde de température livrée avec cet appareil peut être utilisée.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages p. ex. films plastiques et polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson normale et à la vapeur, de la chaleur apparaît. La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. En présence de vapeur dans l'appareil, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- De la vapeur chaude peut s'échapper de la fente d'aération en cours de fonctionnement.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

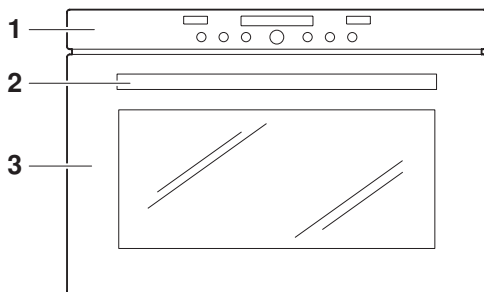
- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez aucune garniture de protection ni feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela modifie l'apparence du fond de l'espace de cuisson.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque en acier inox, sur la plaque à gâteaux émaillée et sur le bac de cuisson perforé entraîne des dommages visibles.
- Dans l'espace de cuisson, ne utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne pas utiliser de vaisselle en argent dans l'espace de cuisson.
- Séchez l'espace de cuisson et laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

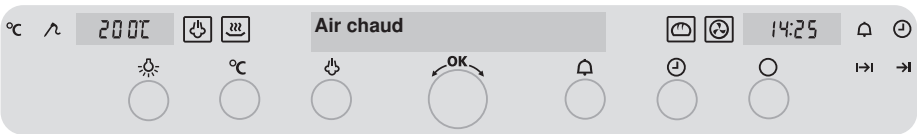
Description de l'appareil

Structure



- 1** Éléments de commande et d'affichage
- 2** Poignée de la porte
- 3** Porte de l'appareil

Eléments de commande et d'affichage



Touches

- | | | | |
|--|--|--|---|
| | Eclairage | | Minuterie |
| | Température de l'espace de cuisson/température de la sonde | | Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt |
| | Mode de fonctionnement | | Arrêt |
| | Bouton de réglage | | |

Affichages

- | | | | |
|--------|--|--|-----------------------------|
| 20.0°C | Température | | Affichage de texte en clair |
| 14:25 | Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt, minuterie | | |

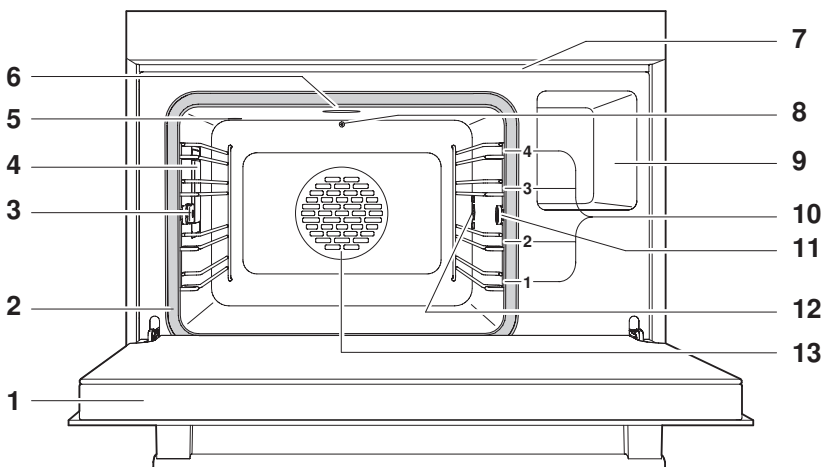
Symboles

- | | | | | |
|--|------------------------------------|--|-------------------------|-------------------------|
| | Température de l'espace de cuisson | | Heure | |
| | Température de la sonde | | Durée de fonctionnement | |
| | Minuterie | | Heure d'arrêt | |
| | | | | Modes de fonctionnement |

Espace de cuisson



Ne placez aucune garniture de protection ni feuille d'aluminium sur le fond de l'appareil.

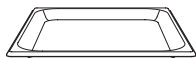


- | | |
|---|--|
| 1 Porte de l'appareil | 8 Sonde de température de l'espace de cuisson |
| 2 Joint de la porte | 9 Compartiment pour le réservoir d'eau |
| 3 Prise pour sonde de température | 10 Niveaux |
| 4 Eclairage | 11 Ecrou moleté |
| 5 Sonde d'atmosphère | 12 Entrée de la vapeur |
| 6 Ventilation de l'espace de cuisson | 13 Ventilateur d'air chaud |
| 7 Fente d'aération | |

Accessoires

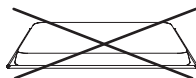


Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque en acier inox, sur des plaques à gâteaux émaillées, dans des bacs de cuisson et sur l'insert à vapeur. Cela entraîne des dommages visibles.



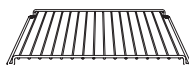
Plaque en acier inox

- Moule pour feuilletés à apéro et pain.
 - Sert de réceptacle en combinaison avec la grille ou la plaque en acier inox perforée.
 - Si la plaque en acier inox n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, des déformations peuvent survenir. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Utilisez exclusivement la plaque en acier inox dans la position normale – et non à l'envers.



Grille

- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Pour laisser refroidir une pâtisserie



Lors de la préparation de pains et de quiches congelés,

- revêtez la grille de papier sulfurisé ou utilisez une plaque à gâteaux ronde.



Bac de cuisson perforé

- Pour la cuisson de légumes, de viande et poisson frais ou surgelés
- Comme support pour les ramequins de flans, les bocal de stérilisation, etc.
- Pour l'extraction du jus de baies, fruits, etc.



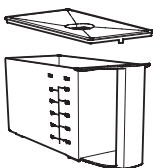
Pour la cuisson à la vapeur, introduisez la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.



Sonde de température avec poignée droite

La sonde de température convient pour la mesure de températures au cœur des aliments sur une plage allant de 30 °C à 99 °C.

- Dès que la température de sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement. Les températures de sonde adaptées sont décrites dans les 'Conseils de réglage'.
- La sonde de température peut aussi être uniquement utilisée pour mesurer la température du mets. Le mode de fonctionnement doit dans ce cas être déclenché manuellement.
- Cette sonde peut être utilisée pour tous les modes de fonctionnement.

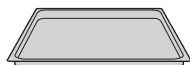


Réservoir d'eau avec couvercle

- Remplir uniquement avec de l'eau potable fraîche et froide.
- Ne pas utiliser d'eau déminéralisée (filtrée) ou distillée.

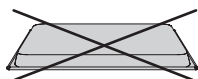


Les accessoires suivants ne sont pas compris dans la livraison.



Plaque à gâteaux émaillée

- Moule pour les tartes et les petits fours
- Si la plaque à gâteaux émaillée n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, des déformations peuvent survenir. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Ne convient pour les modes de fonctionnement , ,  et  + .
- Utilisez exclusivement la plaque à gâteaux émaillée dans la position normale – et non à l'envers.



Plaques à gâteaux rondes avec TopClean

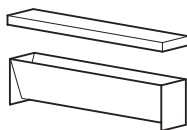
- Moules pour les tartes et les quiches
- Ne convient pour les modes de fonctionnement , ,  et  + .

Disponibles en 3 tailles



Moule à terrine avec couvercle

- Pour la préparation de terrines de légumes, de poisson et de viande
 - Pour de la glace, du parfait et autres mets sucrés
- Disponible en 2 exécutions différentes

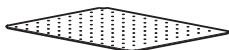




Moule en porcelaine

- Pour la préparation de différents plats tels que lasagne, gratins de pomme de terre, etc.
- Pour la cuisson à la vapeur puis le maintien au chaud des aliments

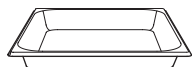
Disponible en 3 tailles



Insert à vapeur en acier inox

- Pour la cuisson à la vapeur de légumes, pommes de terre, etc. en combinaison avec un moule en porcelaine.

Disponible en 3 tailles



Bac de cuisson non perforé

- Pour la cuisson de viande, poisson, choucroute, riz, millet, céréales, légumineuses mises à tremper, pois chiches, etc.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes sur le bac de cuisson non perforé entraîne des dommages visibles.

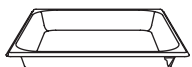
Disponible en différentes tailles et hauteurs



Bac de cuisson perforé

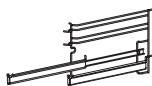
- Pour la cuisson de légumes, de viande et poisson frais ou surgelés

Disponible en différentes tailles et hauteurs



Bac de cuisson non perforé avec rigole

- Pour l'extraction du jus des fruits et baies, etc.
- Comme bac de récupération de la condensation de l'aliment à cuire



Support de plaques coulissant

- Pour extraire une ou plusieurs plaques à gâteaux/ grille de l'espace de cuisson en toute sécurité, p. ex. pour arroser un rôti ou retirer des moules

Utilisation

Avec les touches

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'afficheur numérique correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage , vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage , vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche , vous déclenchez l'appareil.

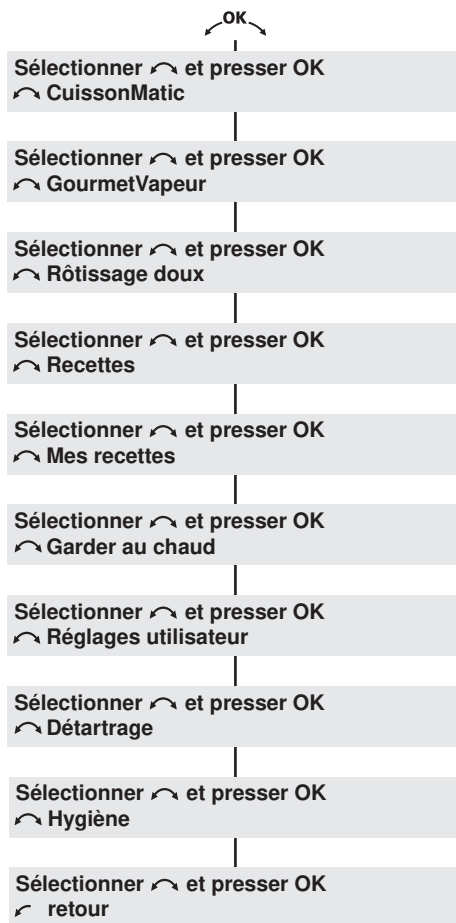
Utilisation avec l'affichage de texte en clair

Le bouton de réglage  est utilisé – lorsque l'appareil est déclenché – pour appeler le texte en clair, pour feuilleter les différentes possibilités de sélection et pour confirmer une sélection.

- En pressant le bouton de réglage , vous activez l'affichage de texte en clair.
- En tournant le bouton de réglage , vous pouvez feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage , vous confirmez la sélection.
- Un effleurement de la touche  fait s'éteindre l'affichage de texte en clair.



En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage  vous pouvez revenir au niveau d'utilisation supérieur. Le symbole  renvoie à une information.



Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez effectuer les opérations suivantes:

- Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- Si **12:00** clignote sur l'afficheur numérique de droite, tournez le bouton de réglage  et réglez l'heure.



En pressant le bouton de réglage  vous pouvez passer des heures aux minutes.

En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.

En pressant le bouton de réglage  vous confirmez le réglage.

- Nettoyez l'espace de cuisson et les accessoires.
- Adaptez éventuellement la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur.
- Chauffez l'espace de cuisson à vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement  pendant env. 30 minutes à 210 °C.

Exemple



Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Utilisez des gants de protection ou des maniques. Eloignez les enfants.

Les symboles sont expliqués dans les 'Conseils de réglage'. Les tableaux de 'conseils de réglage' indiquent:

			°C		min		
Pain	A11		200-210	non	40-50	1	

- Placez la pâte à pain mise en forme sur la plaque en acier inox revêtue de papier sulfurisé et laissez-la encore lever pendant une courte période.
- Introduisez la plaque en acier inox au niveau 1 dans l'espace de cuisson froid.
- Poursuivre la commande comme décrit aux pages suivantes.

Remplissez le réservoir d'eau



Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau potable fraîche et froide. N'utilisez pas d'eau déminéralisée (filtrée) ou distillée.

- Remplissez le réservoir jusqu'au repère «1,25» «litre» avec de l'eau potable fraîche et froide, puis introduisez-le dans le compartiment prévu à ce effet.
- Avec les modes de fonctionnement , , et + , ainsi que pour «CuissonMatic», «GourmetVapeur», «Recettes» et «Recettes personnelles» le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.
- Avec les modes de fonctionnement et + ainsi que «Rôtissage doux», le réservoir peut rester dans le compartiment sans que cela ne joue sur le résultat.

Ajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Lorsque de l'eau doit être ajoutée:

- ▶ Remplissez le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum afin que l'eau ne déborde pas lors du pompage.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement .
 - L'affiche de texte en clair indique «Cuisiner pro» « Niveau 1 ou 1+3».
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, la température proposée clignote.
 - Les symboles  et °C clignotent.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «Cuisiner pro» « Phase vapeur», puis «Cuisiner pro» « Phase air chaud».



La température proposée correspond à la température de la phase air chaud. La température de la phase vapeur est réglée à l'avance.

Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé ne peut être modifié au cours du fonctionnement.

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le mode de fonctionnement réglé est arrêté.
- ▶ Sélectionnez un nouveau mode de fonctionnement en effleurant la touche .

Sélectionner la température de l'espace de cuisson

- Effleurez la touche °C.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la température souhaitée.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Cuisiner pro» «Phase vapeur».



Avec les modes de fonctionnement / +  et  + , un signal acoustique simple retentit à l'atteinte de la température de l'espace de cuisson réglée.

Contrôler/modifier la température de l'espace de cuisson

- Effleurez la touche °C.
- L'affiche de texte en clair indique «Température espace de cuisson».
- Sur l'afficheur numérique de gauche, la température de l'espace de cuisson réglée clignote.
- Le symbole °C clignote.

En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Retirer le mets



A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude ou de l'air chaud peuvent s'échapper de l'espace de cuisson. Risque de brûlure!

Les accessoires chauffent. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- Sortez le pain cuit de l'espace de cuisson.
- Placez-le sur la grille pour qu'il refroidisse.

Déclencher

- ▶ Effleurez la touche .
- Les symboles  et  s'éteignent.
- Avec tous les modes de fonctionnement avec de la vapeur, une élimination de vapeur peut avoir lieu à la fin.
- Durant cette élimination de la vapeur, la vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort échappement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil.
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner.
- L'affiche de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».



L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé et que l'affichage de texte en clair est sombre.

- ▶ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement séchés resp. éliminés après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson ait refroidi afin d'éviter la corrosion.

Vider le réservoir d'eau



L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude. Risque de brûlures!

L'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau après le déclenchement de l'appareil.

- L'affiche de texte en clair indique « Evacuation de l'eau».

► Après le repompage de l'eau, retirez le réservoir, videz-le et séchez-le.



Si l'affichage de texte en clair indique « Ne pas retirer réservoir d'eau», l'eau résiduelle dispose d'une température supérieure à 80 °C. Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est évacuée que lorsque sa température est inférieure à 80 °C.

Vous pouvez démarrer à tout moment un nouveau mode de fonctionnement.

Réglages utilisateur

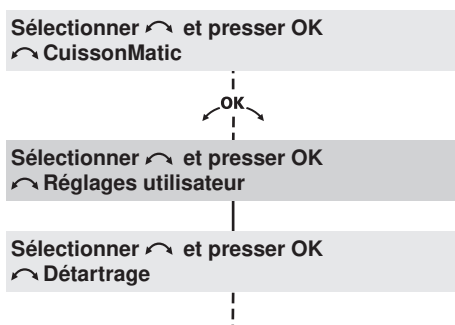
Vous pouvez adapter les réglages.

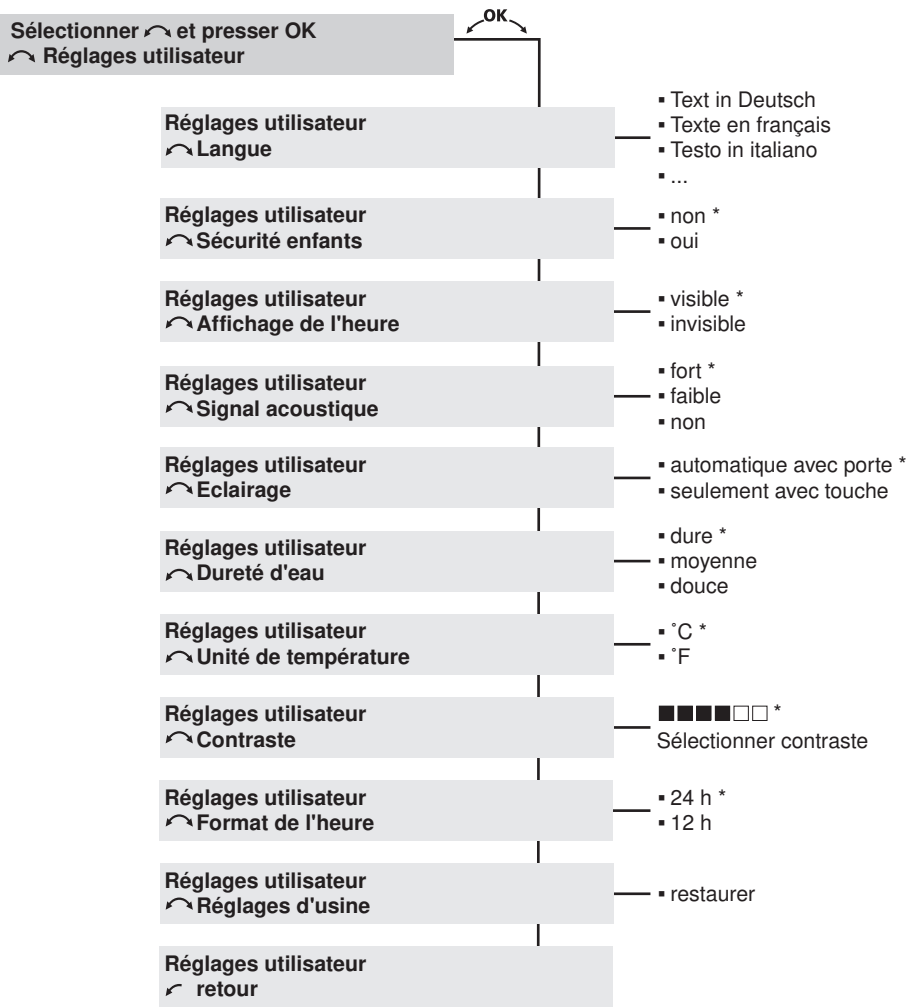
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Réglages utilisateur» «Langue».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous ferez s'afficher les possibilités existantes.
- ▶ Sélectionnez les réglages et confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .



Après une coupure de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles





* Réglages d'usine

Langue

Plusieurs langues sont disponibles. La langue de l'affichage de texte en clair peut être modifiée.

- ▶ Pressez simultanément la touche  et le bouton de réglage  pendant 10 secondes.
 - L'affiche de texte en clair indique «Langue».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche  ou  est effleurée

- un double signal acoustique retentit
- L'affiche de texte en clair indique «Sécurité enfants» et
- l'effleurement de la touche reste sans effet.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée et effleurez la touche  ou .
- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
- 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.



Les touches  /  et  peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Signal acoustique

Il peut être réglé à deux volumes sonores différents ou désactivé.

■ fort	volume maximum
■ faible	volume réduit
■ éteint	le signal acoustique est désactivé



En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».

Eclairage

Avec le réglage «automat. avec porte», l'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte et s'éteint à sa fermeture.



L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche

Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

Dureté de l'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut encore être optimisé dans les foyers à eau très douce (ou possédant une installation d'adoucissement) et à eau de dureté moyenne en réglant la plage correspondante dans les réglages utilisateur.

Existe trois plages de réglage pour la dureté de l'eau:

Plage	Dureté de l'eau [°fH]	Dureté de l'eau [°dH]	Dureté de l'eau [°eH]
■ douce	1 à 15	1 à 8	1 à 11
■ moyenne	16 à 35	9 à 20	12 à 25
■ dure	36 à 50	21 à 28	26 à 35

Unité de température

L'unité de température peut être sélectionnée entre «°C» et «°F»:

■ °C	Degrés Celsius
■ °F	Degrés Fahrenheit

Contraste

Cette fonction permet d'adapter la lisibilité de l'affichage à la situation de montage de l'appareil.

Format de l'heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s'agit du format américain (a. m./p. m.).

Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages d'utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d'usine.

Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie – vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l'appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil



Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 24 h à 6 h.

Si le format d'heure «12 h» est sélectionné, la luminosité n'est pas réduite.

Régler et modifier l'heure



L'heure ne peut pas être modifiée lorsque l'appareil est en service ou qu'un démarrage différé est réglé.

- ▶ Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Heure: régler les heures» 
Minutes: presser OK».
- Les heures clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Effleurez la touche  ou pressez le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Heure: régler les minutes» 
Confirmer: presser OK».
- Les minutes clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  pour régler les minutes.

En pressant le bouton de réglage , vous pouvez confirmer le réglage.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

- Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie: régler minutes/secondes».
-  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée.

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes en pas de 10 secondes, p. ex.  = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex.  = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.



En effleurant 1× la touche , vous pouvez réinitialiser  la durée.

- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez la minuterie.
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie».
- Sur l'afficheur numérique de droite, la durée résiduelle qui s'écoule est visible.
- Le symbole  est allumé.

Au terme de la durée réglée

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute.
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie» «temps écoulé».
- Le symbole  clignote.

L'effleurement de la touche  interrompt le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie: régler minutes/secondes»
« 0'00: presser à nouveau».
- La durée résiduelle qui s'écoule clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.

En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 2× la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie: régler minutes/secondes».
-  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de foncion. heures/min»
« Heure d'arrêt: presser à nouv.».
 - Sur l'afficheur numérique de droite, **0h 15** clignote.
 - Le symbole **I→I** clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée – au maximum **9h 59**.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
- La durée résiduelle clignote sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole **I→I** clignote.

En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Déclenchement anticipé

- Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

- Au terme de la durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.
- Pendant 1 minute, un long signal acoustique ininterrompu retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de fonctionnement temps écoulé»
« Continuer: choisir durée».
- L'afficheur numérique de gauche indique la température de l'espace de cuisson.
-  '  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- Les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

- Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage .

Déclencher

- Effleurez la touche .
- Les réglages sont effacés.
- L'afficheur numérique de gauche indique la chaleur résiduelle.

Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies.

L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.

Si vous utilisez la sonde de température, une durée estimée doit être réglée.

Vous trouverez des valeurs indicatives dans les 'Conseils de réglage'.

L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être plus tôt ou plus tard que l'heure d'arrêt réglée.



Si l'appareil doit être préchauffé pour un programme «CuissonMatic»/«GourmetVapeur»/«Recettes» ou «Recettes personnelles», aucun démarrage différé n'est possible.

Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester à température amante.

- Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.

Régler la durée de fonctionnement

- Effleurez la touche .

- L'affiche de texte en clair indique «Durée de fonction. heures/min» « i»
Heure d'arrêt: presser à nouv.».
- **0h 15** clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole **|→|** clignote.

- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée – au maximum **9h 59**.

Régler la l'heure d'arrêt

- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Heure d'arrêt»  Durée: presser à nouveau».
- Sur l'afficheur numérique de droite **8:15** clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
- Le symbole  clignote.

- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez l'heure d'arrêt.



L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min. Si le format d'heure «12 h» est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'heure est indiquée sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  est allumé.
- Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

- Ex.:
- ▶ Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et 180 °C.
 - ▶ Vous réglez à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
 - ▶ Vous réglez l'heure d'arrêt à 11 h 30.
 - L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez 1× la touche .
- La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.
- ▶ Effleurez 2× la touche .
- L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.



La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

Déclenchement anticipé

- Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

- Au terme de la durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.
- Pendant 1 minute, un long signal acoustique ininterrompu retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de fonctionnement temps écoulé»
« Continuer: choisir durée».
- L'afficheur numérique de gauche indique la température de l'espace de cuisson.
-  '  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- Les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

- Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage .

Déclencher

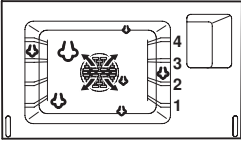
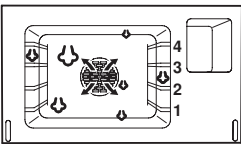
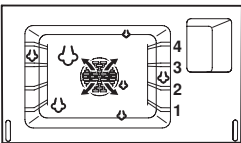
- Effleurez la touche .
- Les réglages sont effacés.
- L'afficheur numérique de gauche indique la chaleur résiduelle.

Modes de fonctionnement

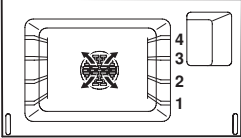
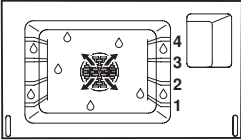
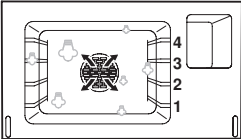
- Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Cuire à la vapeur		30–100 °C	100 °C	1–4
Régénérer		100–150 °C	120 °C	1–4
Cuisiner pro		100–230 °C	210 °C	1 1 + 3

- Placer les moules sur la grille.

Application	Chauffage
Cuisson de légumes, riz, céréales, légumineuses et plats aux œufs. Pochage de viande, volaille et poisson. Extraction du jus de fruits et de baies. Confection de yaourts et stérilisation. Introduisez la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.	L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est chauffé ou cuit par la vapeur. 
Réchauffage de plats déjà cuits, produits surgelés, produits de traiteur et tout préparés. Régénération simultanée sur plusieurs niveaux.	L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé de façon douce et ne dessèche pas. 
Pain, pâtisserie en pâte levée, pâtisserie en pâte feuilletée (fraîche et surgelée) sur 1 ou 2 niveaux. Introduisez l'aliment dans l'espace de cuisson froid.	L'espace de cuisson est chauffé par une phase de vapeur et une phase d'air chaud qui lui succède automatiquement. 

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Air chaud		30-230 °C	180 °C	$\begin{matrix} 1 \\ 1+3 \end{matrix}$
Air chaud humide	 + 	30-230 °C	180 °C	$\begin{matrix} 1 \\ 1+3 \end{matrix}$
Air chaud + vapeur	 + 	30-230 °C	180 °C	$\begin{matrix} 1 \\ 1+3 \end{matrix}$

Application	Chauffage
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis sur 1 ou 2 étages.	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène. 
Pour des gratins, soufflés, pâtisseries en pâte levée et du pain sur 1 ou 2 niveaux.	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée. 
Pour gratins, soufflés, viande, produits surgelés, châtaignes, pâtisseries en pâte feuilletée et levée, pain et produits de traiteur sur 1 ou 2 niveaux. Activez/Désactivez l'amenée de vapeur en pressant sur . Lorsque l'amenée de vapeur est activée, le symbole  est allumé.	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi et soufflé uniformément. L'amenée de vapeur peut améliorer la transmission d'énergie dans l'aliment. A une température supérieure à 100 °C, la vapeur est invisible. 

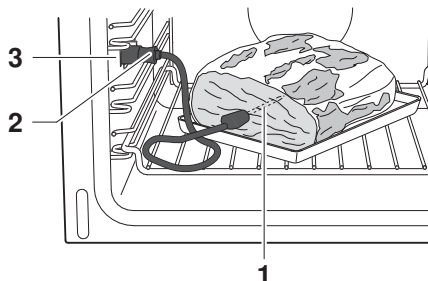
Sonde de température



Seule la sonde de température fournie doit être utilisée. Ne pas laver la sonde de température au lave-vaisselle. Gardez toujours propres la fiche mâle.

Positionner la sonde de température

- Enfichez la sonde de température **1** dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse. Pour une mesure correcte, la sonde de température **1** doit être recouverte intégralement par l'aliment.



La température ne pourra être mesurée de façon fiable que s'il s'agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficelez le morceau de viande.

La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus gras.

Avec de la volaille, nous vous conseillons de positionner la sonde de température à l'intérieur de la cuisse.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi droite de l'espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension.

- Soulevez le cache et branchez la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.

Température de la sonde



La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température est enfichée.

Réglage

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez 1× la touche °C.
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, - -T est affiché.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de la sonde, qui dépend de la pièce de viande et du degré de cuisson, voir 'Conseils de réglage'.



Si seule la température de la sonde doit être mesurée, sélectionnez - -T.

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.
- Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C, l'afficheur numérique de gauche indique - -T.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez 2× la touche °C.
 - Dans l'afficheur numérique de gauche, la température de la sonde réglée clignote.
 - Le symbole  clignote.

En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de la sonde.

Fin de cuisson

- Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement.
- Un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
- L'affiche de texte en clair indique «Température de la sonde atteinte».
- Dans l'afficheur numérique de gauche, la température de la sonde actuelle est affichée, p. ex. 70°C.
- Le symbole  clignote.
- Pour déclencher, effleurez la touche .



Si la viande est laissée dans l'espace de cuisson après le déclenchement de l'appareil, la température de la sonde augmente encore en raison de la chaleur résiduelle.

Rôtissage doux

«Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité déjà saisies. La fin de cuisson peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. La durée de cuisson peut être réglée entre 2½ et 4½ heures. Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait automatiquement.

Conseils pour un résultat optimal

- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité, avec peu de tissus conjonctifs

Préparer la viande

- Assaisonnez ou marinez la viande.



Retirez les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

- Salez la viande juste avant de la saisir.
- Saisissez brièvement la viande à feu vif de part en part. La durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes.
- Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.

Placer la sonde de température

- Enfichez la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse



La sonde de température doit être recouverte au maximum par l'aliment.

La température mesurée par la sonde dans la viande est importante pour que la viande soit parfaitement cuite à la fin de la cuisson.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez-y le plat.
- Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise femelle.

Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

La sélection et le démarrage sont expliqués à l'aide de l'exemple «Rôtissage doux» «Gigot d'agneau».



Plus la durée de cuisson sera longue, plus la viande sera tendre et juteuse. Cela vaut tout particulièrement pour les morceaux de viande épais.

Après le démarrage, les valeurs ne peuvent plus être modifiées.

Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage'.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Rôtissage doux».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Filet de veau».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Gigot d'agneau».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Gigot d'agneau» «saignant».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Gigot d'agneau» «démarrer».
- L'afficheur numérique de gauche indique la température de la sonde pré-réglée de **63°C**.
- L'afficheur numérique de droite indique **3h:30** pour une durée de fonctionnement de 3½ heures.
- Les symboles  /  et  sont allumés.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- Le rôtissage doux démarre.
- L'afficheur numérique de gauche indique température de la sonde.
- L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.
- Les symboles  /  et  sont allumés.

Modifier la température de la sonde

- ▶ Effleurez la touche °C.
 - Sur l’afficheur numérique de gauche clignote la température de la sonde préréglée de 63°C.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la température de la sonde.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche .
- Sur l’afficheur numérique de droite, 3h:30 clignote.
- Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la durée de fonctionnement.

Interruption par mégarde

- ▶ Lorsque la touche  est effleurée, le déroulement est interrompu.
 - L’affiche de texte en clair indique «Gigot d’agneau» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 2× la touche .

CuissonMatic

CuissonMatic se compose de programmes pour 14 groupes d'aliments différents (A1–A14). CuissonMatic reconnaît la quantité, la forme et la consistance de l'aliment à cuire. La durée et la température sont alors adaptées individuellement et automatiquement selon l'aliment à cuire. Ce procédé convient pour n'importe quelle recette.

Degré de brunissement

Le niveau de brunissement peut être adapté au moyen du réglage «brunissement clair», «brunissement moyen» ou «brunissement sombre».

Durée de cuisson

La durée optimale et précise est déterminée par les sondes après le démarrage. La durée effective est affichée au bout de 5 à 10 minutes environ.



Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.

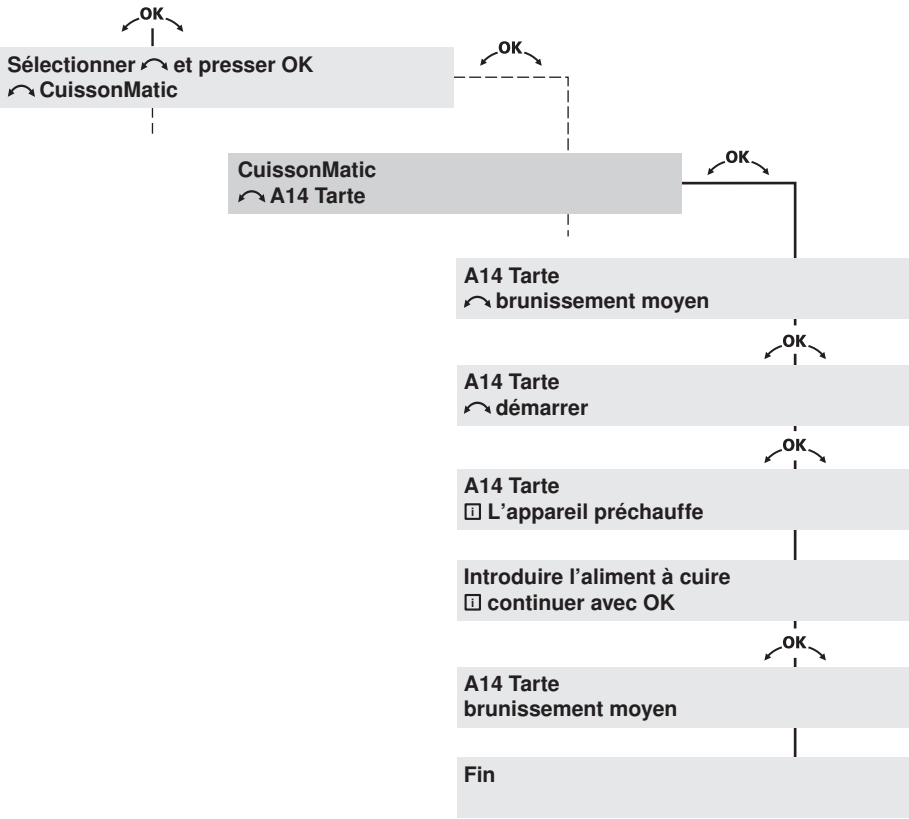
Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que **h** clignote sur l'afficheur numérique de droite.

Pour les produits surgelés, sélectionnez la durée approximative au lieu du degré de brunissement car ces produits ont reçu une préparation préalable variable.

Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage'.

Recette avec préchauffage

Exemple «A14 Tarte»



Sélectionner et démarrer la CuissonMatic



Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.

Avec le programme «CuissonMatic», le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.

Pour les programmes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «A14 Tarte».

- ▶ Confectionnez la pâte à tarte selon votre propre recette.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «CuissonMatic» «A1 Feuilletés frais pour apéro».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «CuissonMatic» «A14 Tarte».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «A14 Tarte» «brunissement moyen».
- ▶ Adaptez éventuellement de degré de brunissement en tournant le bouton de réglage .
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «A14 Tarte» « L'appareil préchauffe».
 - L'espace de cuisson est préchauffé.
 - Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
 - L'affiche de texte en clair indique «Introduire l'aliment à cuire» «continuer avec OK».
- ▶ Placez la pâte à tarte confectionnée selon votre propre recette dans un moule sur la grille, puis introduisez celui-ci au niveau adapté.

- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'appareil démarre avec les réglages adaptés.
- **0h 46** est allumé et **h** clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- La durée de cuisson est calculée.



Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que **h** clignote sur l'afficheur numérique.

- L'afficheur numérique de droite indique ensuite la durée effective.

Déclenchement anticipé

- Effleurez 2× la touche .

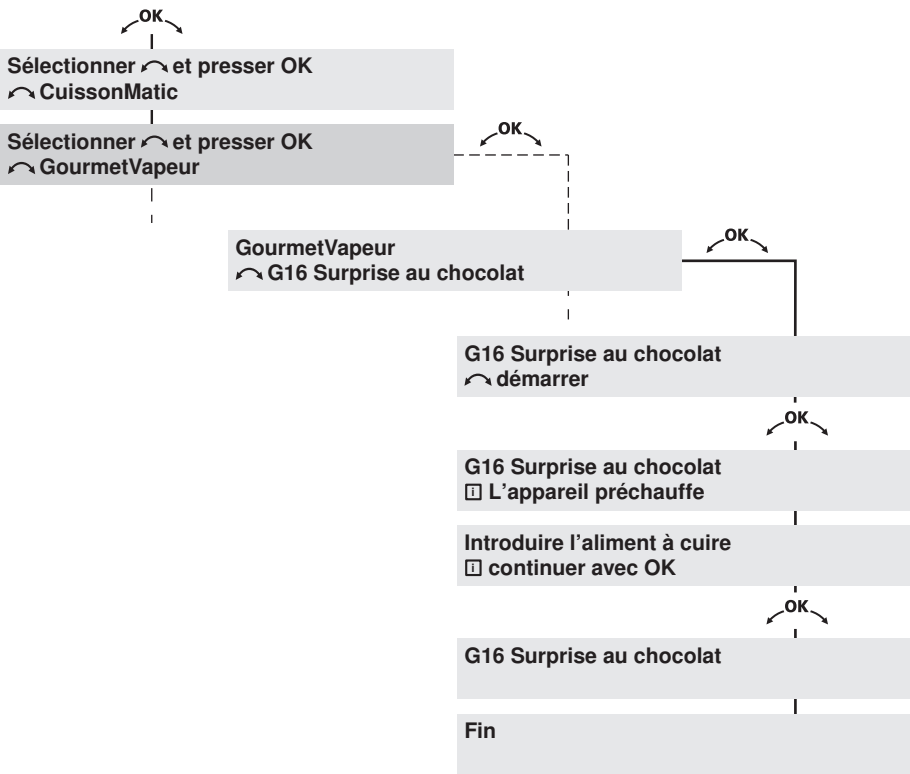
GourmetVapeur

Des recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées au moyen du bouton de réglage . Une recette se compose de plusieurs étapes qui s'enchaînent de façon sûre et automatique après le démarrage.

Les recettes sont décrites dans le livre de recettes. Au besoin, les recettes enregistrées peuvent être modifiées après leur sélection.

Recette avec préchauffage

Exemple «G16 Surprise au chocolat»



Sélectionner et démarrer la GourmetVapeur



Avec le programme «GourmetVapeur», le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.

Pour les recettes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «G16 Surprise au chocolat».

- ▶ Préparez la surprise au chocolat conformément au livre de recettes.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «GourmetVapeur».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «GourmetVapeur» «G1 Soupe paysanne».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «GourmetVapeur» «G16 Surprise au chocolat».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «G16 Surprise au chocolat» « L'appareil préchauffe».
- L'espace de cuisson est préchauffé.
- Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Introduire l'aliment à cuire» « continuer avec OK».
- ▶ Placez les petits moules sur la tôle en acier inox.
- ▶ Introduisez la plaque en acier inox au niveau 1.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages peuvent être adaptés.

Les recettes enregistrées ne s'en trouvent pas modifiées – à la prochaine consultation, elles réapparaîtront sous leur forme d'origine.

Modifier la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la température de l'espace de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la durée.

Interruption par mégarde

- ▶ Lorsque la touche  est effleurée, le déroulement est interrompu.
 - L'affiche de texte en clair indique «G16 Surprise au chocolat» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 2× la touche .

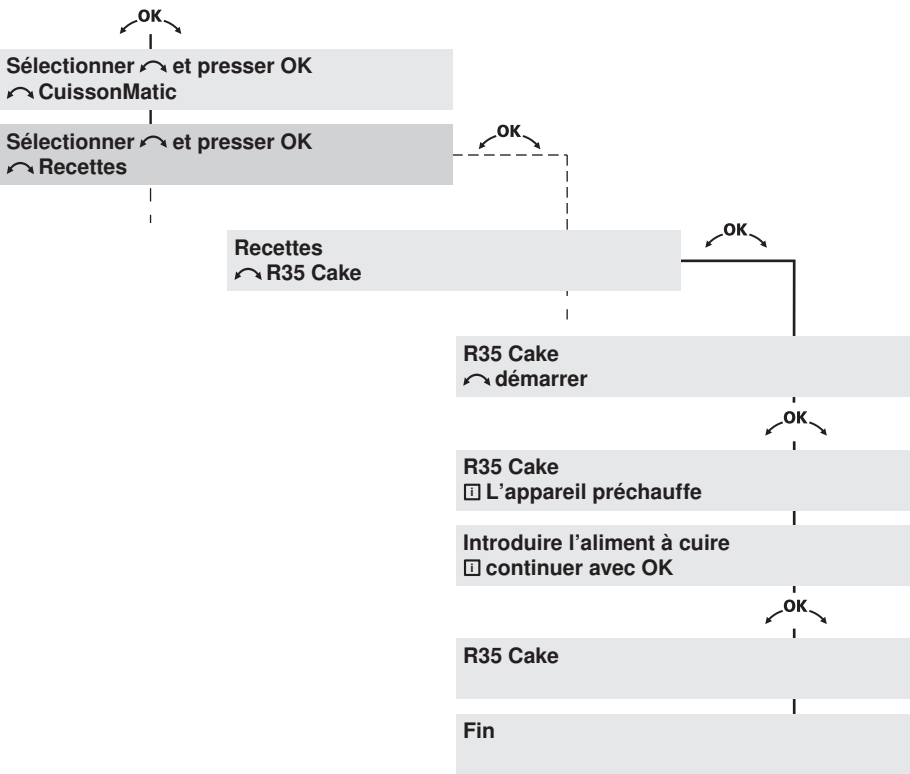
Recettes

Des recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées au moyen du bouton de réglage . Une recette peut se composer de plusieurs étapes qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage.

Les recettes sont décrites dans le livre de recettes. Au besoin, les recettes enregistrées peuvent être modifiées après leur sélection.

Recette avec préchauffage

Exemple «R35 Cake»



Sélectionner et démarrer les recettes



Avec les modes de fonctionnement «avec vapeur» , , , et  + , le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.

Pour les recettes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «R35 Cake».

- ▶ Confectionnez le cake conformément au livre de recettes.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Recettes».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Recettes» «R1 Feuilletés pour apéro».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Recettes» «R35 Cake».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «R35 Cake» «démarrer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «R35 Cake» «L'appareil préchauffe».
- L'espace de cuisson est préchauffé.
- Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Introduire l'aliment à cuire» « continuer avec OK».
- ▶ Introduisez la grille au niveau 1.
- ▶ Placez le moule à cake sur la grille.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages peuvent être adaptés.

Les recettes préenregistrées sont alors modifiées temporairement – à la prochaine consultation, elles apparaissent dans leur forme d'origine. Suite au démarrage, seule l'étape actuelle peut être modifiée.

Modifier la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la température de l'espace de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la durée.

Interruption par mégarde

- ▶ Lorsque la touche  est effleurée, le déroulement est interrompu.
 - L'affiche de texte en clair indique «R35 Cake» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 2× la touche .

Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer 10 recettes de votre composition. Une recette peut se composer de plusieurs étapes, avec des modes et des durées de fonctionnement au choix, qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage. Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage .

Créer vos recettes personnelles

Si vous utilisez la sonde de température, veuillez respecter l'information suivante:

- Une durée estimée doit être entrée.
 - L'étape de programme dure jusqu'à ce que la température de la sonde réglée soit atteinte.

Entrer les réglages de la recette



Si vous utilisez la sonde de température, celle-ci doit être enfichée avant de procéder aux réglages de la recette.

- En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique  et presser OK» «Mes recettes».
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique la première recette vide.
 - Exemple: L'affiche de texte en clair indique «Mes recettes» «Recette 1 (vide)».

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Recette 1 (vide)» «modifier».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Étape 1».
- ▶ Réglez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 1.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et sélectionnez l'étape 2.
- ▶ Réglez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 2.
- ▶ Réglez les étapes suivantes de la même manière.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affiche de texte en clair indique «Recette 1 (vide)» «enregistrer».

Vous pouvez à présent enregistrer, modifier, copier ou démarrer directement la recette sans l'enregistrer.

- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique le processus souhaité.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Copier une recette

Chaque recette enregistrée – issue du livre de recettes avec numéro R ou de vos recettes personnelles – peut être copiée et modifiée.

- ▶ Sélectionnez la recette à copier en tournant et en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «copier».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'emplacement de mémoire vide souhaité s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- La recette est enregistrée.



Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Effacer une recette

Toute recette se trouvant dans la zone «Mes recettes» peut être effacée.

- ▶ Sélectionnez la recette à effacer en pressant et en tournant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «effacer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- La recette est effacée.
- Le nom standard p. ex. «Recette 1 (vide)» est indiqué à nouveau dans l'affichage de texte en clair.

Garder au chaud

La fonction «Garder au chaud» peut être appelée et démarrée à l'aide du bouton de réglage . Des plats terminés peuvent ainsi être gardés au chaud.



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez refroidir celui-ci pendant 3 à 4 minutes avant de démarrer la fonction «Garder au chaud», porte de l'appareil ouverte, afin que les mets ne soient pas trop cuits durant le maintien au chaud.

Enclencher

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Garder au chaud».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Garder au chaud» «démarrer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .



Sélectionnez une durée de fonctionnement de moins de 1½ heure afin que les plats conservent le degré de cuisson souhaité.

Trucs et astuces

Cuisson à la vapeur

- Avec la cuisson à la vapeur, il est possible de cuire plusieurs aliments simultanément. Ainsi, vous pouvez par exemple préparer simultanément du riz ou des légumes secs en même temps que des légumes dotés d'une durée de cuisson similaire, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie et de la vaisselle.
- Les céréales, p. ex. le riz ou le millet, et les légumes secs, p. ex. les lentilles, peuvent être cuits directement dans un plat de service adapté avec la quantité de liquide requise.

Aliment	Poids aliment	Ajout de liquide approx. (selon la consistance souhaitée)
Riz	100 g	1 ½ dl d'eau salée, de bouillon, etc.
Risotto	100 g	2 ½ dl d'eau, év. de vin
Semoule de maïs (Polenta)	100 g	3 dl de mélange eau/lait
Semoule	100 g	2–3 dl d'eau
Lentilles	100 g	2–3 dl d'eau
Ebly	100 g	1–1 ½ dl d'eau
Millet	100 g	1 ½–2 dl d'eau
Pois chiches mis à tremper	100 g	½–1 dl d'eau

- Lors de la cuisson à la vapeur, introduisez toujours la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou sous la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.
- Placer le plat de service directement sur la plaque en acier inox ou sur la grille.



Il est recommandé de n'assaisonner les légumes qu'après la cuisson à la vapeur.

Serviettes chaudes et humides

Les serviettes chaudes et humides sont utilisées pour se nettoyer agréablement les mains après le repas.

- Placez des serviettes propres humides étendues au maximum sur le bac de cuisson perforé.
- Sélectionnez le réglage suivant:

	°C		 min		
	80	non	env. 5	2	

Air chaud

Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
■ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	► Réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée.

Régénérer

Résultat	Remède
■ Le plat régénéré est desséché.	► La prochaine fois, réglez une température d'espace de cuisson inférieure et réduisez la durée.
■ Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci.	► La prochaine fois, augmentez la température d'espace de cuisson et prolongez la durée.

Cuisiner pro

- Laissez encore brièvement lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries en pâte levée après les avoir mis en forme, 10 minutes suffisent dans la plupart des cas. Introduisez ensuite dans l'espace de cuisson froid la pâte placée sur la plaque en acier inox revêtue de papier sulfurisé et cuisez-la avec .
- Avec le mode cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante. Ne badigeonnez pas de jaune d'œuf ou de crème les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée.
- La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase vapeur et le pain peut alors recevoir trop de vapeur. Il présente alors une forme assez plate.
- Pour obtenir une belle croûte croustillante, la règle suivante s'applique: plus la pâtisserie est petite, plus la température de la phase air chaud doit être élevée. Le réglage optimal de température pour les petits pains est souvent supérieur à celui d'un pain isolé.

Air chaud + vapeur +

Avec la vapeur condensée, la transmission d'énergie sur l'aliment est plus efficace que lors de la cuisson à l'air chaud. Le processus de cuisson est ainsi accéléré. L'humidité propre de l'aliment est conservée, les zones délicates brûlent moins vite.

Ce mode de fonctionnement convient particulièrement pour les aliments à surfaces croustillantes tels que gratins, rôtis braisés, produits surgelés tout préparés (rouleaux de printemps, produits à base de pomme de terre, etc.).

- ▶ En pressant sur la touche , désactivez l'amenée de vapeur.
 - Le symbole  s'éteint.
- ▶ En pressant sur la touche , activez l'amenée de vapeur.
 - Le symbole  est allumé.

Gâteau

Résultat	Remède
■ Le gâteau s'effondre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ▶ Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée. ▶ Malaxez assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélangez plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf, incorporez soigneusement sous la pâte et enfournez dès que c'est prêt. ▶ Respectez la quantité de levure.

Différence de brunissement

Résultat	Remède
■ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adaptez la durée. ▶ Pour , ,  +  et  +  vérifiez si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage'. ▶ Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
■ Sur une plaque à gâteaux, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'.



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus régulier si la température de l'espace de cuisson est baissée.

Hygiène

Des programmes enregistrés peuvent être appelés et démarrés à l'aide du bouton de réglage .

Les programmes suivants sont à disposition:

- «Stériliser biberons» vient remplacer l'ébullition de l'eau.
- «Préparer des pots à confiture» vient remplacer le traitement préalable des pots vides par un rinçage avec de l'eau chaude.
- «Stériliser confitures» améliore la conservation des confitures.

Economiser de l'énergie

- Le mode de fonctionnement  +  requiert comparativement moins d'énergie que le mode de fonctionnement .
- ▶ Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- ▶ Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée.
- ▶ Ne préchauffez qu'au minimum.
- ▶ Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible» Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Détartrage

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).

Un système situé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage s'avère nécessaire.

– L'affiche de texte en clair indique «Chauffe-eau entartré,» «détartre s.v.p.!».

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4× 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
■ douce	18 mois
■ moyenne	9 mois
■ dure	6 mois



Le détartrage global dure env. 45 minutes.

Nous vous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition de l'affichage.

Si vous ne détartez pas l'appareil, vous risquer d'altérer le fonctionnement et d'endommager l'appareil.

Consulter la durée de fonctionnement restante

En cas de cuisson à la vapeur, la durée de fonctionnement restante jusqu'au prochain détartrage peut être consultée à l'aide du bouton de réglage  sous «Réglages utilisateur» «Détartrage».

Produit de détartrage Durgol Swiss Steamer



Le produit de détartrage contient des acides extrêmement efficaces.   liminer immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l  au. Respecter les indications du fabricant.



Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant conçu spécialement pour cet appareil – que vous pouvez acheter en droguerie. Ce produit permet un détartrage professionnel et doux.

Les produits détartrants du commerce ne conviennent pas car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.

En cas d  utilisation d  un autre produit de détartrage, celui-ci risque éventuellement

- de trop mousser dans l  espace de cuisson
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d  endommager l  appareil dans les cas extrêmes

Procéder au détartrage



L'appareil doit être déclenché. Le détartrage doit avoir lieu porte fermée. Risque de brûlures! Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage après le démarrage.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que «Détartrage» s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «Détartrage» «Détartrer l'appareil».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «Détartrer l'appareil» «démarrer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «Remplir 0,5 l produit de détartrage» «et presser OK».
- ▶ Versez la totalité du détartrant spécial non dilué dans le réservoir d'eau.
- ▶ Introduisez le réservoir d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - La phase de détartrage démarre.
 - L'affiche de texte en clair indique «Détartrer l'appareil» «en cours».

Au bout d'env. 30 minutes, l'affichage de texte en clair indique «Vider le produit de détartrage» «Remplir 1,2 l d'eau».

- ▶ Retirez le réservoir d'eau, videz le détartrant et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage est démarrée automatiquement.
 - L'affiche de texte en clair indique «Détartrer l'appareil» «1er rinçage».



Selon le degré d'encrassement du liquide pompé, d'autres rinçages doivent éventuellement être réalisés.

- Dans ce cas, l'affichage de texte en clair indique «Détartrer l'appareil» «Répéter 1er rinçage».

- Dès que l'affichage de texte en clair indique «Vider l'eau» «Remplir 1,2 l d'eau», retirez le réservoir d'eau, videz l'eau et remplissez de nouveau le réservoir avec de l'eau froide.
- Remettez en place le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage est démarrée automatiquement.
 - L'affiche de texte en clair indique «Détartrer l'appareil» «2e rinçage».



Selon le degré d'encrassement du liquide pompé, d'autres rinçages doivent éventuellement être réalisés.

- Dans ce cas, l'affichage de texte en clair indique «Détartrer l'appareil» «Répéter 2e rinçage».
- Au terme de la seconde phase de rinçage, l'affichage de texte en clair indique «Vider l'eau» «Détartrage terminé».
- Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.
- Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, retirez celui-ci avec un chiffon doux.



Si les modes de fonctionnement  /  /  et  +  sont utilisés après le détartrage, l'eau du réservoir peut être un peu trouble à la fin de la cuisson. Cela ne joue aucun rôle sur les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la qualité de l'aliment cuit.

Nettoyage et entretien



Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires. N'utilisez en aucun cas de produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface. Aussi longtemps que l'affichage de texte en clair indique «  Ne pas retirer réservoir d'eau», ne touchez pas le compartiment du réservoir d'eau. Risque de brûlure!

Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyer la porte de l'appareil

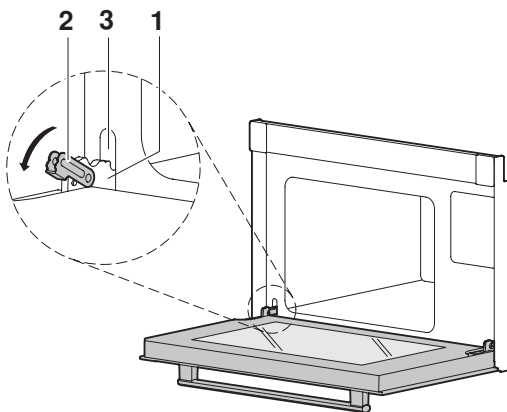
- Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l'appareil

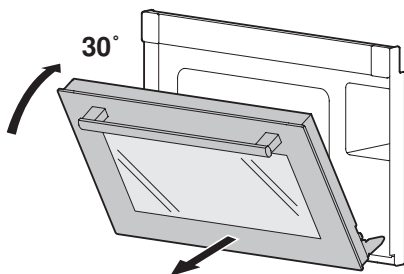


Attention lors du retrait et de la mise en place de la porte de l'appareil. Celle-ci pèse env. 7 kg. Risque de blessure!

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l'avant les étriers **2**.



- Fermez la porte totalement jusqu'à la butée (env. 30°).
- Retirez la porte de l'appareil vers l'avant.

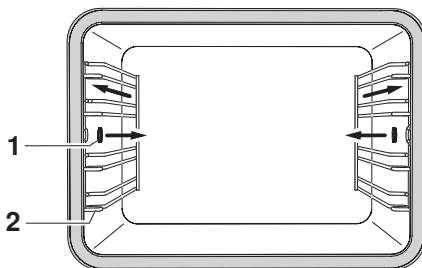


Mettez en place la porte de l'appareil

- Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.

Retirer la grille de guidage

- Défaites l'écrou moleté **1** à l'avant sur la grille de guidage sans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Ecartez légèrement la grille de guidage **2** de la vis et retirez-la par l'avant.



Mettez en place la grille de guidage

- Introduisez la grille de guidage dans les ouvertures de la paroi arrière de l'espace de cuisson et placez-la sur la vis. Tournez l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

Remplacer le joint de la porte

Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

Nettoyer les accessoires



La sonde de température et le réservoir d'eau ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

- La plaque en acier inox, le bac de cuisson perforé, la grille et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle mais sa propriété anti-adhérente TopClean s'en trouve amoindrie.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce.
- Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartrer celle-ci.

Nettoyer l'espace de cuisson



Ne pas tordre la sonde de température lors du nettoyage.

N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

- ▶ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement séchés resp. éliminés après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Nettoyez les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est tiède avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle puis essuyez avec un chiffon doux.
- ▶ Les saletés sèches s'éliminent plus facilement en enclenchant l'appareil avec le mode de fonctionnement  pendant une courte période (environ 30 minutes) et une température de 80 °C. Les saletés sont alors ramollies.



Au bout d'une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson de l'appareil prend une teinte dorée habituelle pour de l'acier inox. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson ni l'efficacité de l'appareil.

Les taches bleuâtres de buée et les résidus de condensation s'éliminent sans difficulté à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'un peu d'acide citrique.

Remplacer la lampe

Pour des raisons de sécurité, contactez notre service clientèle en cas de lampe défectueuse.

Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.



Avant d'appeler le service après-vente, veuillez noter le message de défaillance dans son intégralité (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E), p. ex.

FX / EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Que faire lorsque ...

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Remplacez le fusible. ► Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appelez le service.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôlez l'alimentation électrique.

... l'éclairage ne fonctionne pas

Causes possibles	Remède
■ L'ampoule est défectueuse.	► Appeler le service après-vente.

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
■ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant l'ensemble du fonctionnement (bruits de commutation et de pompage).	Vous ne devez rien entreprendre. Ces bruits sont normaux.

... **XXX**
□ Remplir le réservoir d'eau **s'affiche**

Cause possible	Remède
■ Le réservoir d'eau ne contient pas d'eau.	► Remplir le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

... **XXX**
□ Ne pas retirer réservoir d'eau **s'affiche**

Cause possible	Remède
■ Pour des raisons de sécurité, l'eau se trouvant dans le générateur de vapeur n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous de 80 °C.	S'il reste encore suffisamment d'eau froide dans le réservoir, celle-ci est automatiquement conduite dans le générateur de vapeur. L'eau se trouvant dans le générateur de vapeur est ainsi refroidie. S'il n'y a plus suffisamment d'eau froide dans le réservoir, il faut attendre le refroidissement (cela peut durer jusqu'à 30 minutes). L'appareil peut malgré tout être utilisé.

... **Chaque-eau entartré,
détartrer s.v.p.!** **s'affiche**

Cause possible	Remède
■ Le chauffe-eau de l'appareil est entartré.	► Lancer le détartrage.

... **Appareil bloqué,
détartrage nécessaire** **s'affiche**

Cause possible	Remède
■ Produit détartrant inapproprié utilisé.	► Procéder à un nouveau détartrage avec le produit détartrant prescrit.
■ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	► Si cet affichage persiste après un détartrage répété, notez le message de défaillance (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E) dans son intégralité. ► Appeler le service après-vente.

... **FX / EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX** **s'affiche**

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	► Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche ○. ► Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ► Rétablissez l'alimentation électrique. ► Si le dérangement survient de nouveau, notez le message de défaillance dans son intégralité (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E). ► Interrompez l'alimentation électrique. ► Appelez le service.

...

UX / EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

 s'affiche

Cause possible	Remède
■ Dérangement dans l'alimentation électrique.	▶ Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement survient de nouveau, notez le message de défaillance dans son intégralité (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E). ▶ Interrompez l'alimentation électrique. ▶ Appelez le service.

A la suite d'une coupure de courant

Après une coupure de courant  clignote sur l'afficheur numérique de droite et le symbole  clignote. L'affiche de texte en clair indique «Panne de courant»  Régler l'heure».

- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les minutes.
- ▶ Confirmez l'heure en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage.

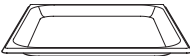
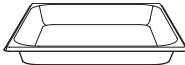
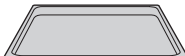
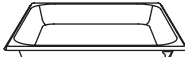


Les réglages utilisateur sont conservés.
Si la coupure de courant a lieu pendant le mode «Rôtissage doux»/ «CuissonMatic»/«GourmetVapeur»/«Recettes»/«Mes recettes»/ «Garder au chaud» ou «Hygiène», ces programmes sont interrompus. Il n'est pas possible de les reprendre ensuite.
Si une coupure de courant a lieu pendant le détartrage, celui-ci se poursuit automatiquement une fois l'heure réglée.

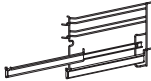
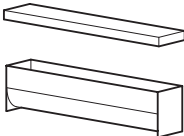
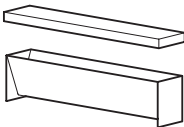
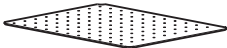
Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le no de modèle et la désignation précise.

Accessoires

		largeur × hauteur × profondeur [mm]
Plaque en acier inox $\frac{2}{3}$ GN *		325 × 20 × 354
Bac de cuisson perforé, acier inox $\frac{2}{3}$ GN *		325 × 40 × 354
Grille *		325 × 23 × 354
Bac de cuisson non perforé, acier inox $\frac{2}{3}$ GN		325 × 40 × 354
Plaque en acier inox $\frac{1}{3}$ GN		325 × 20 × 177
Bac de cuisson non perforé, acier inox $\frac{1}{3}$ GN		325 × 40 × 177
Bac de cuisson perforé, acier inox $\frac{1}{3}$ GN		325 × 40 × 177
Plaque à gâteaux émaillée $\frac{2}{3}$ GN		325 × 20 × 354
Bac de cuisson non perforé avec rigole, acier inox $\frac{2}{3}$ GN		325 × 40 × 354

* Compris dans la livraison

		largeur × hauteur × pro- fondeur [mm]
Support de plaques coulissant		
Plaques à gâteaux rondes avec TopClean ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm		
Moule à terrine semi-circulaire avec couvercle		60 × 60 × 300
Moule à terrine triangulaire avec couvercle		55 × 55 × 300
Moule en porcelaine, 1/3 GN		325 × 60 × 177
Moule en porcelaine, 1/2 GN		325 × 60 × 265
Moule en porcelaine, 2/3 GN		325 × 60 × 354
Insert à vapeur en acier inox		257 × 5 × 109 252 × 5 × 197 290 × 5 × 254



Les dimensions correspondent à Gastronorme 1/3 GN, 1/2 GN ou 2/3 GN.

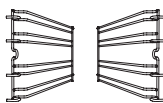
Livre de recettes *

Conseils de réglage *

* Compris dans la livraison

Pièces de rechange

Grille de guidage
gauche/droite



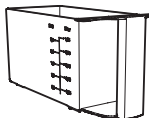
Ecrou moleté



Couvercle du réservoir d'eau



Réservoir d'eau



Sonde de température
avec poignée droite



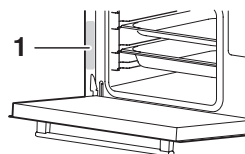
Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir notice d'installation

Raccordement électrique

► Voir plaque signalétique 1



Note pour instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec le mode de fonctionnement  + . L'installation d'éléments thermiques entre la porte de l'appareil et le joint peut conduire à un défaut d'étanchéité entraînant à son tour des erreurs de mesure.

La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Remarque générale

Quantité de chargement maximum 2 kg

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

Notes

Index

A

Accessoires	14, 81
Commander	91
Nettoyer	75
Affichage de l'heure	28, 30
Clignote	80
Affichage de texte en clair	19
Affichages	12
Air chaud	42, 65
Air chaud + vapeur	42, 66
Air chaud humide	42
Ajouter de l'eau	23
Amenée de vapeur	
Activer/désactiver	66
Avant la première mise en service	6

B

Bac de cuisson	15, 17
Bouton de réglage	19
Brèves instructions	92

C

Caractéristiques techniques	84
Centre de service	91
Commandes	91
Comment éliminer soi-même des pannes	77
Conseils de réglage	83
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	6
Si vous avez des enfants	8
Utilisation	8
Utilisation conforme à l'usage prévu	7
Contraste	28, 31
Contrat d'entretien	91
Coupure de courant	80
Cuire à la vapeur	40
Cuisiner pro	40, 66
Cuisson à la vapeur	64
CuissonMatic	50
Démarrer	52

D

Déclencher	25, 36, 39
Degré de brunissement	50
Démarrage différé	37
Régler	37
Dérangements	91
Description de l'appareil	11
Désinstallation	86
Détartrage	
Durée de fonctionnement restante	69
Procéder	71
Différence de brunissement	67
Dimensions extérieures	84
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	35
Dureté d'eau	28
Dureté de l'eau	31

E

Eau	
Ajouter	23
Eclairage	13, 28, 30
Economiser de l'énergie	68
Ecrou moleté	13
Eléments d'affichage	12
Eléments de commande	12
Elimination	86
Emballage	86
Enfants	8
Entrée de la vapeur	13
Entretien	73
Espace de cuisson	
Mesure de la température	84
Nettoyer	76
Ventilation	13

F

Fente d'aération	13
Fonctions de l'horloge	32
Format de l'heure	28, 31

G

Garder au chaud	63
GourmetVapeur	54
Démarrer	55
Modifier	56
Grille	14
Grille de guidage	75

H

Heure d'arrêt	37
Hygiène	68

I

Instituts d'essai	84
-------------------------	----

J

Joint de la porte	13
Remplacer	75

L

Langue	28, 29
Réinitialiser	29
Livre de recettes	83

M

Mes recettes	
Copier	62
Créer	60
Effacer	62
Entrer les réglages de la	
recette	60
Message F/E	79
Message U/E	80
Minuterie	33
Mise en service	6, 21
Modes de fonctionnement	40
Modifier	23
Sélectionner	23
Moule à terrine	16
Moule en porcelaine	17

N

Nettoyage	73
Nettoyage extérieur	73
Niveaux	13
No de modèle	2

P

Pièces de rechange	83
Commander	91
Plaque à gâteaux émaillée	16
Plaque à gâteaux ronde	16
Plaque en acier inox	14
Plaque signalétique	84
Porte de l'appareil	13
Retirer	74
Préchauffage	68
Première mise en service	21
Prise	13
Produit de détartrage	70

Q

Quantité de chargement	84
Questions	91

R

Raccordement électrique	84
Recettes	
Créer recettes	
personnelles	60
Démarrer	58
Modifier	59
Régénérer	40, 65
Réglage d'usine	31
Réglages d'usine	28
Réglages utilisateur	27
Régler l'heure	32
Remplacer la lampe	76
Réservoir d'eau	15
Remplissez	22
Vider	26
Retirer le mets	24
Rôtissage doux	47
Modifier la durée de	
fonctionnement	49
Modifier température de la	
sonde	49
Placer sonde de	
empérature	47
Préparer la viande	47
Sélectionner et démarrer	48

S

Sécurité.....	86
Sécurité enfants	28, 29
Service de réparation.....	91
Serviettes chaudes et humides.....	65
Signal acoustique	28, 30
Sonde d'atmosphère	13
Sonde de température.....	15, 44
Positionner.....	44
Sonde de température de l'espace de cuisson	13
Standby.....	85
Structure.....	11
Symboles.....	2, 12

T

Température de l'espace de cuisson	
Contrôler/modifier	24
Sélectionner.....	24
Température de la sonde	45
Touches	12
Trucs et astuces	64
Type	2

U

Unité de température	28, 31
Utilisation	19
Exemple.....	22

V

Ventilateur d'air chaud	13
-------------------------------	----

Service de réparation



Le chapitre 'Comment éliminer soi-même des pannes' vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.

Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

► Ouvrez la porte de l'appareil.

- La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour des questions et des problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67.

Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Régler l'heure

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de l'espace de cuisson.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

Régler la minuterie

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tél. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centre de service: Tél. 0800 850 850



J767.011-1