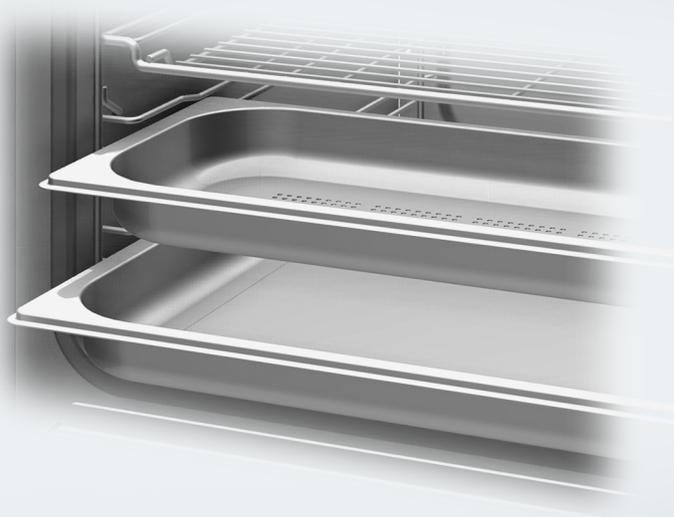


Mode d'emploi et instructions de montage

Four vapeur



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	13
Description de l'appareil	14
Four vapeur	14
Accessoires fournis	15
Éléments de commande	16
Touches sensibles	17
Ecran	17
Description du fonctionnement	18
Réservoir à eau	18
Bac de récupération	18
Température	18
Temps de cuisson	18
Bruits	19
Phase de préchauffage	19
Phase de cuisson	19
Réduction de vapeur	19
Première mise en service	20
Premier nettoyage du four vapeur	20
Réglage de la dureté de l'eau.....	20
Adapter la température d'ébullition	21
Utilisation	22
Principe de fonctionnement	22
Interrompre la cuisson.....	24
Programmes automatiques	25
Utiliser les programmes automatiques.....	25
Tableau des programmes.....	26
A savoir	27
Avantages de la cuisson vapeur.....	27
Vaisselle adaptée.....	27
Plats de cuisson	27
Votre vaisselle.....	27
Bac de récupération	27
Niveau de cuisson	28
Surgelés.....	28
Température	28
Temps de cuisson	28

Table des matières

Cuisson avec liquides	28
Recettes maison.....	29
Cuisson vapeur	30
Légumes.....	30
Viandes.....	33
Saucisses	35
Poissons	35
Crustacés	38
Coquillages.....	39
Riz.....	40
Pâtes.....	41
Dumplings	42
Céréales	43
Légumes secs	44
Œufs.....	46
Fruits.....	47
Cuisson d'un menu	48
Fonctions utiles	50
Réchauffage	50
Décongélation	53
Stérilisation des conserves	56
Extraction de jus.....	59
Préparer des yaourts maison	60
Faire lever la pâte	61
Faire fondre de la gélatine	62
Faire fondre du chocolat	62
Emonder	63
Conservier des pommes	63
Blanchir	64
Faire suer des oignons	64
Faire suer le lard	65
Stériliser de la vaisselle	65
Préparer des serviettes chaudes.....	66
Décristalliser du miel	66
Préparer une royale	66
Réglages	67
Données à l'attention des instituts de contrôle	69
Nettoyage et entretien	70
Conseils de nettoyage et d'entretien.....	70

Table des matières

Façade du four vapeur	71
Enceinte de cuisson	72
Réservoir à eau	72
Accessoires	73
Supports de gradins	73
Détartrage.....	74
Porte	76
En cas d'anomalie	78
Accessoires en option	81
Plats de cuisson	81
Détergents et produits d'entretien.....	83
Autres	83
Consignes de sécurité pour le montage	84
Cotes de la façade	85
Cotes d'encastrement.....	86
Encastrement dans meuble haut	86
Encastrement dans un meuble bas	87
Encastrement combiné avec un autre four	88
Montage	89
Branchement électrique	90
Service après vente.....	92
Contact en cas d'anomalies.....	92
Plaque signalétique	92
Garantie.....	92

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toutefois, une utilisation non conforme est susceptible d'entraîner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement ce document avant de mettre votre appareil en service. Il contient des consignes importantes relatives au montage, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.
Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four vapeur sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ La vapeur peut vous brûler ! La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les enfants ne sont pas autorisés à ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de brûlure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg.
Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur !

N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur pourrait s'en trouver perturbé.

▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.

▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, remplacez-le par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre service après-vente Miele.

▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !

▶ Si le four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez impérativement cette dernière lorsque l'appareil fonctionne. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accroissent à l'intérieur du meuble et le four vapeur, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four vapeur ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Risque de brûlures ! Le four vapeur devient très chaud lorsqu'il fonctionne. La vapeur, les aliments, l'enceinte ou les accessoires de l'appareil sont donc susceptibles de vous brûler.

Utilisez toujours des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte.

Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four vapeur.

► Risque de brûlures ! En fin de cuisson, il se peut qu'il reste de l'eau bouillante dans le générateur de vapeur. Cette eau résiduelle s'évacuant ensuite dans le réservoir à eau, n'inclinez pas trop ce dernier lorsque vous le sortez du four vapeur.

► La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion.

N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.

► La vaisselle plastique qui ne résiste pas à la chaleur/vapeur risque de fondre une fois soumise à des températures élevées et peut endommager votre four vapeur.

N'utilisez qu'une vaisselle plastique résistant à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur et respectez les instructions du fabricant de vaisselle.

► Ne laissez pas d'aliments ou de plats cuisinés dans l'enceinte du four vapeur : en se desséchant, ils risquent d'entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four vapeur.

► Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher.

Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.

► Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité de l'appareil et provoquer un court-circuit.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four vapeur sans les supports de gradins.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

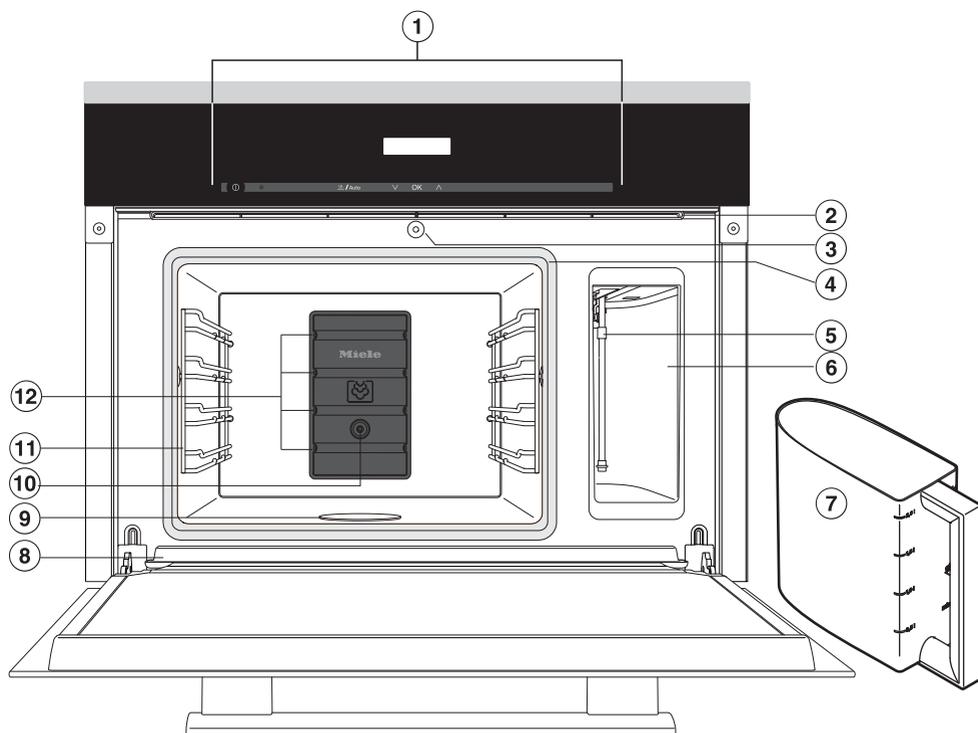
Les appareils électrique et électro-
niques contiennent souvent des maté-
riels précieux. Cependant, ils
contiennent aussi des substances
toxiques nécessaires au bon fonction-
nement et à la sécurité des appareils. Si
vous déposez ces appareils usagés
avec vos ordures ménagères ou les ma-
nipulez de manière inadéquate, vous
risquez de nuire à votre santé et à l'en-
vironnement. Ne jetez jamais vos an-
ciens appareils avec vos ordures ména-
gères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Description de l'appareil

Four vapeur



- | | | | |
|---|---|---|--|
| ① | Éléments de commande | ⑦ | Réservoir à eau |
| ② | Evacuation de la buée | ⑧ | Rigole de récupération de l'eau de condensation (enceinte) |
| ③ | Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur | ⑨ | Résistance de sole |
| ④ | Joint de porte | ⑩ | Thermosonde |
| ⑤ | Tuyau d'aspiration | ⑪ | Supports de gradins |
| ⑥ | Logement du réservoir à eau | ⑫ | Admission de vapeur |

Accessoires fournis

Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

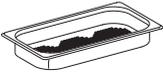
DGG 21



1 bac de récupération pour recueillir l'eau de condensation et les liquides qui s'écoulent

325 x 430 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1



2 plats perforés

Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 8



1 plat perforé

Contenance 2 l / Capacité utile 1,7 l

325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

Grille

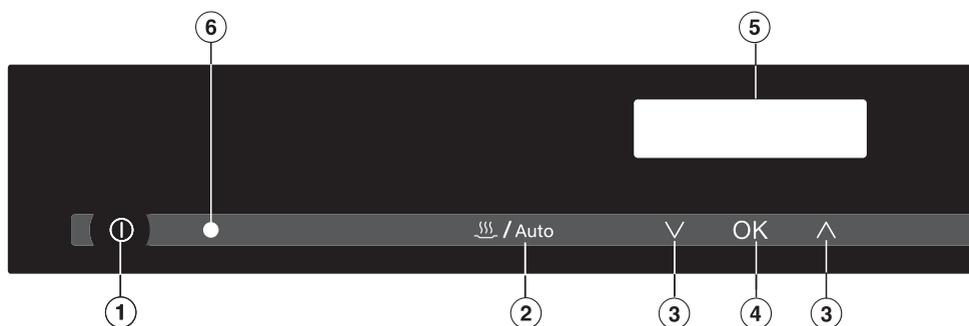


1 grille pour poser votre propre vaisselle

Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Activation et désactivation de l'appareil et du processus de détartrage
- ② Touche sensible  /Auto
Commutation entre la cuisson vapeur et le programme automatique.
- ③ Touches sensibles $\wedge \vee$
Régler la température et le temps de cuisson et naviguer dans la programmation
Appeler la programmation : $\vee + \textcircled{1}$
- ④ Touche sensible OK
Valider une saisie
- ⑤ Ecran
- ⑥ Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact des doigts. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez aussi désactiver ce bip touches (cf. chapitre « Réglages »).

Ecran

Affichage	Signification
	Cuisson vapeur
	Niveau d'eau insuffisant / Réservoir vide
Chiffre(s) + Auto <i>A</i>	Programme automatique
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Temps de cuisson
 + chiffre(s)	le four vapeur doit être détartré

Description du fonctionnement

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 2 litres et la contenance minimale de 0,5 litre. Des repères de remplissage se trouvent sur le côté de la poignée. Ne dépassez jamais le repère supérieur !

La quantité d'eau consommée dépend de l'aliment à cuire et du temps de cuisson. Ajoutez de l'eau en cours de cuisson si nécessaire. Le fait d'ouvrir la porte en cours de cuisson fait augmenter la consommation d'eau.

Avant chaque utilisation, remplissez le réservoir à eau jusqu'au repère maximum.

En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Videz le réservoir à eau après chaque utilisation du four vapeur.

Bac de récupération

Lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le bac de récupération sur la sole du four vapeur pour recueillir les jus de cuisson. Ainsi votre four vapeur reste propre.

Vous pouvez aussi utiliser le bac de récupération comme plat de cuisson.

Température

Le four vapeur fonctionne à des températures allant de 40 °C à 100 °C.

Lorsque vous branchez votre four vapeur, l'affichage par défaut est réglé sur 100 °C. Vous pouvez ensuite sélectionner la température de cuisson qui vous convient par paliers de 5 °C.

Température recommandée

Température	Utilisation
100 °C	<ul style="list-style-type: none">- Cuisson de tous types d'aliments- Réchauffage- Cuisson d'un menu- Stérilisation des conserves- Extraction de jus
85 °C	<ul style="list-style-type: none">- Cuisson douce des poissons
60 °C	<ul style="list-style-type: none">- Décongélation
40 °C	<ul style="list-style-type: none">- Faire lever la pâte- Préparer des yaourts

Temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée allant d'une minute (0:01) à 09 heures 59 minutes (9:59). Si le temps de réglage dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes. Exemple pour 80 minutes = 01:20.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche du four vapeur, de son arrêt ou en cours de cuisson. Il ne s'agit ni d'un dysfonctionnement, ni d'une anomalie mais du bruit du pompage de l'eau.

Un bruit de ventilateur se fait entendre lorsque le four vapeur est en marche.

Phase de préchauffage

Pendant la phase de chauffage, l'enceinte du four vapeur atteint progressivement la température de cuisson souhaitée. La montée en température de l'enceinte s'affiche en temps réel sur l'écran.

La durée de montée en température de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 5 minutes environ mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Phase de cuisson

La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps résiduel ou restant s'affiche tout au long du processus de cuisson.

Réduction de vapeur

A partir d'une température de cuisson de 80 °C, la porte de l'appareil s'entrouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte. La porte se referme ensuite automatiquement.

La réduction de vapeur peut être désactivée (cf. chapitre « Réglages – Réduction de vapeur »). Le cas échéant, de la vapeur s'échappe par la porte ouverte en quantité importante.

Première mise en service

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous « Service après-vente ».
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

A l'usine, l'appareil est soumis à un contrôle de fonctionnement : il se peut que vous retrouviez dans l'enceinte de l'appareil un peu d'eau résiduelle écoulee des tuyaux pendant le transport.

Premier nettoyage du four vapeur

Réservoir à eau

- Sortez le réservoir à eau de l'appareil et nettoyez-le à la main.

Enceinte, accessoires

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte.
- Nettoyez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Avant sa livraison, le four vapeur est traité avec un produit d'entretien.

- Pour enlever la fine pellicule de produit qui recouvre l'enceinte, nettoyez-la avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Réglage de la dureté de l'eau

Le four vapeur est configuré par défaut sur eau **dure**. Pour un fonctionnement optimal de votre four vapeur et un détartrage dans les délais impartis, vous devez renseigner les données locales de votre commune. Plus l'eau est dure, plus fréquent sera le détartrage de votre appareil.

- Réglez si nécessaire la bonne dureté de l'eau (voir chapitre « Réglages – Dureté de l'eau »).

Adapter la température d'ébullition

Avant sa première mise en service de votre four vapeur, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition. Cette dernière varie selon l'altitude du lieu d'installation. L'appareil est entièrement vidangé et rincé au cours de cette étape.

Cette opération est **indispensable** au bon fonctionnement du four vapeur.

- Réglez votre four vapeur sur SSS (100 °C) puis laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre « Utilisation ».

Adapter la température d'ébullition

Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres ? Vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition puis lancer un programme de détartrage (cf. chapitre « Nettoyage et Entretien » - Détartrage).

Utilisation

Principe de fonctionnement

Utilisez de **l'eau froide du robinet exclusivement** (< 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Remplissez le réservoir à eau puis enfoncez-le dans son logement à l'intérieur du four vapeur.
- Le cas échéant, posez le bac de récupération sur le niveau inférieur.
- Enfournez l'aliment.
- Allumez votre four en effleurant .



 100 s'affichent à l'écran tandis que  se met à clignoter.

- Pour une cuisson à 100 °C, appuyez sur « OK ».
- Si vous souhaitez baisser la température de cuisson, effleurez la touche sensitive  puis confirmez en effleurant OK.



 0:00 h s'affiche à l'écran.  se met à clignoter.

- En cas de temps de cuisson
 - inférieur à 1 heure, confirmez en effleurant OK.
 - supérieur à 1 heure, sélectionnez les heures à l'aide des touches sensibles  (à partir de ) ou  (jusqu'à ) puis confirmez en effleurant OK.
- Sélectionnez les minutes à l'aide des touches sensibles  (à partir de ) ou  (jusqu'à )
- Validez en effleurant « OK ».

Le processus de cuisson démarre. Le générateur de vapeur, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

Si aucun réglage n'est effectué dans les 15 minutes, le four vapeur s'éteint automatiquement.

A partir d'une température de cuisson de 80 °C, la porte du four vapeur s'ouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte. La porte se referme ensuite automatiquement.

Une fois la cuisson terminée

- L'écran affiche 0:00 h.
- Le ventilateur continue de fonctionner.
- Un signal sonore se fait entendre.



Risque de brûlures !

Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir des aliments du four !

- Vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments.
- Pour éteindre le four vapeur, effleurez ①.

Un nouveau cycle de cuisson peut démarrer dès que l'ouverture automatique de la porte revient dans sa position de départ. Ne fermez pas la porte manuellement. Vous risqueriez de l'abîmer.

Après utilisation

- Retirez le bac de récupération du four vapeur et videz-le.
- Retirez et videz le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez le four vapeur après chaque utilisation, comme expliqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Niveau d'eau insuffisant

Si en cours de cuisson la quantité d'eau dans le réservoir est insuffisante, un signal sonore s'enclenche et le symbole  se met à clignoter.

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Enfoncez bien le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Refermez la porte.

La cuisson se poursuit.

Utilisation

Modifier les réglages en cours de cuisson

Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment modifier température et temps de cuisson.

Modifier la température de cuisson

- Validez en effleurant 1 fois OK.

L'affichage à l'écran bascule sur le réglage de la température et cette dernière clignote.

- Procédez au réglage de la température comme expliqué précédemment.

Modifier le temps de cuisson

- Validez en effleurant rapidement OK à deux reprises.

L'écran passe au réglage du temps de cuisson. Les chiffres des heures se mettent à clignoter.

- Procédez au réglage du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

Interrompre la cuisson

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte de l'appareil. Le chauffage s'éteint et le temps résiduel est enregistré.

 Risque de brûlures !

De la vapeur peut sortir brusquement lorsqu'on ouvre la porte.

Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

 Risque de brûlures !

Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

Le processus de cuisson se poursuit dès que vous refermez la porte.

Une fois la porte refermée, un phénomène de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement.

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran jusqu'à ce que l'enceinte soit de nouveau à la température souhaitée. Puis elle s'éteint et l'affichage bascule sur le décompte du temps de cuisson résiduel.

La cuisson s'interrompt prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson.

Vous disposez de 20 programmes automatiques pour préparer vos légumes. Un rétroéclairage indique la température et le temps de cuisson. Vous n'avez plus qu'à préparer vos légumes en suivant les instructions (cf. tableau).

Si vous venez d'effectuer une cuisson, laissez refroidir l'enceinte à température ambiante avant de démarrer un programme automatique.

Conseils et astuces pour la cuisson vapeur des légumes au chapitre « Cuisson vapeur - Légumes ».

Utiliser les programmes automatiques

- Préparez les légumes comme d'habitude puis mettez-les dans un plat perforé.
- Glissez le bac de récupération au niveau inférieur.
- Pour la cuisson des légumes, enfournez le plat de cuisson au niveau que vous voulez.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis replacez-le dans son logement.
- Allumez votre four vapeur.
- Effleurez la touche sensitive /Auto.
- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des flèches sensibles \vee ou \wedge (ex. : B. A15).
- Validez en effleurant « OK ».
- Sélectionnez le degré de cuisson souhaité \vee ou \wedge :
 - al dente $_$
 - moyen $_ _$
 - moelleux $_ _ _$
- Validez en effleurant « OK ».

Programmes automatiques

Tableau des programmes

Numéro de programme	Variétés de légumes	
A1	Chou-fleur	Chou, fleurs
A2	Haricots verts, haricots beurre	entier
A3	Brocolis	Chou, fleurs
A4	Chou chinois	lamelles
A5	Petits pois	—
A6	Fenouil	lamelles
A7	Chou-rave	bâtons
A8	Citrouille	dés
A9	Maïs	épis
A10	Carottes	dés / bâtons / rondelles
A11	Poivron	lamelles
A12	Pommes de terre en robe des champs	à chair ferme, taille moyenne
A13	Poireaux	rondelles
A14	Chou Romanesco	Chou, fleurs
A15	Choux de Bruxelles	—
A16	Pommes de terre à l'eau	à chair ferme, coupées en quatre
A17	Asperges vertes	moyennes
A18	Asperges blanches	moyennes
A19	Epinards	—
A20	Mange-tout	—

Au chapitre « A savoir », vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode de cuisson) seront signalés dans les chapitres correspondants.

Avantages de la cuisson vapeur

Les aliments cuits à la vapeur n'étant pas plongés dans l'eau, ils conservent la quasi totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.

Le goût des aliments cuits à la vapeur est mieux préservé qu'avec une cuisson ordinaire. Aussi conseillons-nous de ne pas ou de peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Vaisselle adaptée

Plats de cuisson

Le four vapeur est livré avec du matériel de cuisson en inox. Par la suite vous pourrez commander des plats de cuisson, proposés en différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre « Accessoires en option ») puis choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Utilisez de préférence des plats perforés pour une cuisson homogène grâce à des aliments enrobés de vapeur.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

- elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient à la cuisson vapeur.
- la vaisselle rustique ou traditionnelle, comme la faïence, la porcelaine ou la céramique n'est pas vraiment adaptée au four vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- vous déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- la distance entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte permet à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Bac de récupération

Utilisation avec vapeur : lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le bac de récupération sur la sole du four vapeur pour recueillir les jus de cuisson. Ainsi votre four vapeur reste propre.

Vous pouvez aussi utiliser le bac de récupération comme plat de cuisson.

A savoir

Niveau de cuisson

Vous pouvez enfourner vos plats sur l'un ou l'autre niveau de cuisson et même faire cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux en même temps. Cela ne modifie en rien le temps de cuisson.

Si vous enfournez plusieurs plats de cuisson assez hauts en même temps, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres et essayez de libérer un niveau de cuisson intermédiaire.

Insérez toujours les plats de cuisson et la grille dans les supports de gradins pour éviter que les plats ne basculent.

Surgelés

Quand vous cuisinez des produits surgelés, vous devez prévoir un temps de préchauffage plus long qu'avec des aliments conservés au frais. Le temps de préchauffage s'allonge proportionnellement à la quantité des aliments surgelés.

Température

La température maximale de ce four vapeur est de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Toutefois certains très fragiles, comme les fruits rouges par exemple, doivent être préparés à des températures inférieures, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, reportez-vous aux chapitres concernés.

Utilisation combinée avec un tiroir chauffant

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre 40 °C. Attention ! Ne réglez pas votre four sur 40°C, faute de quoi il n'y aura pas de formation de vapeur, la température de l'enceinte étant trop élevée.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson au four vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Les cas particuliers avec interférence d'autres facteurs seront abordés aux chapitres suivants.

Au four vapeur, le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Par exemple, le temps de cuisson d'un kilo de pommes de terre sera identique au temps de cuisson de 500 g de pommes de terre.

Les valeurs qui figurent aux tableaux sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Cuisson avec liquides

Ne remplissez votre plat de cuisson qu'aux 2/3 pour éviter de renverser le liquide qu'il contient en sortant le plat du four vapeur.

Recettes maison

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four vapeur ne peut gratiner ou colorer vos aliments.

Cuisson vapeur

Légumes

Produits frais

Préparez les légumes frais comme d'habitude : lavez-les, pelez-les et coupez-les.

Surgelés

Ne décongelez pas les produits surgelés avant de les faire cuire au four vapeur. Exception : légumes surgelés conditionnés en bloc.

Les légumes surgelés et les légumes frais nécessitant le même temps de cuisson peuvent être préparés ensemble au four vapeur.

Séparez les aliments surgelés agrégés ensemble. Le temps de décongélation est indiqué sur l'emballage.

Plats de cuisson

Les aliments de petit diamètre, tels que les petits pois et les asperges, laissent peu voire pas du tout d'espace vacant. La vapeur a donc beaucoup de mal à traverser ces aliments. Pour une cuisson plus homogène, choisissez de préférence des récipients plats et ne les remplissez que sur 3 à 5 cm. Si vous devez préparer des quantités plus importantes, répartissez-les dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire, dans un même plat, des légumes différents avec un même temps de cuisson.

Cuisinez dans un plat non perforé les légumes qui nécessitent un peu d'eau de cuisson (ex. : chou rouge).

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire dans un plat perforé des fruits ou les légumes susceptibles de déteindre sur les autres aliments présents dans le four vapeur (ex. : betteraves ou fruits rouges), ne placez aucun autre plat au-dessous afin d'éviter que l'eau qui s'écoule du niveau supérieur ne les tache.

Temps de cuisson

Dans un four vapeur comme dans un four classique, le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et du degré de cuisson souhaité. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :

- pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = 17 minutes
- pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = 21 minutes

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau des légumes frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur entier	27–28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10–12
Fleurs de brocolis	3–4
Carottes, entières	7–8
Carottes, coupées en deux	6–7
Carottes, en rondelles	4
Endives, coupées en deux	4–5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, en lamelles	4–5
Chou de Milan, en morceaux	23–26
Pommes de terre à chair ferme épluchées entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement éplu- chées entières	25–27 19–21
coupées en deux	17–18
coupées en quatre	
Pommes de terre farineuses épluchées entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave, en bâtonnets	6–7

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Citrouille, en dés	2–4
Epi de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3
Poivrons, en dés ou en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, fleurs	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	6–7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1–2
Chou pointu, en lanières	10–11
Céleri branche, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc, en lanières	12
Chou frisé, coupé	10–11
Courgettes, rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre « Décongélation »).

Préparation

Commencez par saisir toutes les viandes, qui doivent être colorées puis mitonnées, dans une cocotte ou une casserole.

Temps de cuisson

C'est la structure et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson est long. Exemple : un morceau de viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

- Pour préserver les **arômes** de vos viandes, cuisinez-les dans un plat perforé en plaçant le plat non perforé en-dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez transformer ces sucs de viande en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.
- La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de savoureux **bouillons**. Mettez la viande, les légumes et l'eau froide dans le plat de cuisson. Plus la cuisson sera longue, meilleur sera le bouillon.

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Viandes	🕒 [min]
Gîte, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–140
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Porc fumé, tranches	6–8
Sauté d'agneau	12–16
Poularde	60–70
Paupiettes de dinde	12–15
Escalope de dinde	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Aiguillettes de bœuf	110–120

🕒 Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Saucisses	 [min]
Saucisson à cuire	6–8
Cervelas	6–8
Boudin blanc	6–8

 Temps de cuisson

Poissons

Produits frais

Préparez le poisson frais comme d'habitude, écaillez-le, videz-le puis nettoyez-le.

Surgelés

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.

Préparation

Versez quelques gouttes de jus de citron jaune ou vert sur le poisson afin de l'acidifier légèrement avant cuisson.

Ne salez pas le poisson. En effet, la cuisson vapeur préserve la plupart des sels minéraux. Le poisson conserve ainsi tout son goût.

Plats de cuisson

Enduisez un plat perforé avec du beurre ou de l'huile.

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, placez-le juste au dessus du plat récupérateur afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four vapeur.

Cuisson vapeur

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon. Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

C'est la structure et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson est long. Exemple : un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de poisson de 500 g et de 2 cm d'épaisseur.

La chair du poisson se raffermi de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué. Si le poisson n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes seulement.

Toutefois, vous pouvez encore ajouter quelques minutes au temps indiqué si vous préparez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec un saumon.

- La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.
- Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.
- Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches et aux anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau des poissons frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Poissons	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de daurade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de carrelet	85	4–5
Filet de lotte	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	85	5–10
Filet de sandre	85	4

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

Décortiquez les crustacés, retirez l'intestin puis lavez-les.

Plats de cuisson

Enduisez un plat perforé avec du beurre ou de l'huile.

Temps de cuisson

En cours de cuisson, la chair des crustacés se raffermi de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Pour préparer les crustacés en sauce ou au court-bouillon, prolongez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

	 [°C]	 [min]
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Gambas	90	4
Crabe	90	3
Langouste	95	10–15
Petites crevettes	90	3

 Température /  Temps de cuisson

Coquillages

Produits frais



Risque d'intoxication !

Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson.

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraîche afin d'en éliminer le sable puis brossez-les vigoureusement pour éliminer leurs filaments.

Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

La chair des coquillages durcit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

	 [°C]	 [min]
Pouces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2-4
Palourdes	90	4

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Riz

Le riz gonfle à la cuisson. Aussi doit-on l'immerger dans un liquide. La quantité de liquide varie selon le type de riz.

Le riz absorbant tout le liquide de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions riz / liquide	 [min]
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

 Temps de cuisson

Pâtes

Produits secs

Les pâtes alimentaires et autres produits dérivés à base de semoule de blé dur gonflent en cours de cuisson et doivent donc être cuits en immersion. Conseil : faites chauffer le liquide avant de les plonger dedans.

Augmentez d'environ 1/3 le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, qu'ils soient achetés au rayon frais ou faits maison, ne gonflent pas à la cuisson : faites-les cuire dans un plat perforé et enduit de beurre ou d'huile.

Détachez bien les pâtes les unes des autres puis répartissez-les uniformément dans le plat de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Produits frais	 [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Raviolis	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Produits secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Dumplings

Les dumplings, délicieuses boules à base de farine, de pomme de terre ou de pain, sont conditionnées en sachet cuisson si vous les achetez toutes prêtes. Immergez-les bien dans l'eau, et ce même si vous les avez humectées au préalable, faute de quoi elles ont tendance à se décomposer.

En revanche, placez les dumplings faits maison dans un plat perforé préalablement enduit avec du beurre.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	 [min]
Dumplings à l'étuvée	30
Dumplings au levain	20
Dumplings à base de pomme de terre, en sachets cuisson	20
Dumplings à base de pain, en sachets cuisson	18–20

 Temps de cuisson

Céréales

Les céréales crues gonflent à la cuisson. Aussi doivent-elles cuire immergées dans un liquide. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions Céréales / Liquide	 [min]
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Blé vert entier	1 : 1	18–20
Blé vert concassé	1 : 1	7
Avoine, entière	1 : 1	18
Avoine, concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle, entier	1 : 1	35
Seigle, concassé	1 : 1	10
Blé, entier	1 : 1	30
Blé, concassé	1 : 1	8

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Légumes secs

Avant de les cuisiner, faites tremper les légumes secs 10 heures ou plus dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson en sera raccourci. Ne recouvrez pas les légumes secs de liquide pendant la cuisson.

Ne trempez pas les **lentilles**.

Avec les légumes secs non trempés, vous devez respecter les proportions spécifiques entre légumes secs et liquide.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Après trempage	
	 [min]
Haricots	
Haricots rouges	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Pois verts, écosés	27

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Sans trempage		
	Proportions : légumes secs / liquide	🕒 [min]
Haricots		
Haricots rouges	1 : 3	130–140
Haricots rouges (haricots Azuki)	1 : 3	95–105
Haricots noirs	1 : 3	100–120
Haricots pinto	1 : 3	115–135
Haricots blancs	1 : 3	80–90
Lentilles		
Lentilles brunes	1 : 2	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	7
Petits pois		
Pois jaunes	1 : 3	110–130
Pois verts, écosés	1 : 3	60–70

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

Ne percez pas les œufs avant cuisson. Ainsi ils se réchauffent peu à peu pendant la phase de préchauffage sans éclater.

Si vous préparez une recette à base d'œufs, enduisez un plat non perforé de beurre ou d'huile avant cuisson (ex. : royale).

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	 [min]
petit calibre coque mollet dur	 3 5 9
calibre moyen coque mollet dur	 4 6 10
gros calibre coque mollet dur	 5 6-7 12
très gros calibre coque mollet dur	 6 8 13

 Temps de cuisson

Fruits

Posez les fruits dans un plat non perforé pour ne pas perdre de jus pendant la cuisson au four vapeur. Si vous préparez les fruits dans un plat perforé, pensez à glisser un plat non perforé en-dessous.

Conseil : Conservez le jus des fruits pour un glaçage de tarte.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	 [min]
Pommes, en morceaux	1-3
Poires, en morceaux	1-3
Cerises	2-4
Mirabelles	1-2
Nectarines / Pêches, en morceaux	1-2
Prunes	1-3
Coings, en dés	6-8
Rhubarbe, en bâtonnets	1-2
Groseilles à maquereaux	2-3

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson de vos menus (voir chapitre « Réglages »).

Il s'agit ici de préparer un menu express composé d'aliments aux temps de cuisson différents (ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocolis). C'est possible en enfournant les plats les uns après les autres, en fonction de leur temps de cuisson, de telle sorte qu'ils soient prêts au même moment.

Niveau de cuisson

Enfourez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plateau multi-usages (selon modèle). Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 100°C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu.

Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si aux aliments composant le menu correspondent différentes températures de cuisson. Exemple : 85 °C pour un filet de daurade et 100 °C pour des pommes de terre.

De même si la température de cuisson recommandée est de 85°C, testez d'abord le résultat obtenu à 100°C. En effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une réduction du temps de cuisson d'1/3 environ.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (1. temps de cuisson du riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2. temps de cuisson du poisson)

Restent 4 minutes (3. Temps de cuisson des brocolis)

Temps de cuisson	20 minutes pour le riz		
		6 minutes pour le filet de sébaste	
			4 minutes pour les brocolis
Réglage	14 minutes	2 minutes	4 minutes

Marche à suivre

- Enfournez d'abord le riz.
- Procédez au premier réglage : 14 minutes.
- Une fois les 14 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste au four vapeur.
- Renseignez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Entrez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Fonctions utiles

Réchauffage

Le four vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni prolonger leur cuisson. Ils sont réchauffés de façon homogène : nul besoin de les mélanger ou de les retourner.

Vous pouvez soit réchauffer un plat complet (viande + légumes + pommes de terre) soit réchauffer les aliments séparément.

Vaisselle adaptée

Réchauffez les petites quantités dans une assiette et les grandes dans un plat de cuisson.

Durée

La durée du programme reste la même quel que soit le nombre d'assiettes ou de plats enfournés.

La durée du programme telle qu'indiquée au tableau convient pour une portion normale par assiette / plat de cuisson. En cas de quantités plus importantes, augmentez-la en conséquence.

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses (ex. : poivrons farcis, paupiettes).
- Au four vapeur, les pièces panées (ex. : escalopes) perdent leur croustillant.
- Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragôût).

Marche à suivre

- Couvrez les aliments avec un couvercle, une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100°C.
- Enfourez la grille puis posez l'assiette ou le plat dessus.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliments	 * [min]
Légumes	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	6-7
Garnitures	
Pâtes Riz	3-4
Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	12-14
Dumplings	15-17
Viande et volaille	
Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau	5-6
Boulettes de viande en sauce	13-15
Escalopes de poulet Escalopes de dinde	7-8
Poisson	
Filet de poisson, 2 cm d'épaisseur	6-7
Filet de poisson, 3 cm d'épaisseur	7-8
Plats cuisinés	
Spaghetti à la sauce tomate	13-15
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	12-14
Poivron farci coupé en deux et riz	13-15
Fricassée de poulet, riz	7-8
Soupe de légumes	2-3
Velouté	3-4
Bouillon	2-3

Fonctions utiles

Aliments	🕒* [min]
Potée	4-5

🕒 Durée

* Les durées sont valables pour des aliments réchauffés sur une assiette et recouverts d'une assiette.

Décongélation

La décongélation au four vapeur est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

Température

La température idéale pour décongeler vos aliments est de 60 °C.

Sauf : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

Sauf : le pain et les pâtisseries doivent rester dans leur emballage pendant la décongélation, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité de l'enceinte.

Une fois sortis du four vapeur, laissez les aliments décongelés reposer à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire à une diffusion homogène de la chaleur du pourtour vers le cœur des aliments.

Plats de cuisson



Risque de salmonelles !
Jetez toujours l'eau de décongélation : ne la réutilisez jamais !

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent (ex. : volailles), utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat multi-usages (selon modèle) pour que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, utilisez un plat non perforé.

Conseils

- Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.
- À mi-décongélation, détachez les morceaux qui sont collés les uns aux autres, comme les fruits rouges ou les morceaux de viande par exemple puis répartissez-les dans le plat.
- Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.
- Faites décongeler les plats cuisinés en respectant les indications présentes sur l'emballage.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de décongélation : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème liquide	250 g	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Morceaux de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises /Groseilles / Cas- sis	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poissons				
Filets	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabe	300 g	60	4–6	5
Plats cuisinés				
Viandes, légumes, fécu- lents / Consommés /Soupes et potages	480 g	60	20–25	10–15
Viandes				
Rôtis en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	⌚ [min]	🕒 [min]
Viande hachée	500 g	50	20-30	10-15
Viande de ragoût	500 g	60	30-40	10-15
Viande de ragoût	1 kg	60	50-60	10-15
Foie	250 g	60	20-25	10-15
Râble de lièvre	500 g	50	30-40	10-15
Selle de chevreuil	1 kg	50	40-50	10-15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses	800 g	60	25-35	15-20
Volailles				
Poulet	1 kg	60	40	15-20
Cuisses de poulet	150 g	60	20-25	10-15
Escalope de poulet	500 g	60	25-30	10-15
Cuisse de dinde	500 g	60	40-45	10-15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées	-	60	10-12	10-15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10-15
Pains / Petits pains				
Petits pains	-	60	30	2
Pain bis, tranché	250 g	60	40	15
Pain complet, tranché	250 g	60	65	15
Pain blanc, tranché	150 g	60	30	20

🌡️ Température / ⌚ Temps de décongélation / 🕒 Temps de repos

Fonctions utiles

Stérilisation des conserves

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état sans trace de pourriture.

Bocaux

Les bocaux et accessoires de stérilisation doivent être impeccables. Vous pouvez utiliser des bocaux à couvercle à vis (Twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc.

Pour garantir une stérilisation homogène, choisissez des bocaux de même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur le pourtour de l'ouverture puis fermez-le.

Fruits

Triez soigneusement vos fruits, lavez-les vite et bien puis faites-les égoutter. Les fruits rouges s'écrasent très facilement. Lavez-les délicatement.

Retirez le cas échéant la peau, la queue, le noyau ou les pépins des fruits puis coupez les plus gros fruits en morceaux (ex. : pommes en lamelles).

Piquez les gros fruits à noyau (prunes, abricots, pêches) à plusieurs endroits avec une fourchette afin qu'ils n'éclatent pas.

Légumes

Lavez, brossez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre « Blanchir »).

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant au plus tard à 3 cm du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez y doucement le bocal afin de bien répartir le contenu. Recouvrez bien les fruits ou les légumes de liquide.

Versez de l'eau sucrée sur les fruits et de l'eau salée ou vinaigrée sur les légumes.

Viandes et charcuteries

Faites revenir ou bouillir les viandes avant stérilisation. Pour remplir les bocaux, utilisez les sucs dilués dans l'eau ou le jus de cuisson de la viande. Vérifiez que les bords des bocaux ne présentent aucune trace de gras. Pour les charcuteries, ne remplissez les bocaux qu'à moitié, le volume augmentant en cours de stérilisation.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de sortir les bocaux du four vapeur.
- Ensuite, recouvrez-les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre

- Glissez la grille sur le niveau inférieur.
- Placez les bocaux de même taille sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de stérilisation : cf. tableau

Conserves	 [°C]	 * [min]
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Betterave	100	60
Viande		

Fonctions utiles

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
précuite	90	90
rôtie	90	90

🌡️ Température / 🕒 Temps de stérilisation

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Extraction de jus

Grâce à votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus des fruits moelleux ou légèrement fermes.

Les fruits bien mûrs conviennent tout particulièrement à l'extraction des jus car leur jus est abondant et parfumé.

Préparation

Triez et lavez fruits ou légumes dont vous voulez extraire le jus. Retirez toutes les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises qui contiennent des substances amères mais ne retirez pas les tiges des baies.

Coupez les gros fruits tels que les pommes en dés de 2 cm environ. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.

Conseils

- Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger les fruits sucrés et les fruits acides.
- La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez ensuite reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Marche à suivre

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat perforé.
- Placez un plat non perforé ou le plat récupérateur juste en-dessous pour en recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40-70 minutes

Fonctions utiles

Préparer des yaourts maison

Il vous faut du lait et, pour servir de culture de départ, un yaourt ou des ferments lactiques achetés dans le commerce (magasin de produits diététiques, pharmacie, etc.).

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes, sans additifs et n'ayant subi aucun traitement thermique.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C.

Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matières grasses.

Pendant le temps de repos, ne touchez pas aux pots de yaourt : ils ne doivent être ni déplacés ni secoués.

Lorsqu'ils sont prêts, les yaourts doivent être placés au réfrigérateur.

La consistance des yaourts maison dépend de la fermeté, de la teneur en matières grasses et des cultures présentes dans le yaourt de base. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt de base.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté :

Mauvais stockage du yaourt, chaîne du froid rompue, emballage endommagé, température de chauffage du lait insuffisante.

Dépôts de liquide

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

Présence de grumeaux

Les yaourts ont été trop chauffés, lait de mauvaise qualité, lait et yaourt mal mélangés.

Conseil : Si vous utilisez des ferments lactiques, vous pouvez utiliser un mélange lait / crème pour la fabrication de vos yaourts. Mélangez 3/4 de litre de lait et 1/4 de litre de crème.

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 litre de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux de même taille fermés dans un plat perforé ou sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de préparation est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : 40 °C

Temps de cuisson : 5 heures

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : 40 °C

Temps de cuisson : cf. recette

Fonctions utiles

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Si vous avez opté pour de la **gélatine en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolats.

Marche à suivre

- Cassez le chocolat en morceaux puis posez le sachet de nappage fermé dans un plat de cuisson perforé avant d'enfourner.
- Utilisez un plat non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si vous préparez de grandes quantités, pensez à mélanger une fois en cours de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Emonder

Marche à suivre

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	 [min]
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivron	4
Pêches	1
Tomates	1

 Durée

Conserver des pommes

Grâce à ce procédé, vous gardez vos pommes non traitées plus longtemps. Elles se conservent 5 à 6 mois si vous les entreposez ensuite dans une pièce bien aérée, froide et sèche. Remarque : ne convient pas aux autres fruits à pépins.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 50 °C

Temps de stérilisation : 5 minutes

Fonctions utiles

Blanchir

Pour préserver les qualités nutritives de vos légumes, nous vous conseillons de les blanchir avant congélation.

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute

Faire suer des oignons

Les oignons sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

Marche à suivre

- Emincez les oignons et mettez-les avec un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer le lard

Évitez au lard de noircir.

Marche à suivre

- Disposez le lard (en dés, allumettes ou tranches) dans un récipient non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100°C.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation au four vapeur, vaisselle et biberons seront aussi stériles que si vous les aviez fait bouillir. Toutefois, vérifiez avant de commencer que toutes les pièces résistent bien à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100°C.

Démontez les différentes pièces du biberon et ne les remontez pas avant qu'elles soient complètement sèches. Vous évitez ainsi la prolifération de germes.

Marche à suivre

- Disposez toutes les pièces à stériliser dans un plat de cuisson perforé, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec ouverture vers le bas). Chaque partie des pièces à stériliser baigne ainsi dans la vapeur.
- Glissez la grille ou le plat de cuisson sur le niveau inférieur.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Fonctions utiles

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

- Humectez des serviettes éponge de petite taille et enrroulez-les en serrant bien.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

Décristalliser du miel

Marche à suivre

- Dévissez un peu le couvercle et placez le pot de miel dans un plat perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 60 °C

Temps de cuisson : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel).

Préparer une royale

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez ce mélange œufs et lait, base du flan salé, puis versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Quand vous réceptionnez votre four vapeur, certains réglages d'usine sont enregistrés. Consultez le tableau pour savoir quels réglages sont modifiables.

Modifier et enregistrer les réglages

Le four vapeur est **éteint**.

- Effleurez et maintenez ∨.
- Pendant que vous maintenez ∨, effleurez 1 fois ⓪.

P 1 s'affiche à l'écran.

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ∧ ou ∨, jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse à l'écran.
- Validez en effleurant « OK ».
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ∧ ou ∨, jusqu'à ce que le statut souhaité apparaisse à l'écran.
- Validez en effleurant « OK ».

Le statut sélectionné est sauvegardé.

- Après avoir modifié le(s) réglage(s) souhaité(s), éteignez le four vapeur.

Réglages

Le réglage d'usine s'affiche toujours en **gras** .

Programme		Option	Réglages disponibles
P1	Dureté de l'eau	S1 S2 S3	douce (< 1,5 mmol / l, < 1,5 °f) moyenne (1,5 - 2,5 mmol / l, 1,5 °f – 25 °f) dure (> 2,5 mmol / l, > 25 °f)
P2	Volume des signaux sonores	S1 S2 S3 S4	très faible faible fort très fort
P3	Bip touches	S0 S1	désactivé activé
P4	Réduction de vapeur	S0 S1	désactivé activé
P5	Unité de température	S1 S2	°C °F
P6	Mode expo	S0 S1	éteint, le four vapeur chauffe allumé, le four vapeur ne chauffe pas

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson four vapeur)

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Ajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	1x DGGL 8	max.	au choix	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocolis (8.2)	1x DGGL 8	300	au choix	100	3
Puissance à charge maximale					
Petits pois (8.3)	2x DGGL 1	750 chacun	2, 4 ³	100	4
	2x DGGL 8	1000 chacun			

 Niveau(x) d'enfournement à partir du bas /  Température /  Temps de cuisson

- 1) Insérez toujours le plat de récupération au niveau inférieur.
- 2) Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson chaude (avant le début de la phase de préchauffage).
- 3) Placez les plats DGGL1 et DGGL 8 les uns derrière les autres sur leurs niveaux respectifs.
- 4) Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85°C.

Nettoyage et entretien

Conseils de nettoyage et d'entretien



Risque de brûlures !

La vapeur du nettoyeur vapeur risquerait d'atteindre les éléments conducteurs de l'appareil et de provoquer un court-circuit.

N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four vapeur.

En cas d'utilisation de détergents non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Utilisez exclusivement un produit vaisselle ménager.

Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

N'utilisez pas de détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Laissez refroidir le four vapeur avant de le nettoyer.

- Nettoyez et séchez le four vapeur et les accessoires après chaque utilisation.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le four vapeur pendant un certain temps, nettoyez-le bien pour éviter la formation de mauvaises odeurs puis laissez la porte de l'appareil entrouverte.

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas de :

- produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- produit détartrant,
- produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- détergent contenant des solvants,
- produit spécial inox,
- nettoyant pour lave-vaisselle,
- produit vitres,
- détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- gomme de nettoyage,
- grattoir métallique,
- paille de fer,
- spirale à récurer en inox,
- ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- décapant four en bombe.

Façade du four vapeur

Plus vous laissez les salissures longtemps, plus elles s'incrument. Vous risquez de ne plus pouvoir les enlever et l'aspect des surfaces de votre appareil risque de se décolorer et de s'altérer peu à peu.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre en microfibre, humide et sans aucun détergent.
- Séchez bien la façade après chaque nettoyage avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Enceinte de cuisson

Après chaque utilisation, nettoyez et séchez l'enceinte, le joint de porte, la rigole de récupération et la contreporte.

- Enlevez :
 - l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
 - les taches de graisses peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

La **résistance de sole** est susceptible de se décolorer suite à l'écoulement de liquides dans l'enceinte. Le fonctionnement n'en est pas affecté.

Le **joint de porte** a été conçu pour toute la durée de vie de l'appareil. S'il devait toutefois être remplacé, veuillez vous adresser au service après-vente (voir à la fin de ce mode d'emploi).

Ouverture automatique de porte

Vérifiez qu'il n'y a pas de restes de nourriture coincés dans l'ouverture de porte.

- Si vous constatez qu'il y en a, nettoyez **aussitôt** les salissures légères avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.

Réservoir à eau

- Après chaque utilisation, retirez puis videz le réservoir à eau.
- Séchez le réservoir à eau vide avec un chiffon sec pour éviter l'accumulation de calcaire.

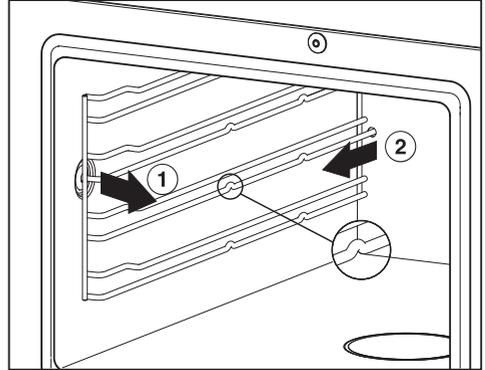
Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Plat récupérateur, grille, plats de cuisson

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat récupérateur, la grille et les plats de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

Supports de gradins



- Commencez par sortir des supports de gradins par les côtés ① puis l'arrière ②.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Lorsque vous les remettez en place après les avoir nettoyés, vérifiez que les supports de gradins sont correctement insérés (voir schéma) et bien enfoncés.

Dans le cas contraire, vous ne pourrez pas enclencher le dispositif de sécurité qui empêche les supports de gradins de glisser. Vous risquez en outre d'endommager la thermosonde au moment d'enfourner les plats de cuisson.

Nettoyage et entretien

Détartrage

Pour détartrer votre appareil, nous recommandons d'utiliser les pastilles détartrantes (voir chapitre « Accessoires en option »), conçues spécialement pour les appareils Miele en vue d'optimiser le processus de détartrage. D'autres produits de détartrage, qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue si la concentration de la solution de détartrage n'était pas conforme aux instructions du mode d'emploi.

La solution de détartrage contient de l'acide.

La poignée de porte ou les panneaux métalliques peuvent être tachés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage.

Éliminez la solution de détartrage tout de suite.

Après un certain temps de fonctionnement, votre four vapeur vous indique qu'un détartrage doit être effectué prochainement. Le symbole  et le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affichent à l'écran.



Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le four vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four vapeur avant son verrouillage.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de vider, rincer puis de remplir le réservoir à eau.

Instructions :



- Maintenez la touche Marche/Arrêt  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter et que 0:38 h apparaisse à l'écran.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Validez en effleurant OK.

Le détartrage commence.

Au-delà de la sixième minute, vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage. N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Quand il ne reste plus que 15 minutes de détartrage, un signal sonore retentit et le symbole  s'allume.

- Retirez et videz le réservoir à eau.
- Rincez bien le réservoir à eau.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère  puis repositionnez-le dans son logement.

- Validez en effleurant OK.

Le symbole  s'éteint. Le processus de détartrage continue.

Quand il ne reste plus que 11 minutes de détartrage, un signal sonore retentit et le symbole  s'allume.

- Retirez et videz le réservoir à eau.
- Rincez bien le réservoir à eau.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère  puis repositionnez-le dans son logement.
- Validez en effleurant OK.

Un signal sonore retentit en fin de détartrage.

Après le détartrage

- Arrêtez le four vapeur.
- Retirez, videz puis séchez bien le réservoir à eau.
- Laissez l'enceinte du four refroidir.
- Séchez l'enceinte.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

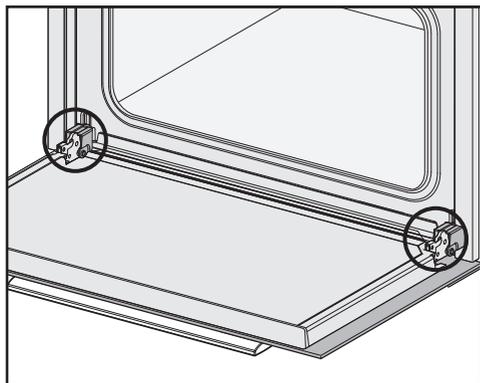
Nettoyage et entretien

Porte

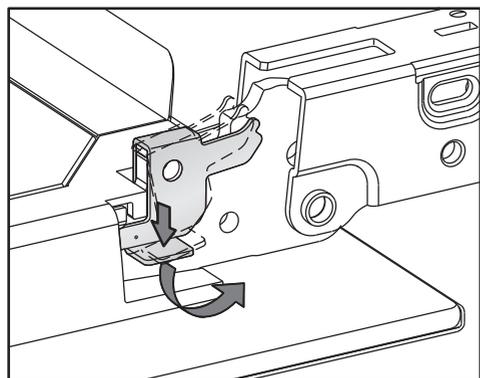
Démontage

- Préparez la surface sur laquelle vous poserez la porte en y déposant un torchon par exemple.

Débloquez les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez la porte en grand.



- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant au maximum vers le bas.

⚠ Attention de ne pas vous blesser avec les supports de la porte.

Les supports de la porte peuvent se rabattre contre le four vapeur !

Lorsque la porte est en position horizontale, ne tirez jamais sur les supports.

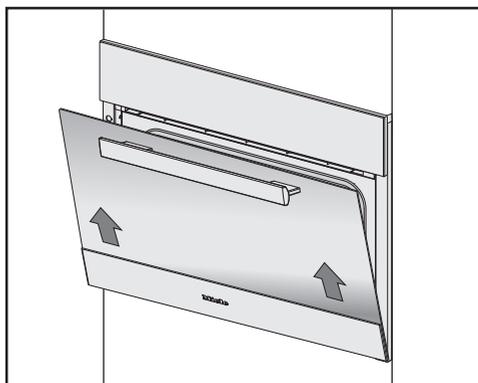
- Fermez complètement la porte de l'appareil.

Risque d'endommagement de la porte !

La poignée de la porte risque de se casser et les vitres de se fissurer.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

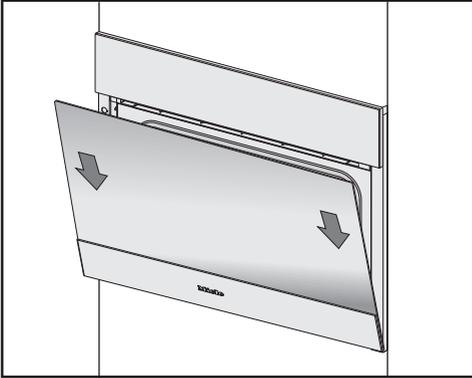


- Tenez la porte par les côtés puis retirez-la doucement des fixations par le haut en l'inclinant légèrement.

- Poser la porte sur la surface recouverte d'un tissu.

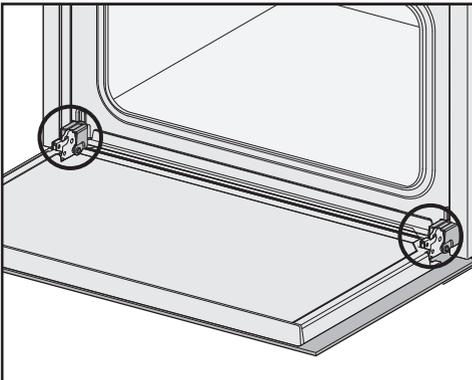
Montage

Risque d'endommagement de la porte !
Veillez à ne pas coincer la porte en la remettant.

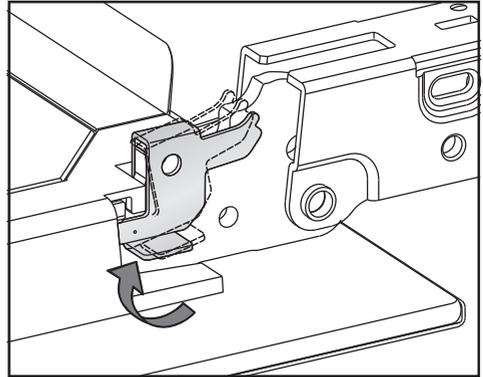


- Remplacez la porte dans ses supports.

Risque d'endommagement de la porte !
Si les étriers de blocage ne sont pas bien bloqués, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.
Verrouillez bien les étriers de blocage une fois la porte montée.



- Ouvrez la porte en grand.



- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum en position horizontale sur les charnières de porte.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	<p>Le ou les fusible(s) ont sauté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique). <p>Il doit y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt »– arrêtant le disjoncteur de différentiel■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le four vapeur ne chauffe pas.	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre « Réglages »).
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	<p>Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après que le four vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.</p>
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	<p>Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.</p>

Problème	Cause et solution
Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien / Détartrage »).
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Refermez la porte.
	<p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	<p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente.
On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.	<p>Une fois la porte refermée, un phénomène de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Ceci n'est pas une anomalie.</p>
Le symbole  apparaît à l'écran et / ou un signal sonore retentit.	<p>Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans le four vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le réservoir à eau puis enfoncez-le dans son logement.
	<p>Le réservoir à eau ne contient pas assez d'eau. Le niveau d'eau doit se situer entre les deux repères (min. et max.).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir à eau.
Le symbole  et un chiffre compris entre 1 et 10 s'affichent à l'écran. 0:38 h et  se mettent à clignoter.	<p>Le four vapeur doit être détartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Détartrez le four vapeur (cf. chapitre « Nettoyage et entretien », « Détartrage »).
<i>F44</i>	<p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes. ■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<i>F</i> et autres chiffres	Problème technique ■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

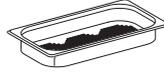
Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

Vous avez le choix entre une multitude de plats perforés et non perforés de tailles différentes :

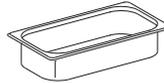
DGGL 1



Plat perforé

Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

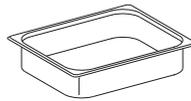
DGG 2



Plat non perforé

Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65mm (l x P x H)

DGG 3



Plat non perforé

Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 4



Plat perforé

Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

Accessoires en option

DGGL 5



Plat perforé
Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



Plat non perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGGL 8



Plat perforé
Contenance 2,0 l / Capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 13



Plat perforé
Contenance 3,3 l / Capacité utile 2 l
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

Couvercles pour plats de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

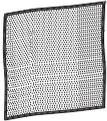
Détergents et produits d'entretien

Pastilles de détartrage (6 pièces)



pour détartrer le four vapeur

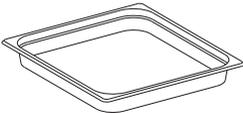
Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Autres

DGG 21



Bac de récupération pour recueillir les liquides qui s'écoulent. Peut aussi servir de plat de cuisson.

325 x 430 x 40 mm (l x P x H)

Grille



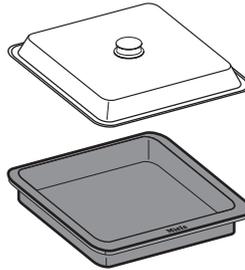
Pour poser votre propre vaisselle

Plats à rôtir multifonctions

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif et couvercle in-ox. Convient aussi à la cuisson sur zone de rôtissage d'une table à induction, aux tables de cuisson et au four

Ne convient pas à la cuisson au gaz !

KMB 5000-S



Contenance maximale d'environ 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (l x P x H)

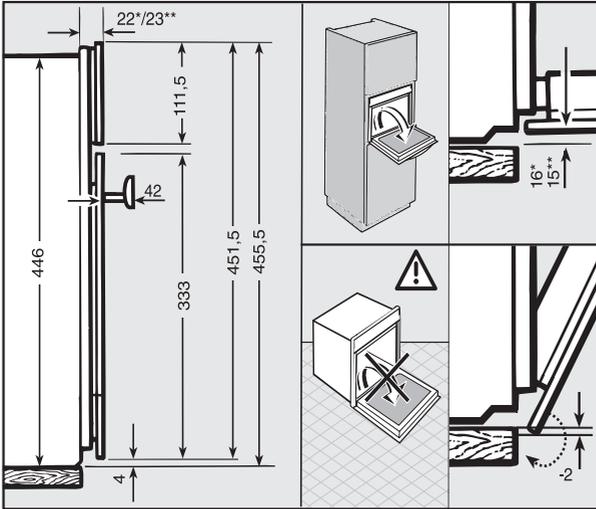
Consignes de sécurité pour le montage

 Une installation non conforme risque de provoquer des dommages corporels et matériels.

- ▶ Avant de brancher le four vapeur, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Pour éviter de vous brûler en renversant le contenu d'un plat ou d'une boisson, installez l'appareil à une hauteur qui vous permet d'apercevoir le niveau supérieur de l'enceinte du four vapeur.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

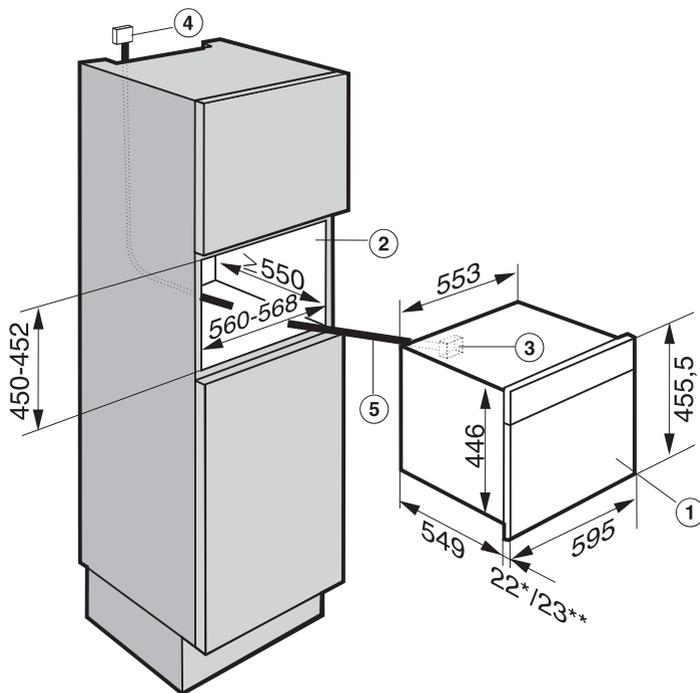
PureLine



* Façade en verre

Cotes d'encastrement

Encastrement dans meuble haut

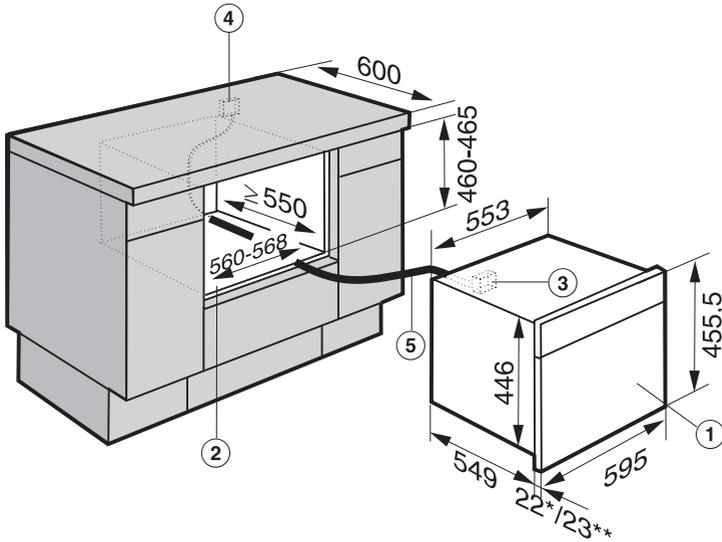


- ① Four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur
- ④ Position conseillée pour le branchement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm

* Façade en verre

Encastrement dans un meuble bas

En cas d'encastrement du four vapeur sous une table de cuisson, respectez les instructions de montage et de hauteur d'encastrement de la table de cuisson (cf. Instructions de montage de la table de cuisson).

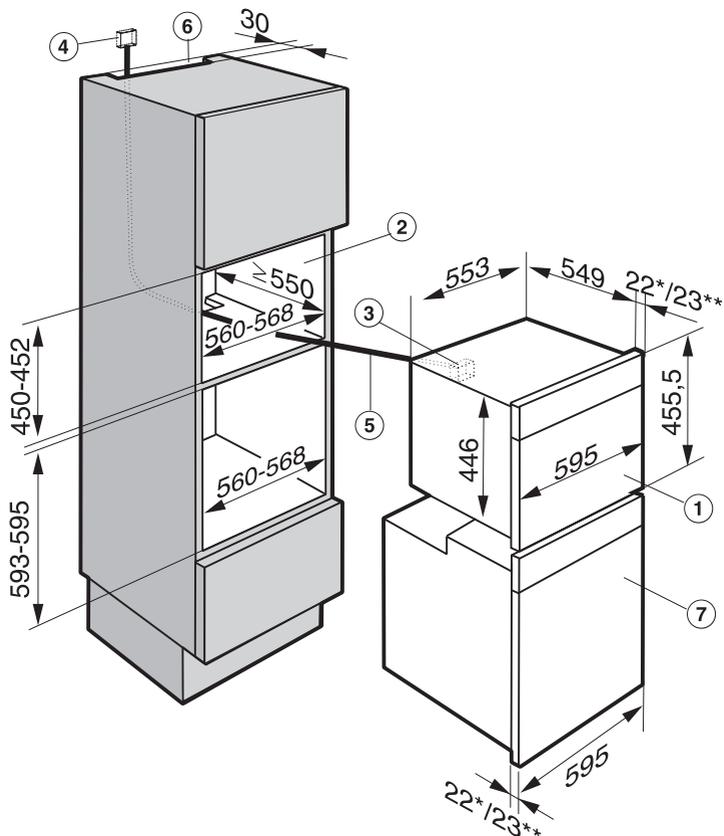


- ① Four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur
- ④ Position conseillée pour le branchement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm

* Façade en verre

Cotes d'encastrement

Encastrement combiné avec un autre four



- ① Four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur
- ④ Position conseillée pour le branchement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm
- ⑥ Découpe d'aération (nécessaire uniquement en cas d'encastrement au-dessus d'un four à pyrolyse)
- ⑦ Four

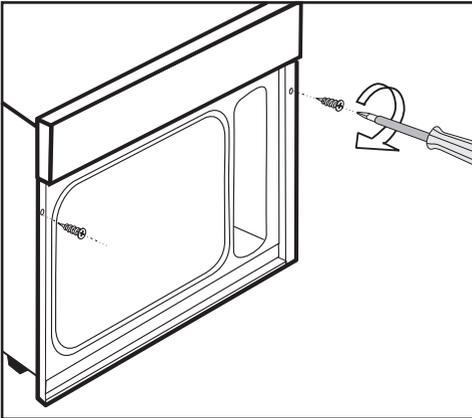
* Façade en verre

Installation du four vapeur

Anomalie due à un mauvais ajustement du four vapeur !

Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four vapeur doit être posé bien à l'horizontale. La marge d'erreur doit être inférieure à 2 degrés.

- Placez le four vapeur dans la niche prévue à cet effet puis ajustez sa position. Vérifiez que le câble d'alimentation électrique et le tuyau d'arrivée d'eau ne sont ni coincés ni abîmés.



- Fixez le four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide de la check-liste du mode d'emploi.

Branchement électrique

Nous conseillons un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois le four vapeur encastré.

 Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele ne saurait être tenue responsable suite à des dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects ou à une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.

Quand la prise est difficilement accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, nous recommandons de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du four vapeur.

Mise hors tension

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !
Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le four vapeur doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles à réarmement

- Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Fusibles à réarmement automatique

(levier du disjoncteur de protection, min. de type B ou C !)

- Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

(Disjoncteur de protection pour courant résiduel)

- Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Remplacer le câble d'alimentation électrique

Si vous remplacez le câble d'alimentation électrique, choisissez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Service après vente

Contact en cas d'anomalies

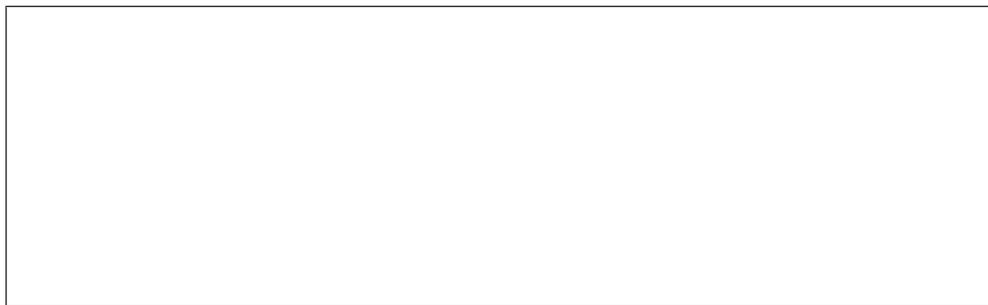
Vous n'arrivez pas à résoudre la panne par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.



Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DG 6100 / DG 6200

fr-FR

M.-Nr. 09 604 650 / 02