

Mode d'emploi

Four vapeur



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous éviterez de vous blesser et d'endommager votre matériel.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
Vue four vapeur	15
Accessoires fournis	16
Éléments de commande	17
Touches sensibles	18
Ecran	18
Description du fonctionnement	19
Réservoir d'eau	19
Bac de récupération	19
Température	19
Temps de cuisson	19
Bruits	19
Phase de préchauffage	20
Phase de cuisson	20
Première mise en service	21
Premier nettoyage du four vapeur	21
Réglage de la dureté de l'eau.....	22
Adapter la température d'ébullition	22
Utilisation	23
Commander le four vapeur	23
Interrompre la cuisson.....	25
Préchauffage	26
A savoir	27
Avantages de la cuisson vapeur.....	27
Vaisselle adaptée.....	27
Bac de récupération	27
Niveau de cuisson	28
Surgelés.....	28
Température	28
Temps de cuisson	29
Cuisson avec liquides	29
Recettes maison.....	29
Cuisson vapeur	30
Légumes.....	30
Viandes.....	33

Table des matières

Saucisses	35
Poissons	35
Crustacés	38
Coquillages.....	39
Riz.....	40
Pâtes.....	41
Dumplings	42
Céréales	43
Légumes secs	44
Œufs.....	46
Fruits.....	47
Cuisson d'un menu	48
Fonctions utiles	50
Réchauffage	50
Décongélation	53
Stérilisation des conserves	56
Extraction de jus.....	59
Préparer des yaourts maison	60
Faire lever la pâte	61
Faire fondre de la gélatine	61
Faire fondre du chocolat	62
Emonder	62
Conserver des pommes	63
Blanchir	63
Faire suer des oignons	64
Faire suer le lard	64
Stériliser de la vaisselle	65
Préparer des serviettes chaudes.....	65
Décristalliser du miel	65
Préparer une royale	66
Réglages	67
Données à l'attention des instituts de contrôle.....	69
Nettoyage et entretien	70
Nettoyer la façade et la carrosserie du four à vapeur	71
Nettoyer l'enceinte de cuisson	72
Accessoires	72
Nettoyer les grilles supports.....	73
Vider et sécher le réservoir à eau	74
Détartrer le réservoir d'eau.....	76

Table des matières

En cas d'anomalie	78
Accessoires en option	81
Plats de cuisson	81
Détergents et produits d'entretien.....	83
Autres	83
Caractéristiques techniques	84
Service après vente.....	85
Contact en cas d'anomalies.....	85
Plaque signalétique	85
Garantie.....	85

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four vapeur haute pression répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toutefois, une utilisation non conforme est susceptible d'entraîner des dommages corporels et matériels.

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants 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 ! 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 brûlure due à la vapeur d'eau chaude. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Les enfants ne sont pas autorisés à ouvrir la porte lorsqu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de brûlure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez-les 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).
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, remplacez-le par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre service après-vente Miele.
- ▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclencher les fusibles
 - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
 - le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours cette dernière lorsque l'appareil fonctionne. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four vapeur, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que le four vapeur ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Risque de brûlures ! En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler avec l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur d'eau chaude. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude. Lorsque vous retirez ou mettez des plats dans le four, veillez à ne pas faire déborder le contenu.
- ▶ La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion. N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ La vaisselle plastique qui ne résiste pas à la chaleur/vapeur risque de fondre une fois soumise à des températures élevées et peut endommager votre four vapeur. N'utilisez qu'une vaisselle plastique résistant à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur et respectez les instructions du fabricant de vaisselle.
- ▶ 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.
- ▶ Une porte ouverte constitue un danger potentiel. Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.
- ▶ 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

- ▶ Le réglage du four vapeur prévoit qu'il reste toujours un peu d'eau résiduelle dans le réservoir à eau. Dans le cas contraire, il s'agit d'une anomalie. Veuillez contacter le service après-vente.
- ▶ Ne plongez jamais le réservoir à eau dans un liquide et ne le mettez pas au lave-vaisselle, faute de quoi vous risquez de vous électrocuter en le remplaçant dans le four vapeur.
- ▶ Pour des raisons d'hygiène et afin d'empêcher la formation de condensation dans votre four vapeur, videz le réservoir à eau après chaque utilisation.
- ▶ Risque de brûlures ! En fin de cuisson, il se peut qu'il reste un peu d'eau bouillante au fond du réservoir à eau. N'inclinez pas trop le réservoir à eau en le sortant ou en le plaçant dans son habitacle.
- ▶ Ne déposez aucun objet sur votre four vapeur, faute de quoi vous risquez d'en rayer la carrosserie.

Consignes de sécurité et mises en garde

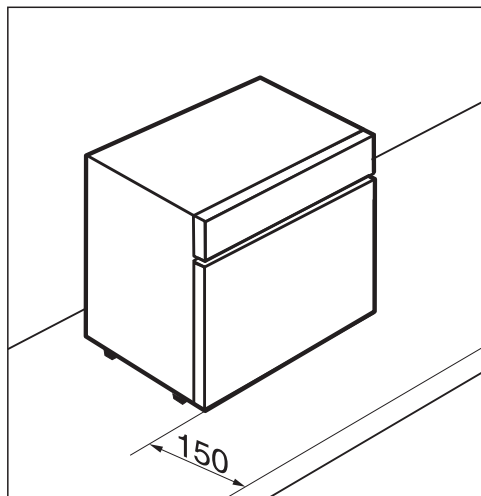
Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité de l'appareil et provoquer un court-circuit.
 - ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
 - ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », 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.

Conseils de montage



- Respectez une distance de sécurité minimale de 150 mm entre la porte fermée de votre appareil et le rebord du meuble sur lequel repose votre four vapeur.

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent 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. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

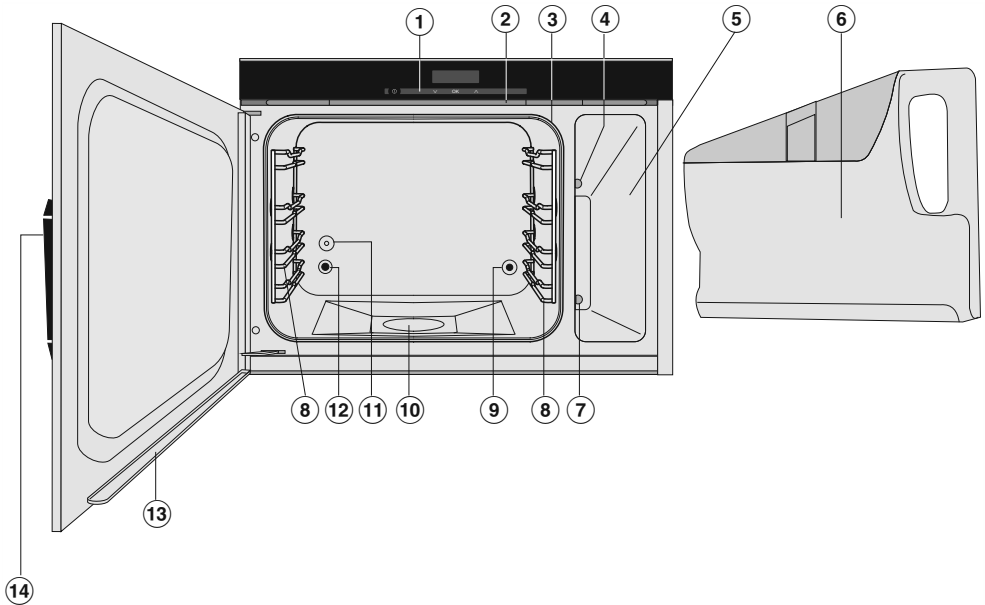
Votre ancien appareil

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 non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes 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. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Vue four vapeur



- | | |
|--|---|
| ① Éléments de commande | ⑧ Supports de gradins sur 4 niveaux de cuisson |
| ② Évacuation de la buée | ⑨ Entrée de vapeur |
| ③ Joint de porte | ⑩ Résistance de sole |
| ④ Canal de vapeur | ⑪ Sonde de température |
| ⑤ Logement du réservoir à eau | ⑫ Sortie de la vapeur |
| ⑥ Réservoir à eau avec aide au remplissage | ⑬ Rigole de récupération de l'eau (contreporte) |
| ⑦ Contact électrique du réservoir à eau | ⑭ Ouverture de porte |

Description de l'appareil

Accessoires fournis

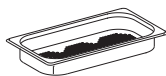
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

DGG 15



1 bac de récupération pour recueillir l'eau de condensation et les liquides qui peut aussi servir de plat de cuisson
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1



2 plats perforés
Contenance 1,5 l
Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

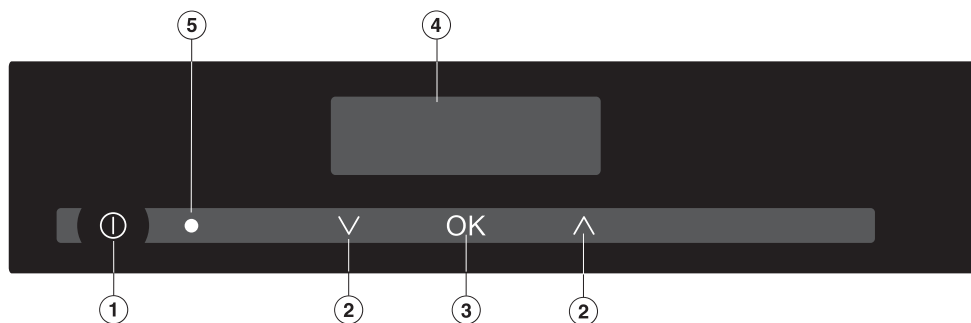
Graisse silicone



1 tube pour lubrifier le joint torique installé sur le raccordement du réservoir à eau.

Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Activation et désactivation de l'appareil et du processus de détartrage
- ② Touches sensibles ∨∧
Régler la température et le temps de cuisson et naviguer dans les paramètres
Accéder aux paramètres : ① + ∨ (voir « Réglages »)
- ③ Touche sensitive OK
Valider une saisie
- ④ Affichage
- ⑤ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Eléments de commande

Touches sensibles

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

Ecran

Affichage	Signification
 (clignote)	Niveau d'eau insuffisant / Réservoir vide
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Temps de cuisson
 + chiffre(s)	Le four vapeur doit être détartré

Réservoir d'eau

La contenance maximale est de 1,2 litre et la contenance minimale de 0,75 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne pas dépasser. 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.

Si le réservoir à eau ne contient pas suffisamment d'eau ou qu'il est mal enfoncé, le symbole  clignote à l'écran.

Bac de récupération

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

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

Température

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

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

Température recommandée

Température	Utilisation
100 °C	– Cuisson de tous types d'aliments – Réchauffage – Cuisson d'un menu – Stérilisation des conserves – Extraction de jus
85 °C	– Cuisson douce des poissons
60 °C	– Décongélation
40 °C	– 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

Quand il fonctionne, le four vapeur émet un bruit de ventilation. La production de vapeur génère des bruits qui font penser à ceux d'une bouilloire.

Description du fonctionnement

Phase de préchauffage

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

La durée de montée en température de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 7 minutes environ mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Vous pouvez aussi raccourcir la phase de chauffage en remplissant le réservoir avec de l'eau chaude.

Phase de cuisson

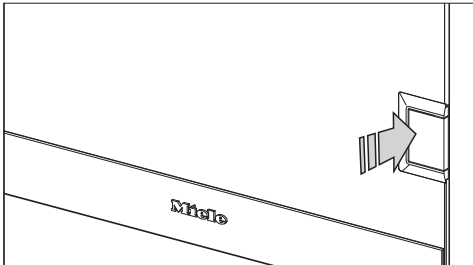
La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps résiduel ou restant s'affiche tout au long du processus de cuisson.

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

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

Premier nettoyage du four vapeur

Ouvrir la porte



- Pour ouvrir la porte, appuyez à gauche, sur le bouton d'ouverture de porte.

La porte s'ouvre aussitôt.

Nettoyer le réservoir à eau

⚠ Dommages provoqués par jets d'eau.

L'élément de chauffage situé dans le réservoir à eau peut être endommagé par des jets d'eau.

Nettoyez le réservoir à eau et le couvercle avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

N'immergez pas le réservoir à eau !

- Retirez le réservoir à eau du four vapeur puis ôtez le couvercle (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Réservoir à eau »).
- Lavez le réservoir et le couvercle avec de l'eau chaude uniquement, sans liquide vaisselle ni ustensile de nettoyage.

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.

Première mise en service

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été réglé en usine sur une dureté d'eau **élevée**. 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.

- Réglez si nécessaire la bonne dureté de l'eau (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.

- Mettez le four vapeur en marche 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 »).

Commander le four vapeur

Utilisez de l'eau du robinet exclusivement. Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Remplissez le réservoir à eau puis enfoncez-le dans son logement à l'intérieur du four vapeur.

Quand le réservoir à eau est mal enfoncé, le four vapeur ne chauffe pas. Au bout de quelques instants, *F20* s'affiche à l'écran (voir chapitre « En cas d'anomalie »).

- Insérez le plat récupérateur au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Enfournez l'aliment.
- Fermez la porte.
- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt ①.



A l'écran, 100 s'affiche et °C 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.



A l'écran, 0:00 s'affiche et h clignote.

- Réglez le temps de cuisson en effleurant la touche sensitive ∧ (0:00 pour l'augmenter) ou ∨ (9:59 pour le diminuer).
- Validez en effleurant OK.

La cuisson démarre. Le générateur de vapeur et le ventilateur s'enclenchent.

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

Utilisation

Sortir les aliments

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et 0:00 h apparaît à l'écran.

 Risque de blessure en raison de surfaces et de vapeur brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur d'eau chaude s'échappe. Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires sont très chauds.

Ouvrez la porte avec précaution, reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

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

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

Vous pouvez raccourcir le délai de différé du ventilateur si vous retirez le réservoir à eau une fois votre four éteint.

Nettoyer le four à vapeur

- Retirez le bac de récupération du four vapeur et videz-le.
- Retirez et videz le réservoir à eau. Appuyez sur le réservoir à eau pour le retirer par le haut.

Le réglage du four vapeur prévoit qu'il reste toujours un peu d'eau résiduelle dans le réservoir à eau. Dans le cas contraire, il s'agit d'une anomalie. Le cas échéant, veuillez contacter le service après-vente.

- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Rajouter de l'eau

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

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Fermez la porte.

La cuisson se poursuit.

Modifier les réglages en cours de cuisson

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

Modifier la température

- Validez en effleurant 1 fois OK.

L'écran bascule sur le réglage de la température et °C se met à clignoter.

- Procédez au réglage de la température comme expliqué précédemment.

Modifier le temps de cuisson

- Validez en effleurant 2 fois OK.

L'écran passe au réglage du temps de cuisson et h se met à clignoter.

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

Interrompre la cuisson

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'éteint et le temps restant est mémorisé.



Risque de blessure en raison de surfaces et de vapeur brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur d'eau chaude s'échappe. Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires sont très chauds.

Ouvrez la porte avec précaution, reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

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

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

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran.

Lorsque la température réglée est atteinte, l'affichage change et le décompte du temps restant commence.

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

Préchauffage

Le four vapeur est équipé d'une fonction préchauffage. Si vous sélectionnez cette fonction, l'enceinte du four atteint 40 °C environ, ce qui permet de réduire le temps de montée en température et donc le temps de cuisson total des aliments.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Vous pouvez, si vous le souhaitez, modifier les réglages d'usine en consultant le chapitre « Réglages ».

Cependant même après activation du préchauffage, vous restez libre à chaque fois de décider si vous utilisez ou non cette option.

Le réservoir à eau doit toujours se trouver dans le four vapeur pendant la phase de préchauffage.

La phase de préchauffage s'interrompt lorsqu'on ouvre la porte. Pour reprendre le processus, éteignez le four vapeur puis rallumez-le.

Avec préchauffage

- Allumez votre four vapeur.

Le nombre 100 s'affiche à l'écran et °C clignote. Ne validez **pas**.

Au bout de quelques secondes, la phase de préchauffage démarre et la montée en température s'affiche en temps réel à l'écran.

Une fois ce processus terminé, 100 s'affiche à l'écran et °C clignote.

- Enfournez l'aliment.
- Procédez au réglage de la température et du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

Sans préchauffage

- Enfournez l'aliment.
- Allumez votre four vapeur.

A l'écran, 100 s'affiche et °C clignote.

- Validez en effleurant OK ou sélectionnez la température souhaitée comme expliqué précédemment.
- Procédez au réglage du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

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 au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- Placez votre plat de cuisson sur un plat perforé suffisamment grand. Ne le posez pas à même la sole du four vapeur.
- La distance entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte permet à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Bac de récupération

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

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

A savoir

Niveau de cuisson

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

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

Surgelés

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

Température

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

Utilisation combinée avec un tiroir chauffant

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

Temps de cuisson

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

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

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

Cuisson avec liquides

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

Recettes maison

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut brunir vos aliments.

Cuisson vapeur

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

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

Cuisson vapeur

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

 Temps de cuisson

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre « 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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

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

🕒 Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

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

Cuisson vapeur

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

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

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. 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

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

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🌡 Température, 🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Riz

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Pâtes

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Dumplings

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

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

Réglages

Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Légumes secs

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

Ne trempez pas les **lentilles**.

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

Réglages

Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Oeufs

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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Fruits

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu

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

Niveau de cuisson

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

Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 100°C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu. Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si 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

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (1. temps de cuisson du riz)
6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2. temps de cuisson du poisson)
Restent 4 minutes (3. Temps de cuisson des brocolis)

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

Cuisson d'un menu

- Commencez par enfourner le riz.
- Procédez au premier réglage : 14 minutes.
- Une fois les 14 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 avec un couvercle, une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Disposez les assiettes ou les plats à l'intérieur d'un plat de cuisson perforé suffisamment grand.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Fonctions utiles

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

Fonctions utiles

Aliments	 * [min]
Potée	4–5

 Durée

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

Décongélation

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



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.

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

Plats de cuisson

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

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

Conseils

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

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de décongélation : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliments à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	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 / Cas- sis	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à 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 po- tages	480 g	60	20–25	10–15
Viandes				
Rôtis en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20

Fonctions utiles

Aliments à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
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 / Sau- cisses	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 brio- chées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâ- teaux	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

Fonctions utiles

Stérilisation des conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

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

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

Légumes

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 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 va-peur.
- Ensuite, recouvrez-les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Stérilisation

- Insérez le bac de récupération au niveau le plus bas et enfournez un plat perforé juste au-dessus.
- Placez les bocaux dans le plat de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.

Réglages

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

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
Concombres	90	55
Betterave rouge	100	60

Fonctions utiles

Aliments à stériliser	🌡️ [°C]	🕒* [min]
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.

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 plat de cuisson non perforé ou le plat récupérateur.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40–70 minutes

Fonctions utiles

Préparer des yaourts maison

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

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

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

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C. Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

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

■ 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. 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 vous déplaçant.

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.

Réglages

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.

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé.

Réglages

Température : 40 °C

Temps de cuisson : cf. recette

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 bol puis posez-le sur un plat perforé avant d'enfourner.

Réglages

Température: 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Fonctions utiles

Faire fondre du chocolat

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

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

Réglages

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Température : 50 °C

Temps de stérilisation : 5 minutes

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

Température : 100 °C

Temps d'ébullantage : 1 minute

Fonctions utiles

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 couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de glaçage : 4 minutes

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 couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

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

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

- 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

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

Réglages

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

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

Température : 60 °C

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

Fonctions utiles

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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

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

Modifier et enregistrer les réglages

Le four vapeur est **éteint**.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.
- Dès que l'écran s'allume, effleurez 1 fois la touche sensitive ∨ tout en maintenant la touche Marche/Arrêt ① enfoncée.

P 1 s'affiche à l'écran.

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

Le statut sélectionné est sauvegardé.

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

Réglages

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

Programme		Option	Réglages disponibles
P1		S0 S1	Restaurer les réglages d'usine
P2	Mode expo	S0 S1	éteint, le four vapeur chauffe allumé, le four vapeur ne chauffe pas
P3	Volume du signal sonore	S1 S2 S3 S4	très faible faible moyennement fort fort
P4	Dureté de l'eau	S1 S2 S3 S4	douce (< 1,5 mmol / l, < 1,5 °f) moyenne (1,5 - 2,5 mmol / l, 1,5 °f – 25 °f) – dure (> 2,5 mmol / l, > 25 °f)
P5	Unité de température	S1 S2	°C °F
P6	Préchauffage	S0 S1	Préchauffage non activé Préchauffage activé
P7	Bip touches	S0 S1	désactivé activé

Données à l'attention des instituts de contrôle

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

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Ajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	1x DGGL 1	max.	au choix	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocolis (8.2)	1x DGGL 1	300	au choix	100	3
Puissance à charge maximale					
Petits pois (8.3)	3x DGGL 1	Répartissez 2500 g de petits pois surgelés dans les plats.	2, 3, 4 ³	100	4

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

¹⁾ Insérez le bac de récupération au niveau inférieur.

²⁾ Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson chaude (avant le début de la phase de préchauffage).

³⁾ Disposez les plats de cuisson au fond des niveaux 2 et 4 et à l'avant du niveau 3.

⁴⁾ Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85 °C.

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.

N'utilisez pas 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 et la carrosserie du four à vapeur

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer l'enceinte de cuisson

Lorsque quelque chose reste coincé derrière les joints d'étanchéité d'admission et de sortie de vapeur, les joints risquent d'être compressés derrière la paroi arrière de l'enceinte. Lors du nettoyage de la paroi arrière de l'enceinte, contrôlez que rien n'est resté coincé derrière les joints.

Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson, le joint de porte, l'intérieur de la porte et la conduite de récupération après chaque utilisation.

- 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.

Remplacez le **joint de porte** dès qu'il devient cassant. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.

Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

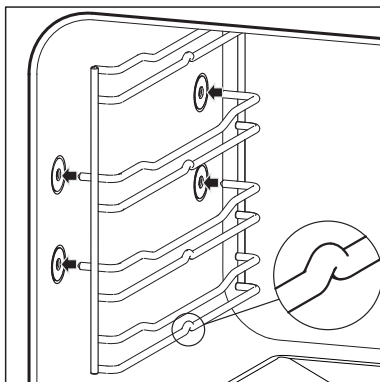
Bac de récupération et plat de cuisson

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le bac de récupération 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.

Nettoyer les grilles supports

Les grilles vont au lave-vaisselle.

- Commencez par sortir des supports de gradins par les côtés.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.



- Après le nettoyage, remettez en place les grilles supports de façon à ce qu'elles soient bien fixées. Lorsque vous installez les grilles, veillez à ce qu'elles soient correctement insérées (voir illustration).

Domages dus à des grilles supports mal installées.

Si les grilles supports ne sont pas correctement installées, la sonde thermique risque d'être endommagée quand vous enfournez le récipient de cuisson.

Installez correctement les grilles supports.

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

Installez correctement les grilles supports.

Nettoyage et entretien

Vider et sécher le réservoir à eau

⚠ Dommages provoqués par jets d'eau.

L'élément de chauffage situé dans le réservoir à eau peut être endommagé par des jets d'eau.

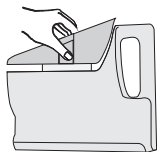
Nettoyez le réservoir à eau et le couvercle avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

N'immergez pas le réservoir à eau !

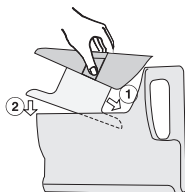
Pour des raisons d'hygiène et afin d'empêcher la formation de condensation dans votre four vapeur, videz le réservoir à eau après chaque utilisation.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives ni de brosses dures.

- Après chaque utilisation, retirez, videz puis séchez le réservoir à eau.

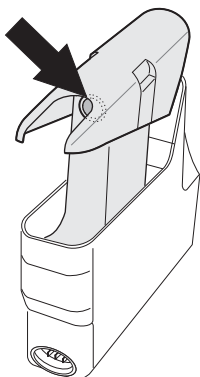


- Pour détacher le couvercle, pressez légèrement les deux encoches l'une contre l'autre puis retirez le couvercle.



- Ne remplacez le couvercle sur le réservoir à eau qu'une fois les deux encoches parfaitement sèches. Le plus simple est d'introduire le couvercle de biais ① puis de l'abaisser ②.

Lubrifier le joint de raccordement



Pour commander un joint neuf, veuillez contacter le service après-vente Miele dont vous trouverez les coordonnées à la fin du mode d'emploi.

Pour graisser le joint, utilisez exclusivement la graisse silicone fournie. N'utilisez ni margarine, ni huile, ni aucune autre graisse domestique, faute de quoi le joint pourrait gonfler.

- Si au bout de quelques temps vous constatez qu'il vous faut forcer pour retirer et installer le réservoir à eau ou que le message d'anomalie *F20* s'affiche à l'écran, enduisez l'intérieur du joint de raccordement avec un peu de graisse silicone.

Il n'est pas nécessaire de retirer le joint pour le graisser.



Risque de blessure dû à la graisse de silicone.

La graisse de silicone peut irriter les muqueuses.

En cas de contact avec la peau, essuyez ou rincez la graisse de silicone.

En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.

Consultez un médecin en cas d'ingestion de graisse de silicone.

- Remplacez le joint dès qu'il devient cassant ou poreux ou si vous retrouvez plus d'eau que d'habitude dans le bas de l'habitable.

Nettoyage et entretien

Détartrer le réservoir d'eau.

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. Vous pouvez aussi un détartrant à base d'acide citrique classique vendu dans le commerce.

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.



- Effleurez plusieurs fois la touche Marche/Arrêt  jusqu'à ce qu'un signal retentisse, que le symbole  se mette à clignoter et que l'heure 0:22 h apparaisse à l'écran.
- Remplissez 1 litre d'eau tiède dans le réservoir d'eau et ajoutez 1 tablette détartrante Miele ou la quantité recommandée de produit détartrant à base d'acide citrique.
- Attendez jusqu'à ce que le détartrant soit dissout.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Validez en effleurant OK.



Les deux points clignotent et le symbole  reste allumé. Le détartrage commence.

Le détartrage ne peut pas être interrompu. N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.



Quand il ne reste plus que 10 minutes de détartrage, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter.

- Enlevez et videz le réservoir à eau puis retirez le couvercle.
- Retirez et videz le réservoir à eau.
- Rincez bien le réservoir à eau et son couvercle.
- Remplissez le réservoir avec 1 litre d'eau puis remettez-le dans son habitacle.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Le symbole  qui clignotait s'éteint et le symbole  se met à clignoter.

- Validez en effleurant OK.

Les deux points clignotent et le symbole  reste allumé. Le processus de détartrage continue.

Un signal sonore retentit en fin de détartrage.

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

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>ENDO</i> apparaît à l'écran. Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (cf. 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.
Le symbole $\mathcal{S}$ et un chiffre compris entre 1 et 10 s'affichent à l'écran. 0:22 h et $\mathcal{S}$ clignotent.	Le four vapeur doit être détartré. ■ Détartrez le four vapeur (voir chapitre « Nettoyage et entretien », « Détartrage »).

Problème	Cause et solution
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.
Vous devez forcer un peu pour enfoncer ou retirer le réservoir à eau.	Le raccordement au réservoir à eau est difficile d'accès. ■ Enduisez le joint d'étanchéité du réservoir à eau avec un peu de graisse silicone, conformément aux instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », section « Réservoir à 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. ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage »).
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien installé. ■ 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). ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.
Au bout d'un certain temps, des bruits se font entendre lorsqu'on ouvre ou que l'on referme la porte.	La porte est difficile à manipuler. ■ Lubrifiez les charnières de porte, avec de la graisse silicone par exemple.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
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. ■ 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.). ■ Remplissez le réservoir à eau.
La phase de préchauffage dure anormalement longtemps.	Le niveau de dureté de l'eau est mal réglé. Le réservoir à eau est fortement entartré. ■ Réglez le niveau de dureté de l'eau correspondant à votre commune (voir chapitre « Réglages »). ■ Détartrez le four vapeur (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage »). ■ Toutefois si le réglage du niveau de dureté de l'eau est correct et que le problème persiste, contactez le service après-vente.
F 5 F 6	Problème technique ■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.
F20	Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans le four vapeur. ■ Retirez le réservoir à eau puis enfoncez-le dans son logement. ■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le.
	Le joint d'étanchéité est difficile d'accès. ■ Enduisez le joint d'étanchéité du réservoir à eau avec un peu de graisse silicone, conformément aux instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », section « Réservoir à eau ».

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

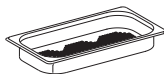
Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

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

Plats de cuisson

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

DGGL 1



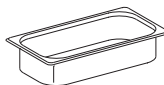
plat perforé

Contenance 1,5 l

Volume utile 0,9 l

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

DGG 2



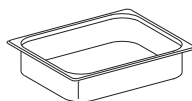
plat non perforé

Contenance 2,5 l

Volume utile 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGG 3



plat non perforé

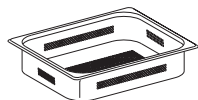
Contenance 4,0 l

Volume utile 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

Accessoires en option

DGGL 4



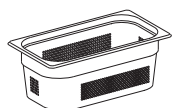
plat perforé
Contenance 4,0 l
Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



plat perforé
Contenance 2,5 l
Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



plat perforé
Contenance 4,0 l
Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



plat non perforé
Contenance 4,0 l
Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGGL 8



plat perforé
Contenance 2,0 l
Volume utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

Couvercles pour plats de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

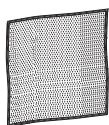
Détergents et produits d'entretien

Pastilles de détartrage (6 pièces)



pour détartrer le four vapeur

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Graisse silicone



Pour lubrifier le joint torique installé sur le raccordement du réservoir à eau

Autres

DGG 15



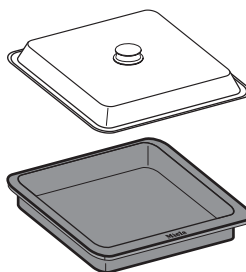
1 bac de récupération pour recueillir les liquides qui s'écoulent. Peut aussi être utilisé en plat de cuisson.

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

Plats à rôtir multifonctions

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, à revêtement antiadhésif, avec couvercle inox. Également adapté à la zone de rôtissage d'une table de cuisson à induction, à toutes les cuisinières et tous les fours.

KMB 5000-S*



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

* Ne convient pas à la cuisson au gaz !

Caractéristiques techniques

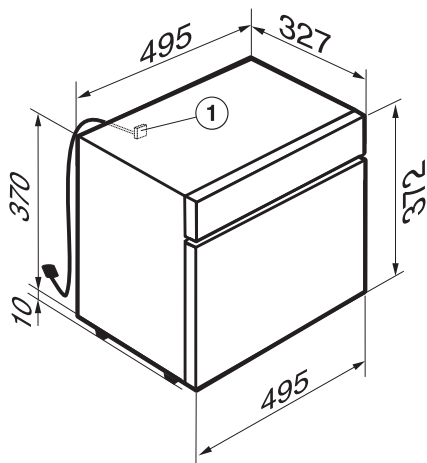
Prêt à brancher avec câble d'alimentation électrique

Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement : 2,2 kW

Poids 19,3 kg

Conforme normes EDF



- ① Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur

Dimensions (l x H x P)

- Appareil, voir croquis
- Enceinte de cuisson 240 x 335 x 275 mm

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.

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

Plaque signalétique

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



Garantie

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

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

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DG 6001

fr-FR

M.-Nr. 10 674 761 / 00