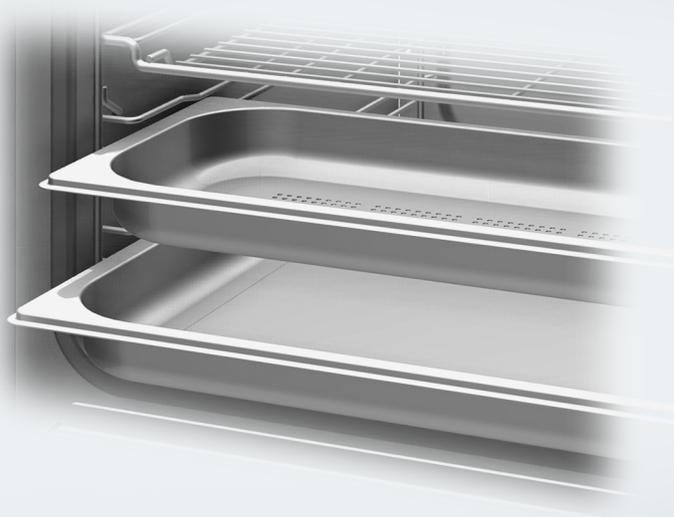


Mode d'emploi et instructions de montage

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
Écran	17
Touches sensibles	17
Symboles.....	17
Description du fonctionnement	18
Réservoir à eau	18
Bac collecteur	18
Température	18
Temps de cuisson	18
Bruits	19
Phase de chauffe.....	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
Réglages	22
Utilisation	25
Commander le four vapeur	25
Modifier les valeurs pour un cycle de cuisson	26
Interrompre le cycle de cuisson	27
Programmes automatiques	28
A savoir	30
Avantages de la cuisson vapeur.....	30
Vaisselle adaptée.....	30
Bac collecteur	30
Niveau de cuisson	31
Surgelés.....	31
Température	31
Temps de cuisson	31

Table des matières

Cuisson avec liquides	31
Recettes maison.....	31
Cuisson vapeur	32
Cuisson vapeur Eco	32
Remarques concernant les tableaux de cuisson	32
Légumes.....	33
Poissons	36
Viandes.....	39
Riz.....	41
Céréales	42
Pâtes.....	43
Dumplings	44
Légumes secs	45
Œufs.....	47
Fruits.....	48
Saucisses	48
Crustacés	49
Coquillages.....	50
Cuisson d'un menu	51
Autres applications	53
Réchauffage	53
Décongélation	56
Blanchir	59
Stérilisation des conserves	59
Stériliser de la vaisselle	62
Faire lever la pâte	62
Préparer des serviettes chaudes.....	63
Faire fondre de la gélatine	63
Décristalliser du miel	64
Faire fondre du chocolat	64
Préparer des yaourts maison	65
Faire suer le lard	66
Faire suer des oignons	66
Extraction de jus.....	67
Emonder	68
Conserver des pommes	68
Préparer une royale	68
Données à l'attention des instituts de contrôle	69
Nettoyage et entretien	70
Nettoyer la façade du four vapeur.....	71

Table des matières

Nettoyer l'enceinte de cuisson	72
Nettoyer le réservoir à eau	73
Accessoires	73
Nettoyer les grilles supports.....	74
Détartre le four vapeur	74
En cas d'anomalie	76
Accessoires en option	79
Service après-vente	80
Contact en cas d'anomalies.....	80
Garantie.....	80
Installation	81
Consignes de sécurité pour le montage	81
Cotes d'encastrement	82
Encastrement dans un meuble haut.....	82
Encastrement dans un meuble bas.....	83
Vue latérale	84
Raccordement et aération	85
Installer le four vapeur	86
Branchement électrique	87

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four vapeur répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre appareil.

Conformément à la norme IEC/EN 60335-1, Miele indique explicitement de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four vapeur et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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 exclusivement le four vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée.
- ▶ 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 âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre 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 en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre 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.
- ▶ Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. De la vapeur s'échappe de l'évacuation des buées en cours de fonctionnement. La vitre de la porte et le bandeau de commande peuvent devenir chauds.
Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte.
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez-les 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 est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Branchement électrique »).

▶ 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 a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four vapeur. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur d'eau chaude, de l'enceinte de cuisson, des supports de gradins, des accessoires et des aliments. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

► Risque de blessure dû à des aliments brûlants. Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat. Les aliments peuvent vous brûler. Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

► Risque de blessure dû à de l'eau chaude. En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Lorsque vous retirez ou insérez le réservoir à eau, veillez à ce qu'il ne bascule pas.

► 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 en plastique qui ne résiste pas à la chaleur et à la vapeur fond à température élevée et risque d'endommager le four à vapeur. Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique qui résiste à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

► Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four vapeur. Ne conservez aucun aliment dans l'enceinte et n'utilisez aucun objet pour la cuisson qui risquerait de rouiller.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.
- ▶ 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

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ 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 », section « Supports de gradins »).
Remontez les supports de gradins correctement.
- ▶ 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

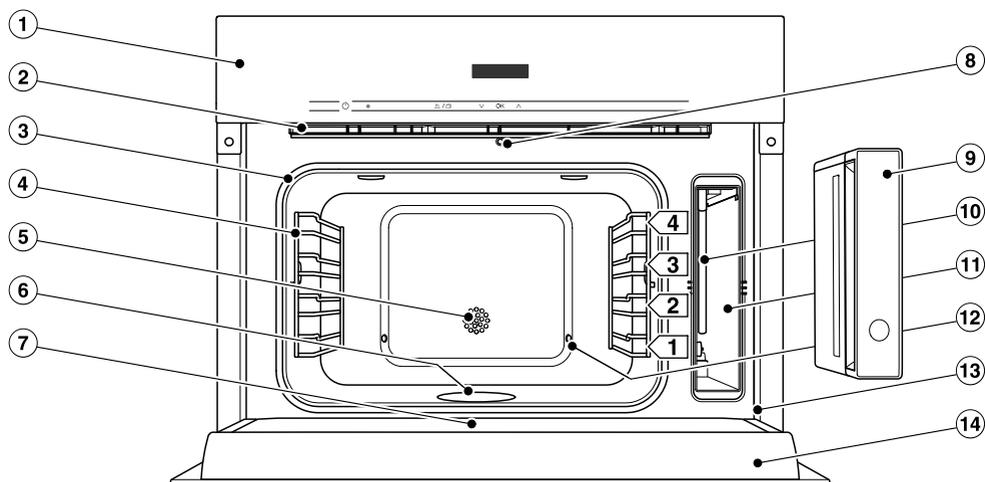
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



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
- ② Évacuation de la buée
- ③ Joint de porte
- ④ Supports de gradins avec 4 niveaux de cuisson
- ⑤ Sonde de température
- ⑥ Résistance de sole
- ⑦ Rigole de récupération de l'eau
- ⑧ Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur
- ⑨ Réservoir à eau avec protection anti-débordement amovible
- ⑩ Tuyau d'aspiration
- ⑪ Habitatacle du réservoir à eau
- ⑫ Entrée de vapeur
- ⑬ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑭ Porte

Description de l'appareil

Vous trouverez une liste des modèles décrits au dos du mode d'emploi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre de façade lorsque la porte est ouverte.

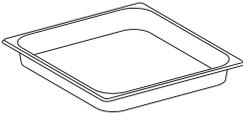
Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Accessoires fournis

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

DGG 1/1-40L



1 plat récupérateur pour récupérer les liquides qui s'écoulent.
Vous pouvez également utiliser le plat récupérateur comme plat de cuisson.
375 x 394 x 40 mm (LxPxH)

DGG 1/2-40L



1 plat non perforé
Contenance 2,2 l /
Capacité utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1/2-40L



2 plats perforés
Contenance 2,2 l /
Capacité utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

DMSR 1/1L

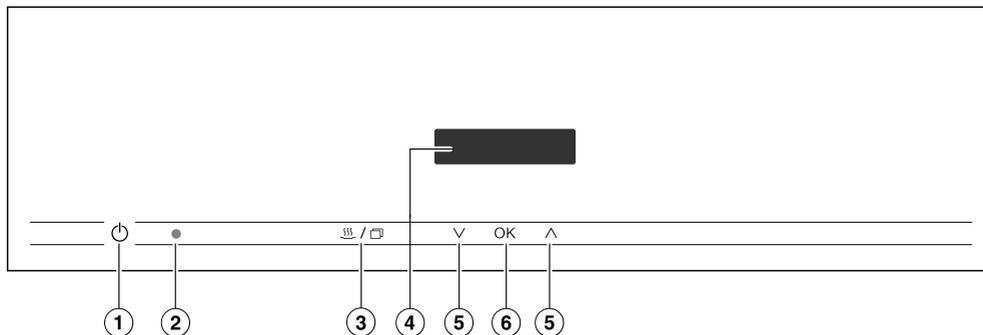


1 grille pour poser votre propre vaisselle

Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Mise en marche et arrêt du four vapeur
- ② Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive  / 
Pour basculer entre four vapeur, four vapeur-*ECC* et programmes automatiques
- ④ Écran
Pour afficher les informations pour la commande de l'appareil
- ⑤ Touches sensibles ∇ / \wedge
Pour modifier les valeurs et les réglages et parcourir les listes de sélection
- ⑥ Touche sensitive *OK*
Pour confirmer une saisie ou sélection et pour enregistrer les réglages

Écran

L'écran affiche des informations sur les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

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 »).

Symboles

Les symboles et affichages suivants peuvent apparaître à l'écran en cours de fonctionnement :

Symbole / Affichage	Signification
	Cuisson vapeur
 (clignote)	Niveau d'eau insuffisant ou réservoir vide
<i>ECD</i>	Cuisson vapeur- <i>ECD</i>
Auto <i>R</i> + chiffre(s)	Programme automatique
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Temps de cuisson
 + chiffre(s)	Le four vapeur doit être détartré (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrer le four vapeur »)

Description du fonctionnement

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,5 litre et la contenance minimale de 0,5 litre. Le réservoir à eau comporte plusieurs repères. Ne dépassez jamais la limite du 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.

Pour sortir le réservoir à eau, utilisez le système push/pull en appuyant légèrement sur le réservoir.

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 cuisson utilisant de la vapeur.

Bac collecteur

Insérez le plat récupérateur au niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés. Le liquide qui s'écoule peut s'y accumuler et vous pouvez aisément l'éliminer.

Vous pouvez également utiliser le plat récupérateur 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 de menu– Préparation de conserves– Extraction de jus
85 °C	<ul style="list-style-type: none">– Cuisson douce des poissons
50–60 °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 un temps de cuisson allant d'1 minute (0:01) à 9 heures et 59 minutes (9:59). Si la durée réglée dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes.

Exemple : temps de cuisson 80 minutes = 1:20.

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 chauffe

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

La durée de la phase de préchauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de préchauffage dure environ 7 minutes et 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

Premier nettoyage du four vapeur

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur, dans l'enceinte ou sur les accessoires.

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.

Nettoyer le réservoir à eau

- Sortez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Nettoyez le réservoir à la main.

Nettoyer les accessoires/ l'enceinte de cuisson.

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

Avant d'être livré, le four vapeur a été 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

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et un intervalle de détartrage correct, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales.

Plus l'eau est dure, plus le four vapeur devra être détartré fréquemment.

La dureté de l'eau est réglée sur 15 °dH (26,8 °fH) à l'usine.

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

- Réglez la dureté de l'eau de votre réservoir local (voir chapitre « Réglages »).

Adapter la température d'ébullition

Avant la 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.

L'eau distillée, avec adjonction de gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager l'appareil.

Utilisez exclusivement de **l'eau courante fraîche** (inférieure à 20 °C).

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le jusqu'au repère maximum.
- Insérez le réservoir à eau.
- Mettez le four vapeur en marche en mode Cuisson vapeur  (à 100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre « Commande ».

Réglage de la température d'ébullition après un déménagement

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. Lancez pour ce faire un programme de détartrage (voir chapitre « Nettoyage et Entretien », section « Détartrage »).

Réglages

Modifier et enregistrer les réglages

Les réglages de votre four vapeur sont prédéfinis en usine. Il est possible de modifier les réglages indiqués dans le tableau suivant.

Le four vapeur est **éteint**.

- Effleurez la touche sensitive ∨ et maintenez-la enfoncée.
- Effleurez 1 fois la touche sensitive ∨ tout en maintenant la touche Marche/Arrêt ① enfoncée.

P1 apparaît.

- Réglez le programme souhaité en effleurant la touche sensitive ∨ ou ∧.
- Validez en effleurant *OK*.

S et un chiffre apparaît.

- Réglez le statut souhaité/ la dureté de l'eau souhaitée en effleurant la touche sensitive ∨ ou ∧.
- Validez en effleurant *OK*.

Le statut sélectionné est sauvegardé.

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

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

Programme		Statut / Dureté de l'eau	Réglages disponibles
P1	Dureté de l'eau	15 °	Voir chapitre « Réglages », section « Dureté de l'eau »
P2	Volume des signaux sonores	S1 S2 S3 S4	très faible silencieux fort très fort
P3	Bip de 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

Réglages

Dureté de l'eau

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Vous pouvez régler la dureté de l'eau entre 1° dH (1,78 °fH) et 70° dH (125 °fH).

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique. Configurez votre appareil en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l (Ca²⁺) ou en ppm (mg Ca²⁺/l) sur l'étiquette de la bouteille.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°
21	3,8	150	21°
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37-45	6,6-8,0	258-321	37°-45°
46-60	8,2-10,7	322-429	46°-60°
61-70	10,9-12,5	430-500	61°-70°

Commander le four vapeur

L'eau distillée, avec adjonction de gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager l'appareil.

Utilisez exclusivement de l'**eau courante fraîche** (inférieure à 20 °C).

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.
- Insérez le plat récupérateur au niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Enfourez le plat.
- Allumez votre four vapeur.



☹☹☹ 100 °C apparaît. 100 clignote.

- 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.

La température est acceptée au bout de quelques secondes. Effleurez 2 fois OK pour revenir au réglage de la température.



☹☹☹ 0:00 h apparaît.
0 clignote pour les heures.

- 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 0) ou ∨ (jusqu'à 9) puis confirmez en effleurant OK.
- Sélectionnez les minutes à l'aide des touches sensibles ∧ (à partir de 00) ou ∨ (jusqu'à 59).
- Validez en effleurant OK.

La température réelle s'affiche et la phase de chauffage commence.

Vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

A partir d'une température de cuisson de 80 °C, la porte du four vapeur 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.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four vapeur.

Utilisation

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

Nettoyer le four vapeur

- Retirez le cas échéant le plat récupérateur de l'enceinte de cuisson et videz-le.

 Risque de blessure dû à de l'eau chaude.

A la fin d'une cuisson, le réservoir à eau contient un reste d'eau chaude susceptible de vous brûler.

Lorsque vous retirez ou insérez le réservoir à eau, veillez à ce qu'il ne bascule pas.

- Sortez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement puis videz le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Lorsque vous remontez la protection anti-débordement, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Rajouter de l'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore est émis et le symbole  clignote.

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Insérez à nouveau le réservoir à eau.

La cuisson reprend son cours.

Modifier les valeurs pour un cycle de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson pour la cuisson en cours.

Modifier la température

- Validez en effleurant 1 fois *OK*.

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

- Modifiez la température en effleurant la touche sensitive \vee ou \wedge .
- Validez en effleurant *OK*.

Modifier le temps de cuisson

- Validez en effleurant 2 fois *OK*.

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

- Modifiez le temps de cuisson en effleurant la touche sensitive \vee ou \wedge .
- Validez en effleurant *OK*.

Interrompre le cycle de cuisson

Le cycle de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage de l'enceinte s'arrête. Les temps de cuisson réglés sont enregistrés.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur.

Reculez et attendez que toute la vapeur chaude se soit dissipée.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte, des supports de gradin, des accessoires et des aliments.

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

Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

Le cycle 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. Lorsque la température réglée est atteinte, le décompte du temps restant commence.

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

Programmes automatiques

Votre four vapeur dispose de 20 programmes automatiques pour préparer différents légumes. A chaque programme correspond une température et une durée de cuisson. Vous n'avez plus qu'à préparer vos légumes en suivant les instructions (voir tableau).

Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four vapeur à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.

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

Utilisation des programmes automatiques

- Préparez les légumes comme d'habitude puis mettez-les dans un plat perforé.
- Enfouissez le plat récupérateur sur le niveau 1 puis le plat de cuisson au niveau de votre choix.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.
- Allumez votre four vapeur.
- Effleurez la touche sensitive / .

ECC apparaît.

Si vous appuyez sur la touche sensitive \vee ou \wedge , on bascule dans les programmes automatiques.

- Réglez le programme souhaité à l'aide des touches sensibles \vee ou \wedge , par ex. A15.
- Validez en effleurant *OK*.
- Réglez le degré de cuisson souhaité à l'aide des touches sensibles \vee ou \wedge .
 - al dente $_ \cdot$
 - moyen $_ \cdot \cdot$
 - tendre $_ \cdot \cdot \cdot$
- Validez en effleurant *OK*.

Tableau des programmes

Numéro de programme	Légumes	
A1	Chou-fleur	en bouquets, moyen
A2	Haricots (verts ou beurre)	entier
A3	Brocolis	en bouquets, moyen
A4	Chou chinois	lamelles
A5	Petits pois	—
A6	Fenouil	lamelles
A7	Chou-rave	bâtons
A8	Courge	dé
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	en bouquets, moyen
A15	Choux de Bruxelles	—
A16	Pommes de terre à l'eau	à chair ferme, coupées en quatre
A17	Asperges vertes	moyenne
A18	Asperges blanches	moyenne
A19	Epinards	—
A20	Mange-tout	—

A savoir

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. Attention :

- La vaisselle doit résister 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 est adaptée.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Bac collecteur

Insérez le plat récupérateur au niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.

Le liquide qui s'écoule peut s'y accumuler et vous pouvez aisément l'éliminer.

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

Niveau de cuisson

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de cuisson et même faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Cela ne modifie en rien le temps de cuisson.

Si, en mode cuisson vapeur, vous enfournez simultanément plusieurs plats de cuisson de haute taille, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres. Essayez de libérer un niveau de cuisson intermédiaire dans la mesure du possible.

Insérez toujours les plats de cuisson et la grille dans les supports d'un niveau de cuisson pour éviter qu'ils 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

100 °C max. sont atteints pour la cuisson vapeur. A cette température, il est possible de cuire presque tous les aliments. Certains aliments fragiles, tels que les fruits rouges, doivent être cuits à une température plus faible, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

Temps de cuisson

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte.

En général, les durées de cuisson à la vapeur sont identiques à celles de la cuisson à la casserole. Certains facteurs sont susceptibles d'influer sur la durée de cuisson. Vous trouverez des indications à ce sujet aux chapitres suivants.

La durée de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Ainsi la durée de cuisson d'1 kg de pommes de terre sera identique à celle de 500 g de pommes de terre.

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, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut brunir vos aliments.

Cuisson vapeur

Cuisson vapeur Eco

Le mode Cuisson vapeur Eco a été conçu pour réaliser des économies d'énergie. Le mode Cuisson vapeur Eco convient particulièrement pour la cuisson des légumes et du poisson. La cuisson vapeur Eco convient moins bien à la cuisson de féculents, par ex. des pommes de terre, de riz et de pâtes.

Nous vous recommandons de vous référer aux durées et températures figurant dans les tableaux du chapitre « Cuisson vapeur ».

Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

- Allumez votre four vapeur.
- Effleurez la touche sensitive  / .

L'écran affiche *ECD*.

- Validez en effleurant *OK*.
- Réglez la température et le temps de cuisson.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vérifiez les indications concernant les temps de cuisson, les températures et si nécessaire les remarques sur la préparation.

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

- Sélectionnez tout d'abord le temps le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

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

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = env. 17 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = env. 20 minutes

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur, entier	27–28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10–12
Brocoli, en bouquets	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 vert, émincé	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
Citrouille, en dés	2–4
Épi de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Poivrons, en dés ou en lamelles	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
Carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1–2
Chou pointu, émincé	10–11
Céleri branche, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc, émincé	12
Chou frisé, coupé	10–11
Courgettes, rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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 ou du plat en verre (en fonction du modèle) afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four 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 : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre « Fonction spéciale », section « 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

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Insérez un récipient de cuisson non perforé en dessous pour recueillir le concentré. Vous pouvez utiliser le concentré pour relever des sauces ou le congeler pour l'utiliser plus tard.
- La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de **bouillons** savoureux. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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
Rôti de porc fumé en 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

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.

Pendant la cuisson, le riz absorbe complètement le liquide afin d'éviter toute perte de nutriments.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir 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

Cuisson vapeur

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 : voir 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

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.

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 : voir 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 : voir 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

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 : voir 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

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 : voir 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

Cuisson vapeur

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 : voir 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 maquereau	2–3

 Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

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 : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température,  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Risque d'intoxication lié à des coquillages impropres à la consommation. Des coquillages impropres à la consommation peuvent entraîner des intoxications alimentaires.

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. Brossez-les ensuite vigoureusement pour retirer les 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 : voir tableau

Temps de cuisson : voir 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 d'un menu

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

Lors de la cuisson de menu, vous pouvez regrouper dans un menu différents aliments avec différents temps de cuisson, par ex. filet de sébaste accompagné de riz et de brocoli.

Les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection à une heure donnée.

Niveau de cuisson

Enfourez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (selon modèle). Vous éviterez 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 les aliments composant le menu possèdent 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

Durée de cuisson des aliments

(voir tableau de cuisson au chapitre « Cuisson vapeur »)

Riz étuvé	24 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

Calcul des temps de cuisson à régler :

24 minutes moins 6 minutes = 18 minutes (1. temps de cuisson du riz)

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

Restant = 4 minutes (3. temps de cuisson des brocolis)

Temps de cuisson	24 minutes pour le riz		
		6 minutes pour le filet de sébaste	
			4 minutes pour les brocolis
Réglage	18 min.	2 min.	4 min.

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu

- Enfournez d'abord le riz.
- Procédez au premier réglage : 18 minutes.
- Une fois les 18 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste au four vapeur.
- Procédez au deuxième réglage : 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Procédez au troisième réglage : 4 minutes.

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.

Temps

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur le temps.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont calculées sur la base d'une portion moyenne par assiette. Prolongez ces temps de cuisson si les quantités sont plus importantes.

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).
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. goulasch).
- Couvrez les aliments pendant le réchauffage. Vous évitez ainsi que de la vapeur ne se condense sur la vaisselle.
- Attention : les aliments panés, les escalopes par ex., ne restent pas croustillants.

Réchauffer les aliments

- Couvrez les aliments à réchauffer avec une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Déposez les aliments sur la grille ou dans un plat de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Autres applications

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

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
Poissons	
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

Autres applications

Aliments	🕒* [min]
Bouillon	2-3
Potée	4-5

🕒 Durée

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

Autres applications

Décongélation

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

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.

Pour la décongélation du poisson et de la viande (et particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

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.

Après décongélation, laissez reposer les aliments encore quelques minutes 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

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 en verre (selon modèle). Par conséquent, les aliments ne baignent pas dans le liquide produit pendant la 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 : voir tableau

Durée de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Autres applications

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

Aliment surgelé	Quantité	°C	⌚ [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	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
Pommes en morceaux	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 / Cassis	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 maquereau	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poissons				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crevettes	300 g	60	4–6	5
Plats pré-cuisinés				
Viandes, légumes, féculents / Consommés /Soupes et potages	480 g	60	20–25	10–15

Autres applications

Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Viandes				
Rôtis en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Ragoût	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	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	1000 g	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volailles				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses 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
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain, 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

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.

- 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

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.

Autres applications

Légumes

Laver, nettoyer et couper les légumes en morceaux.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre « Fonctions spéciales », section « 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 en 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.

Stérilisation

- Placez la grille au niveau 1.
- Disposez les bocaux sur la grille. Ils ne doivent pas se toucher.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

Autres applications

Aliments à stériliser	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Fruits à baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claude	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60
Viandes		
précuites	90	90
rôties	90	90

🌡️ Température, 🕒 Temps de stérilisation

* Les temps de cuisson pour la stérilisation s'appliquent pour des bocaux d'1,0 l. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez la durée de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Autres applications

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.

- 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 bénéficie ainsi des bienfaits de la vapeur.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Déposez sur la grille le récipient où repose la pâte. Ne couvrez pas.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Temps de cuisson : voir recette

Préparer des serviettes chaudes

- 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 SSS

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

Faire fondre de la gélatine

- 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 SSS

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Autres applications

Décristalliser du miel

- 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 SSS

Température : 60 °C

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

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat. Lors d'utilisation de nappage, placez le sachet fermé dans un plat de cuisson perforé.

- Cassez le chocolat en morceaux.
- 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 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 SSS

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

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 matière grasse.

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.

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.

- 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 fermés dans le plat de cuisson perforé ou sur la grille. Ils 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 les déplaçant.

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : 40 °C

Temps de cuisson : 5 heures

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.

Autres applications

Faire suer le lard

Evitez au lard de noircir.

- Disposez le lard (en dés, allumettes ou tranches) dans un récipient non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec 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 des oignons

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

- Emincez les oignons et mettez-les avec un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec 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

Extraction de jus

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

Il convient de prendre des fruits très mûrs, car plus il est mûr, plus le jus est abondant et parfumé.

Préparation

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

Retirez les tiges des raisins et des cerises car elles contiennent des substances amères. Il n'est pas nécessaire de retirer les tiges des fruits rouges.

Coupez les grands fruits comme les pommes en dés d'environ 2 cm d'épaisseur. 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.

Extraction de jus

- Déposez les fruits ainsi préparés dans un plat de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un récipient de cuisson non perforé ou un plat récupérateur ou un plat en verre (selon modèle).

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Autres applications

Emonder

- 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 : voir 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

Préparer une royale

- 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

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]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Ajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	au choix	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocolis (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	max.	au choix ³	100	3
Capacité					
Petits pois (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	875 chacun	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Niveau(x), ² Température,  Temps de cuisson

- 1 Glissez le bac de récupération au niveau 1.
- 2 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).
- 3 Enfourez 2x DGGL 1/2-40L l'un après l'autre sur le même niveau.
- 4 Enfourez respectivement 2x DGGL 1/2-40L l'un après l'autre sur les niveaux d'insertion.
- 5 Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85°C.

Cuisson menu Plats test ¹ (mode cuisson vapeur)

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ⁴	 [°C]	Hauteur [cm]	 [min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Filet de saumon surgelé, tout juste sorti du congélateur	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brocolis en bouquets	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Niveau,  Température,  Temps de cuisson

- 1 Pour la procédure, voir chapitre « Cuisson vapeur », section « Cuisson de menu ».
- 2 Glissez le bac de récupération au niveau 1.
- 3 Enfourez le premier plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte, des supports de gradin et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les supports de gradin et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer.

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Éliminez immédiatement les restes de détergent.

Ne pas utiliser de détergents et des produits de rinçage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles voire impossibles à éliminer. Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer.

Il est recommandé d'éliminer les saletés immédiatement.

- 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.

Conseil : 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,
- de produit détartrant,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de produits de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.
- de grattoir métallique.
- de paille de fer,
- de spirales à récurer en inox,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de produit nettoyant ou spray pour four.

Nettoyer la façade du four vapeur

- Nettoyez la façade avec une éponge vaisselle propre, du liquide vaisselle pour lavage à la main et de l'eau tiède.
- Séchez ensuite la façade avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en microfibrés, sans détergent.

Nettoyage et entretien

Nettoyer l'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).

Nettoyer l'ouverture de porte automatique

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 le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

Nettoyer le réservoir à eau

- Sortez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Retirez et videz le réservoir à eau.
- Séchez le réservoir à eau vide avec un chiffon sec pour éviter l'accumulation de calcaire.
- Remplacez la protection anti-débordement sur le réservoir à eau. Lorsque vous remontez la protection anti-débordement, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

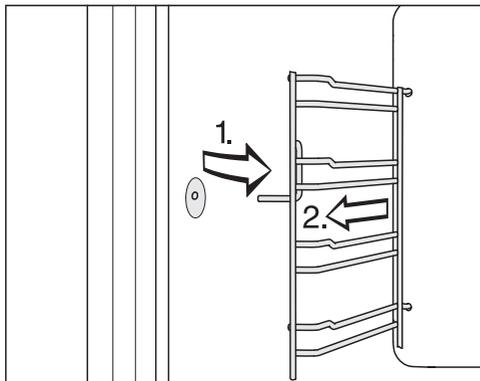
Nettoyer le plat récupérateur , la grille et les récipients de cuisson

- 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.

Nettoyage et entretien

Nettoyer les grilles supports

Les grilles vont au lave-vaisselle.



- Sortez les supports de gradins de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).
- Nettoyez les supports de gradins au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Remontez les supports de gradins correctement.

Si les grilles supports ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée.

Détartrer le four vapeur

Nous recommandons l'utilisation des pastilles de détartrage Miele (voir « Accessoires en option »). Ces dernières ont été conçues spécialement pour les appareils Miele afin 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. De plus, l'efficacité du détartrage ne peut pas être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

Les éléments métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage. Éliminez la solution de détartrage tout de suite.

Après avoir fonctionné un certain temps, le four vapeur doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le symbole  et le nombre de cycles de cuisson restants s'affichent à l'écran après le démarrage :



À la fin du dernier cycle de cuisson, 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 rincer puis de remplir le réservoir à eau.

- Maintenez la touche Marche/Arrêt ① enfoncée jusqu'à ce que le symbole ☞ se mette à clignoter et que le temps de détartrage 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.
- Insérez le réservoir à eau.
- Validez en effleurant OK.

Le détartrage démarre.

N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de rincer **deux fois** puis de remplir le réservoir à eau. Au moment venu, un signal sonore retentit et le symbole ☞ s'affiche.

- Retirez le réservoir à eau et ôtez la protection anti-débordement.
- Videz le réservoir d'eau puis rincez-le bien.
- 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.

Lorsque vous avez rincé et rempli le réservoir d'eau froide une seconde fois, un signal retentit au bout de quelques minutes. Le processus de détartrage est terminé.

- Arrêtez le four vapeur.
- Retirez le réservoir à eau et ôtez la protection anti-débordement.
- 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.

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	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – 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 l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. <i>RES_</i> apparaît. Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre « Réglages »).
	L'enceinte de cuisson s'est échauffée suite à la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	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.

Problème	Cause et solution
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.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.	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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage du four vapeur »).
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Refermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien installé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple). <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.	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.
Le symbole  apparaît à l'écran et / ou un signal sonore retentit.	Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans le four vapeur. <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le réservoir à eau puis enfoncez-le dans son logement.
	Le réservoir à eau ne contient pas assez d'eau. Le niveau d'eau doit se situer entre les deux repères (min. et max.). <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. Le temps de détartrage et  clignotent.	Le four vapeur doit être détartré. <ul style="list-style-type: none"> ■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir le chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage du four à vapeur »).

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<i>F44</i>	Erreur de communication <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.
F et autres chiffres	Problème technique <ul style="list-style-type: none">■ 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

Miele propose une large sélection de récipients de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez de plus amples informations sur les différents produits sur le site Internet de Miele.

- Récipients de cuisson perforés dans différentes dimensions
- Récipients de cuisson non perforés dans différentes dimensions

Détergents et produits d'entretien

- Pastilles détartrantes (x 6)
- Chiffon microfibre tous usages pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie 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.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

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.

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.
Un montage non conforme peut endommager le four vapeur.
Faites installer le four vapeur uniquement par un technicien qualifié.

- ▶ Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé, les données de raccordement (fréquence et tension) indiquées sur la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre appareil : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas votre four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Le four vapeur doit être placé de façon à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous blesser avec des plats chauds qui débordent.

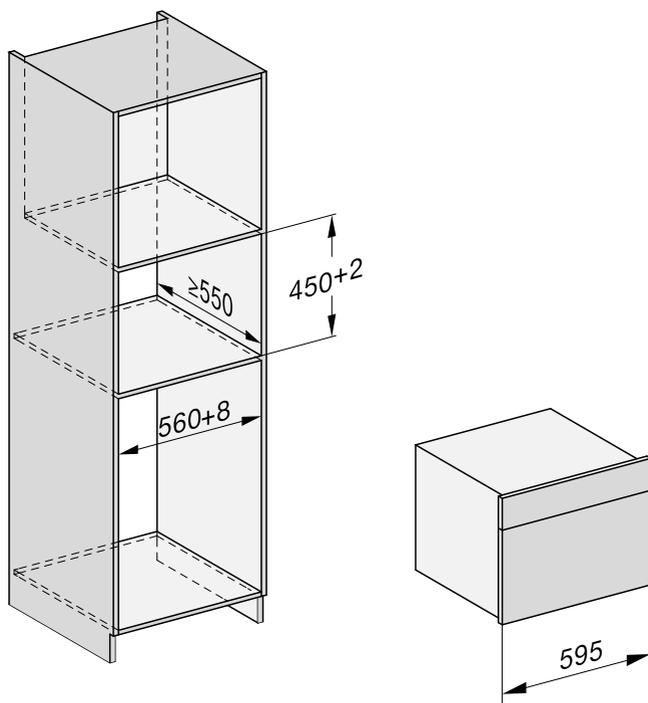
Installation

Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut

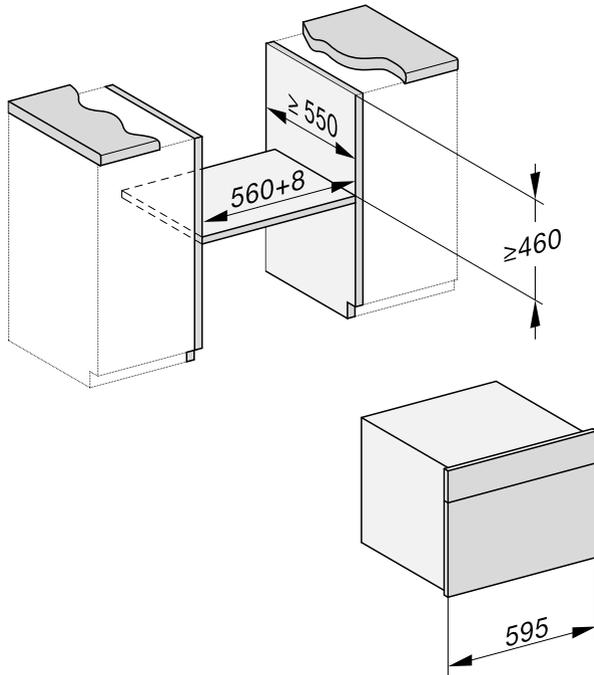
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



Encastrement dans un meuble bas

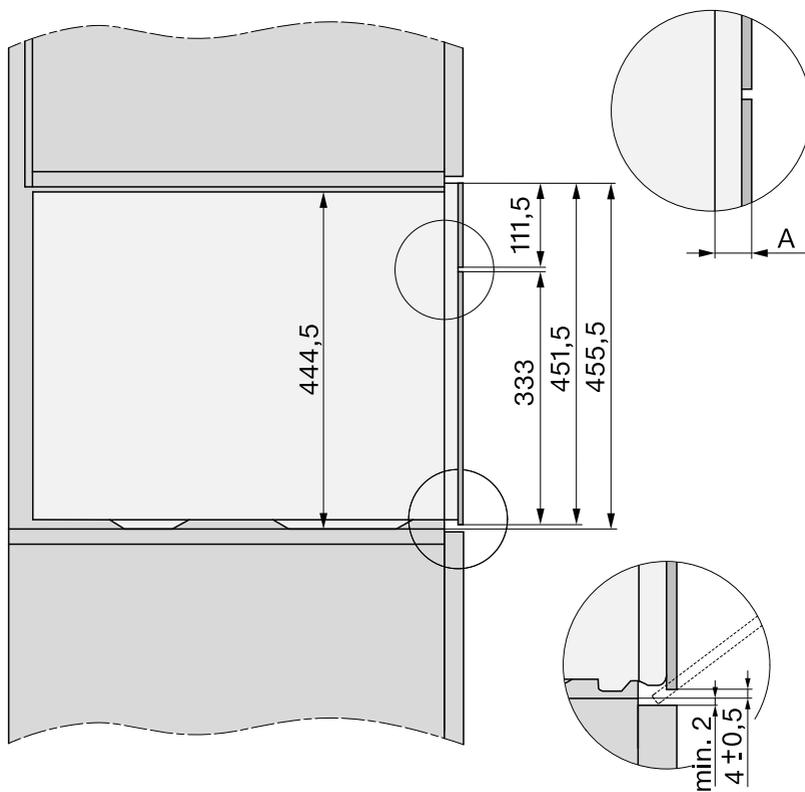
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Si le four vapeur doit être encastré sous une table de cuisson électrique ou à induction, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.



Installation

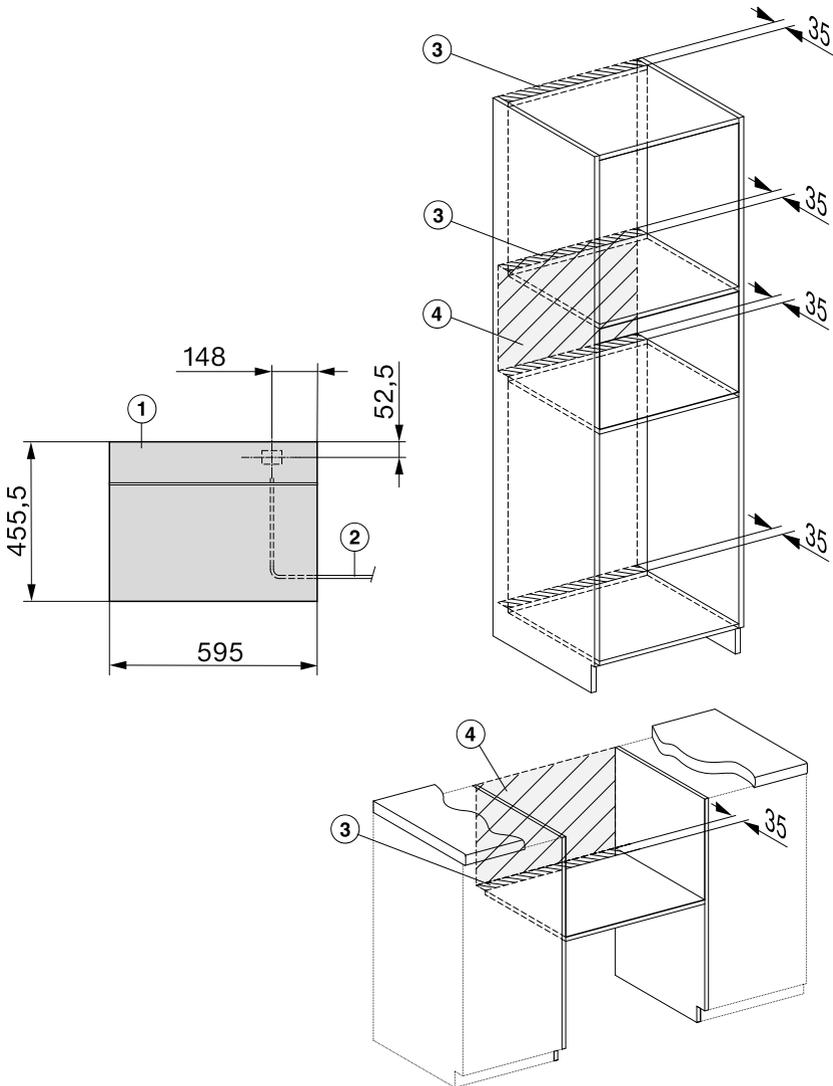
Vue latérale



A Façade en verre : 22 mm

Façade métallique : 23,3 mm

Raccordement et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, L = 2000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm²
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

Installation

Installer le four vapeur

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur.

Domages liés à un transport incorrect.

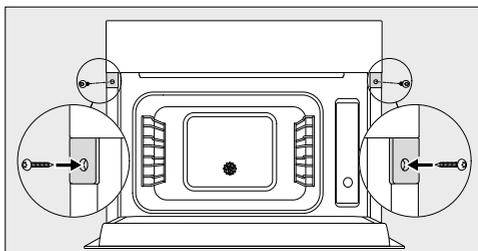
La porte peut être abîmée si vous transportez le four vapeur en le tenant par la poignée.

Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le four vapeur ne se trouve pas d'aplomb.

Tout écart par rapport à la position horizontale ne doit pas dépasser 2° maximum.

- Insérez le four vapeur dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.



- Fixez le four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Branchez votre four vapeur au réseau électrique.
- Contrôlez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Branchement électrique

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

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.

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 le four vapeur au réseau électrique.

En cas de non-accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, 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 de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs. Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

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

Installation

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Disjoncteur différentiel

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

Remplacer le câble d'alimentation électrique

En cas de remplacement du câble d'alimentation électrique, il convient d'utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F avec une section correspondante, disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protéger le réseau contre les remises sous tension.

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

Fusibles

- Enlever les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

- (interrupteurs de protection, au moins type B ou C) : faire basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur différentiel) : commuter l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionner la touche de contrôle.

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

DG2740, DG2840

fr-FR

M.-Nr. 11 244 730 / 00