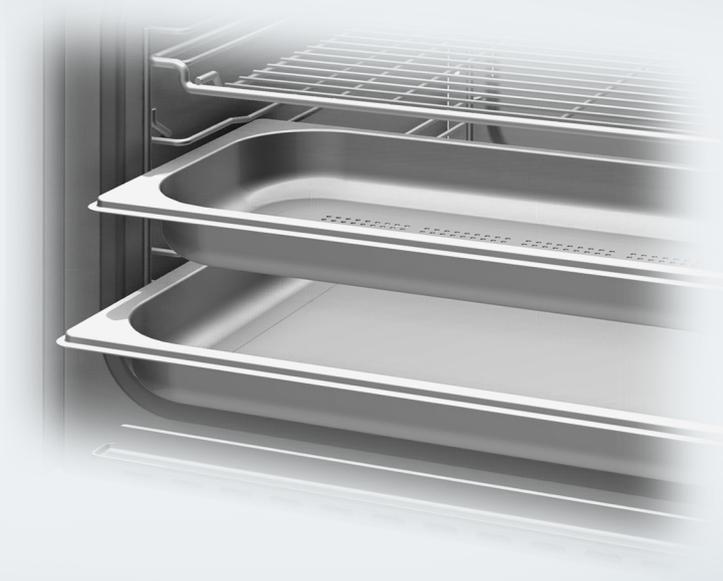


Mode d'emploi et instructions de montage

Four à vapeur



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

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	13
Aperçu	14
Four vapeur	14
Accessoires fournis	15
Éléments de commande	16
Écran	17
Touches sensibles	17
Symboles.....	17
Description du fonctionnement	18
Réservoir d'eau	18
Plat récupérateur	18
Température	18
Temps de cuisson	18
Bruits	19
Phase de chauffage.....	19
Phase de cuisson	19
Réduction vapeur	19
Première mise en marche	20
Premier nettoyage du four à vapeur.....	20
Régler la dureté de l'eau	20
Régler le point d'ébullition.....	21
Réglages	22
Afficher les heures de fonctionnement.....	22
Modification et enregistrement des réglages	22
Dureté de l'eau	24
Commande	25
Utiliser le four à vapeur	25
Modifier les valeurs pour un cycle de cuisson	26
Interrompre le cycle de cuisson	27
Programmes automatiques	28
À savoir	30
Avantages de la cuisson vapeur.....	30
Plats de cuisson	30
Plat récupérateur	30
Niveau de cuisson	31

Produits surgelés.....	31
Température	31
Temps de cuisson	31
La cuisson avec du liquide.....	31
Recettes personnelles.....	31
Cuisson vapeur	32
Cuisson vapeur Eco	32
Remarques relatives aux tableaux de cuisson.....	32
Légumes.....	33
Poisson.....	36
Viande	39
Riz.....	41
Céréales	42
Pâtes/Produits à base de farine	43
Dumplings	44
Légumes secs	45
Œufs de poule.....	47
Fruits.....	48
Saucisses	48
Crustacés	49
Coquillages.....	50
Cuisson d'un menu	51
Autres applications	53
Réchauffage	53
Décongélation	56
Blanchir	59
Stérilisation de conserves	59
Stériliser de la vaisselle	62
Faire lever la pâte	62
Préparer des serviettes chaudes.....	62
Faire fondre de la gélatine	63
Décristalliser du miel	63
Faire fondre du chocolat	63
Préparer des yaourts maison	64
Faire suer le lard	65
Faire suer des oignons	65
Extraction de jus.....	66
Émonder.....	67
Conserver des pommes	67
Préparer un consommé royal	67
Données destinées aux instituts de contrôle	68

Contenu

Nettoyage et entretien	69
Détergents à ne pas utiliser.....	70
Nettoyer la façade	70
Nettoyer l'enceinte de cuisson.....	70
Nettoyer le réservoir d'eau	71
Nettoyer les accessoires	71
Nettoyer les grilles de support.....	72
Détartrer le four vapeur	72
Que faire si	74
Messages sur les afficheurs/l'écran	74
Comportement inattendu	75
Bruits	76
Problèmes généraux ou anomalies techniques.....	76
Accessoires en option	77
Service après-vente	78
Contact en cas d'anomalies.....	78
Garantie.....	78
Installation	79
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	79
Dimensions d'encastrement.....	80
Encastrement dans un meuble haut	80
Encastrement dans un meuble bas.....	81
Vue latérale.....	82
Raccordement et ventilation	83
Installer un four vapeur.....	84
Raccordement électrique	85

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four à vapeur est conforme 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 à vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Cela vous protégera et évitera d'endommager le four à vapeur.

Conformément à la norme CEI/EN 60335-1, Miele signale expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four à vapeur et de respecter les consignes de sécurité et de mise en garde.

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

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four à vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ 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 ce four à vapeur 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 !

Enfants dans le foyer

- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four à 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 de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir le four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four à vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes. La peau des enfants réagit de manière plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Durant le fonctionnement, de la vapeur d'échappe de l'évacuation des buées. La vitre de porte et le bandeau de commande du four vapeur chauffent.
Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne. Afin d'éviter tout risque de blessures, tenez les enfants éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.
Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou de se suspendre à la porte ouverte.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► N'utilisez jamais votre four à vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four à vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement 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 à vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à vapeur.
- ▶ N'utilisez le four à vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure par électrocution. 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 provoquer un dysfonctionnement du cuiseur vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur.
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four à vapeur. Un non-respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Si la fiche secteur du câble de raccordement réseau est retirée ou que le câble de raccordement réseau n'est pas équipé de fiche secteur, le four vapeur doit être raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique").

Consignes de sécurité et mises en garde

► Débranchez votre four à vapeur avant tout travail d'installation et de maintenance sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
- dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
- débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

► Si le four vapeur a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez le four. Chaleur et humidité stagnent derrière la façade du 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.

Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler avec la vapeur, l'enceinte de cuisson, les grilles supports, les accessoires et les aliments.

Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude, ainsi que pour toute intervention dans l'enceinte chaude.

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

Les aliments peuvent déborder lors de l'insertion ou du retrait du récipient de cuisson. Les aliments peuvent vous brûler.

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

► Risque de blessures dues à l'eau chaude.

À la fin d'une cuisson, de l'eau encore chaude se trouve dans le générateur de vapeur et elle est à nouveau pompée dans le réservoir d'eau. Attention à ne pas faire basculer le réservoir d'eau lors du retrait et de l'installation du réservoir d'eau.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ 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. Suivez les instructions du fabricant de la vaisselle.
- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four à vapeur. Ne stockez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller pour la cuisson.
- ▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ 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 à 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 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.
- ▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.
- ▶ Les grilles de support peuvent être enlevées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer les grilles de support"). Remontez correctement les grilles de support.
- ▶ 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

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit sont caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four à vapeur.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

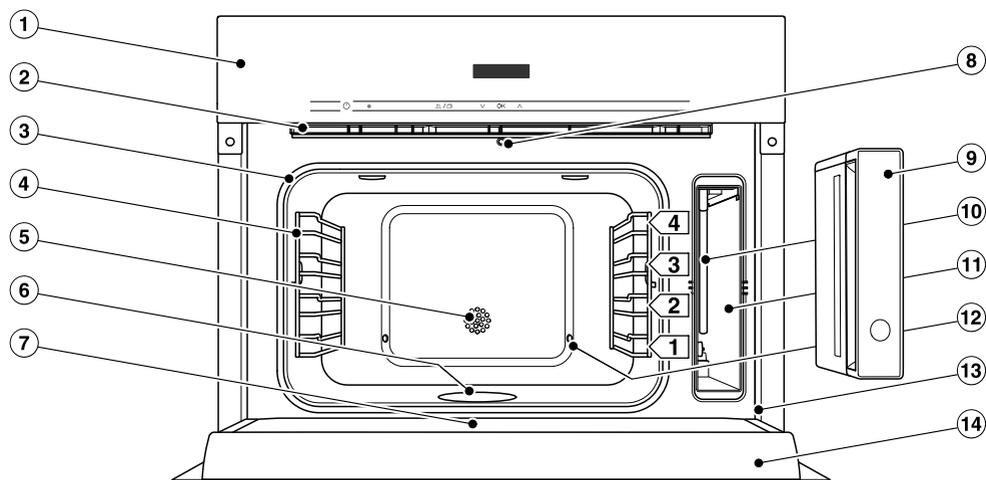
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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 aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite 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 légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Aperçu

Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Grilles de support avec 4 niveaux
- ⑤ Sonde de température
- ⑥ Résistance de sole
- ⑦ Canal de collecte
- ⑧ Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur
- ⑨ Réservoir d'eau avec protection anti-débordement amovible
- ⑩ Tuyau d'aspiration
- ⑪ Compartiment du réservoir d'eau
- ⑫ Arrivée de vapeur
- ⑬ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑭ Porte

Vous trouverez au verso les modèles décrits dans les présentes instructions d'emploi et de montage.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible dans le cadre en façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

Si vous avez des questions ou des problèmes, munissez-vous de ces informations pour que Miele puisse vous conseiller de manière ciblée.

Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir 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 (l x p x h)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L

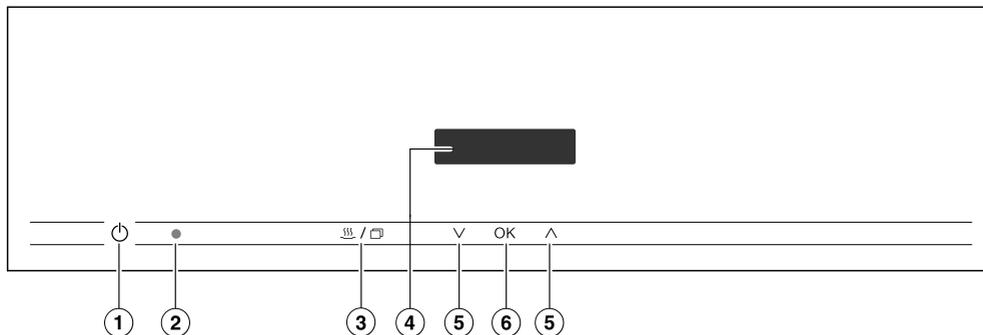


1 grille pour poser votre propre vaisselle

Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

Éléments de commande



- ① Touche marche/arrêt  en creux
Pour la mise en marche et l'arrêt du four vapeur
- ② Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive  / 
Pour choisir entre la cuisson vapeur, la cuisson vapeur *ECC* et les programmes automatiques
- ④ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ⑤ Touches sensibles  
Pour modifier les valeurs et les réglages et pour parcourir les listes de sélection
- ⑥ Touche sensitive *OK*
Pour confirmer une saisie ou un choix et pour enregistrer les réglages

Écran

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

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip. Vous pouvez désactiver ce signal (voir chapitre "Réglages").

Symboles

Les symboles et indicateurs suivants peuvent s'afficher durant le fonctionnement :

Symbole/Indicateur	Signification
	Cuisson vapeur
 (clignote)	Niveau d'eau insuffisant ou réservoir d'eau vide
<i>ECD</i>	Cuisson vapeur <i>ECD</i>
Chiffre(s) + Auto <i>A</i>	Programme automatique
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Temps de cuisson
 + chiffre(s)	Le four à vapeur doit être détartré (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur")

Description du fonctionnement

Réservoir d'eau

La capacité maximale du réservoir d'eau est de 1,5 litre, tandis que la capacité minimale est de 0,5 litre. Des repères se trouvent sur le réservoir d'eau. Le repère supérieur ne doit en aucun cas être dépassé.

La consommation d'eau dépend de l'aliment à cuire et du temps de cuisson. Il est possible de devoir rajouter de l'eau durant le processus de cuisson. Si la porte est ouverte pendant l'opération de cuisson, la consommation d'eau augmente.

Pour sortir le réservoir à eau, utilisez le système push/pull : appuyez légèrement sur le réservoir d'eau pour le retirer.

À la fin d'une cuisson, de l'eau encore chaude se trouve dans le générateur de vapeur et elle est à nouveau pompée dans le réservoir d'eau. Videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Plat récupérateur

Insérez le plat récupérateur sur le 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 si besoin.

Température

Le four à vapeur fonctionne à des températures allant de 40 °C à 100 °C. Lorsque vous branchez votre four à 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 les aliments- Réchauffer- Cuisson de menu- Stérilisation 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- Préparation des yaourts

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute (0:01) et 9 heures et 59 minutes (9:59). Si le temps de réglage dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes.

Exemple pour 80 minutes = 1:20.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche, de l'arrêt ou en cours de cuisson. Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.

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

Phase de chauffage

Pendant cette phase, l'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température indiquée. L'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson est affichée à l'écran.

La durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de chauffage dure environ 7 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés ainsi que pour une température de cuisson basse.

Phase de cuisson

La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps restant s'affiche pendant la phase de cuisson.

Réduction vapeur

À 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"). Le cas échéant, de la vapeur s'échappe de la porte ouverte en quantité importante.

Première mise en marche

Premier nettoyage du four à vapeur

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur et les accessoires.

À 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 d'eau

- Retirez le réservoir d'eau.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Nettoyez le réservoir d'eau à la main.

Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

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

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

Régler la dureté de l'eau

Pour assurer le bon fonctionnement du four à vapeur et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon l'eau locale.

La fréquence de détartrage de l'appareil dépend de la dureté de l'eau.

Par défaut, la dureté de l'eau est réglée sur 15 °dH.

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

- Réglez la dureté de l'eau correspondant à votre eau au niveau local (voir chapitre "Réglages").

Régler le point d'ébullition

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez ajuster le réglage de l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie selon l'altitude à laquelle l'appareil est installé. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.

Vous devez **absolument** procéder à cette opération pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

De l'eau distillée ou mélangée à du gaz carbonique et d'autres fluides peuvent endommager le four à vapeur.

Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Repositionnez le réservoir d'eau dans son habitacle.
- Faites fonctionner le four à vapeur sur cuisson vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Commande".

Régler la température d'ébullition après un déménagement

À la suite d'un déménagement, il convient d'adapter le four à vapeur à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez également lancer un programme de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur").

Réglages

Afficher les heures de fonctionnement

Vous pouvez consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four vapeur.

Le four vapeur est **éteint**.

- Effleurez la touche sensitive  /  et maintenez-la enfoncée.
- Effleurez une fois l'interrupteur Marche/Arrêt  tout en maintenant la touche sensitive  /  enfoncée.

Les heures de fonctionnement s'affichent.

Modification et enregistrement des réglages

Les réglages de votre four vapeur sont prédéfinis en usine. Vous pouvez modifier les réglages indiqués dans le tableau suivant.

Le four vapeur est **éteint**.

- Effleurez la touche sensitive  et maintenez-la enfoncée.
- Effleurez une fois l'interrupteur Marche/Arrêt  tout en maintenant la touche sensitive  enfoncée.

P1 s'affiche.

- Réglez le programme souhaité en effleurant la touche sensitive  ou .
- Validez en appuyant sur *OK*.

S et un chiffre s'affichent.

- Réglez la dureté de l'eau/le statut souhaité(e) en effleurant la touche sensitive  ou .
- Validez en appuyant sur *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 faible fort très fort
P3	Signal sonore des touches	S0 S1	Désactivé Activé
P4	Réduction de la vapeur	S0 S1	Désactivé Activé
P5	Unité de température	S1 S2	°C °F
P6	Mode expo	S0 S1	Désactivé, le four à vapeur chauffe Le four à vapeur ne chauffe pas

Réglages

Dureté de l'eau

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

Vous pouvez régler un degré de dureté compris entre 1 °dH et 70 °dH.

Si vous utilisez de l'eau potable en bouteilles, par ex. de l'eau minérale, utilisez de l'eau sans gaz carbonique ajouté. Procédez au réglage en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est indiquée 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°
16	2,9	114	16°

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
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°

Utiliser le four à vapeur

De l'eau distillée ou mélangée à du gaz carbonique et d'autres fluides peuvent endommager le four à vapeur.

Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Insérez le plat récupérateur sur le niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Enfourez le plat dans l'enceinte du four.
- Allumez le four à vapeur.



☹ 100 °C s'affiche. 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 enregistrée après quelques secondes. Pour revenir au réglage de la température, effleurez deux fois OK.



☹ 0:00 h s'affiche.

Le 0 clignote pour les heures.

- Si vous souhaitez régler un temps de cuisson
 - inférieur à 1 heure, confirmez avec 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.
- Réglez le nombre de minutes souhaité en effleurant la touche sensitive ∧ (à partir de 00) ou ∨ (jusqu'à 59).
- Validez en appuyant sur OK.

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

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée la première fois.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

À partir d'une température de cuisson d'env. 80 °C, la porte du four à vapeur s'ouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson, afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit.

- Sortez le plat du four.
- Arrêtez le four à vapeur.

Un nouveau cycle de cuisson ne peut démarrer que si l'ouverture automatique de la porte est revenue dans sa position de départ. Ne fermez pas la porte manuellement car vous risqueriez de l'abîmer.

Commande

Nettoyer le four à vapeur

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

 Risque de brûlures dû à l'eau chaude.

À la fin d'un cycle de cuisson, de l'eau encore chaude se trouve dans le réservoir d'eau et peut vous brûler. Attention à ne pas faire basculer le réservoir d'eau lors du retrait et de l'installation du réservoir d'eau.

- Retirez le réservoir d'eau.
- Ôtez la protection anti-débordement puis videz le réservoir d'eau.
- Nettoyez et séchez le four à vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

Assurez-vous que la protection anti-débordement s'enclenche correctement lors de la mise en place.

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

Ajouter de l'eau

En cas de manque d'eau pendant la cuisson, un signal sonore s'enclenche et le symbole  se met à clignoter.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Repositionnez le réservoir d'eau dans son habitacle.

La cuisson se poursuit.

Modifier les valeurs pour un cycle de cuisson

Dès qu'un cycle de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier la température ou le temps de cuisson.

Modifier la température

- Effleurez une fois la touche *OK*.

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

- Effleurez la touche sensitive ∇ ou \wedge pour modifier la température.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Modifier le temps de cuisson

- Effleurez deux fois la touche *OK*.

L'écran passe au réglage du temps de cuisson et le chiffre de l'heure se met à clignoter.

- Effleurez la touche sensitive ∇ ou \wedge pour modifier le temps de cuisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Interrompre le cycle de cuisson

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

 Risque de blessures dû à la vapeur brûlante.

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

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

 Risque de blessures dû aux surfaces et aliments chauds.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte de cuisson, des grilles de support des accessoires et des aliments.

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

Lorsque vous enfournez et sortez un plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

La montée en température est enclenchée ; l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson est affichée. Lorsque la température réglée est atteinte, le décompte du temps restant commence.

La cuisson se termine prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson.

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

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

Programmes automatiques

Votre four à vapeur dispose de 20 programmes automatiques pour la préparation de divers légumes. Un rétroéclairage indique la température et le temps de cuisson. Vous n'avez plus qu'à préparer vos légumes en suivant les instructions (voir tableau "Tableau des programmes").

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

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

Utiliser 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 sur le niveau de votre choix.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Allumez le four à vapeur.
- Effleurez la touche sensitive  / .

ECC s'affiche.

Si vous effleurez la touche sensitive  ou , vous revenez aux programmes automatiques.

- Réglez le programme souhaité, par ex. A15, à l'aide des touches sensibles  ou .
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Réglez le degré de cuisson souhaité à l'aide des touches sensibles  ou  :
 - al dente 
 - moyen 
 - moelleux 
- Validez en appuyant sur *OK*.

Tableau des programmes

Numéro de programme	Légumes	
A1	Choux-fleurs	En bouquets, moyen
A2	Haricots (verts, beurre)	Entier
A3	Brocolis	En bouquets, moyen
A4	Choux chinois	En lamelles
A5	Petits pois	—
A6	Fenouils	En lamelles
A7	Choux-raves	En bâtonnets
A8	Potirons	En dés
A9	Maïs	En épis
A10	Carottes	En dés/bâtons/rondelles
A11	Poivrons	En lamelles
A12	Pommes de terre en robe des champs	Chair ferme, taille moyenne
A13	Poireaux	En rondelles
A14	Choux Romanesco	En bouquets, moyen
A15	Choux de Bruxelles	—
A16	Pommes de terre à l'eau	Chair ferme, coupées en quatre
A17	Asperges vertes	Taille moyenne
A18	Asperges blanches	Taille moyenne
A19	Épinards	—
A20	Mange-tout	—

À savoir

Au chapitre “À savoir”, vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode d'utilisation) 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 peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Plats de cuisson

Récipients de cuisson

Un récipient de cuisson en inox est fourni avec le four à vapeur. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre “Accessoires disponibles en option”). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation.

Utilisez si possible des récipients de cuisson perforés. La vapeur pénètre ainsi les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Dans ce cas, veillez à respecter les consignes suivantes :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- Il doit y avoir assez d'espace entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le plat.

Plat récupérateur

Insérez le plat récupérateur sur le 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 plat récupérateur comme plat de cuisson.

Niveau de cuisson

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de cuisson, et même faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. La durée de cuisson reste inchangée.

Si vous enfournez plusieurs plats à haute cuisson en même temps, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres. Si possible, dégagez un niveau entre les plats de cuisson.

Enfourez toujours les plats de cuisson et la grille entre les supports d'un niveau pour éviter que les plats ne basculent.

Produits surgelés

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

Température

Une température maximale de 100 °C est atteinte lors de la cuisson vapeur. Il est possible de cuire presque tous les aliments à cette température. Certains aliments particulièrement fragiles, tels que les fruits rouges, doivent être cuits à basse température, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

Temps de cuisson

Dans le cas de cuisson vapeur, le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

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

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Ainsi le temps de cuisson d'1 kg de pommes de terre sera identique à celui de 500 g de pommes de terre.

La cuisson avec du liquide

Ne remplissez votre plat de cuisson qu'aux $\frac{2}{3}$ pour éviter de renverser le liquide qu'il contient en sortant le plat du four à vapeur.

Recettes personnelles

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

Pour une cuisson à la vapeur économe en énergie, vous pouvez utiliser le mode cuisson vapeur Eco. Le mode cuisson vapeur Eco convient notamment pour la cuisson des légumes et du poisson. La cuisson vapeur Eco est moins adaptée à la cuisson d'aliments contenant de l'amidon, par ex. des pommes de terre, du riz et des pâtes.

Nous recommandons l'utilisation des temps de cuisson et des températures indiqués dans les tableaux du chapitre "Cuisson vapeur".

En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

- Allumez le four à vapeur.
- Effleurez la touche sensitive  / .

ECD s'affiche à l'écran.

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

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Tenez compte des indications relatives aux temps de cuisson et aux températures et, le cas échéant, des remarques relatives à la préparation.

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif.

- Choisissez tout d'abord la durée la plus courte. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

Légumes

Produits frais

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

Produits 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 dans le 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, comme les petits pois et les asperges par exemple, ne laissent que peu voire pas du tout d'espace vacant. La vapeur a donc beaucoup de mal à pénétrer 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 à 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.

Exemple :

pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :

env. 17 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :

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, en bouquets	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, pelées entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement, pelées entières	25–27
coupées en deux	19–21
coupées en quatre	17–18
Pommes de terre farineuses, pelées entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave, en bâtonnets	6–7
Potiron, en dés	2–4
Épi de maïs	30–35
Blettes, émincées	2–3

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Poivrons, en dés ou en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireaux, en rondelles	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, en bouquets	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, émincé	23–26
Salsifis, entiers, de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	6–7
Asperges vertes	7
Asperges, blanches, de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Épinards	1–2
Chou pointu, émincé	10–11
Céleri en branches, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc, émincé	12
Chou frisé, émincé	10–11
Courgettes, en rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

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

Si vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le poisson juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (en fonction du modèle) afin d'éviter que le liquide qui s'écoule altère le goût des autres aliments.

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 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 épices et des herbes, comme de l'aneth par exemple.
- Cuisez les poissons de grande taille à la nage. Afin d'obtenir une tenue parfaite à la cuisson, placez par exemple une petite tasse ou un récipient analogue à l'envers dans le plat de cuisson. Placez ensuite le poisson dessus ventre ouvert.
- Pour cuisiner un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat, puis ajoutez 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 (rapport eau/vinaigre selon la recette). Veillez à ne pas abîmer la peau du poisson. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches, aux anguilles et au saumon.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Poisson	🌡️ [°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

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre “Fonctions spéciales”, section “Décongeler”).

Préparation

Saisissez d'abord à la casserole toutes les viandes qui doivent être colorées puis mitonnées, comme les ragoûts.

Temps de cuisson

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

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 une préparation de **bouillons savoureux**. Placez la viande avec les os, les légumes à soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Viande	🕒 [min]
Jarret de boeuf, 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
Émincé 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
Escalopes 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 : Il a besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire à la cuisson varie selon le type de riz.

Durant la cuisson, le riz absorbe complètement le liquide de sorte que ses qualités nutritives soient préservées.

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 gonflent à la cuisson : Ils ont besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Les céréales peuvent être cuits en grains entiers ou en étant concassés.

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 à base de farine

Produits secs

Les pâtes alimentaires et les produits à base de farine 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 $\frac{1}{3}$ 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 de cuisson perforé.

Détachez bien les pâtes les unes des autres et 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 de pomme de terre, en sachets cuisson	20
Dumplings de pain, en sachets cuisson	18–20

 Temps de cuisson

Légumes secs

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson sera raccourci. Les légumes secs trempés ne doivent pas être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas être trempées.

Avec les légumes secs non trempés, il convient de respecter les proportions spécifiques légumes secs / 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 de poule

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

Ne percez pas les œufs avant cuisson. Pendant la phase de préchauffage, ils se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

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 à vapeur. Si vous préparez les fruits dans un plat perforé, pensez à glisser un plat non perforé en dessous.

Remarque : 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, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson indiqué.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Risque d'intoxication dû à des coquillages avariés.
Les coquillages avariés peuvent causer 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 puis brossez-les vigoureusement pour retirer les filaments.

Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

En cours de cuisson, la chair des coquillages se raffermi de plus en plus. 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 manuelle de menus (cf. chapitre "Réglages", section "Réduction de vapeur").

Pour la cuisson de menus, vous pouvez assembler différents aliments avec des temps de cuisson différents pour créer un menu, par ex. du filet de sébaste avec du riz et des brocolis.

Dans ce cas, les aliments sont enfournés les uns après les autres dans l'enceinte de cuisson, de sorte que tout soit parfaitement cuit à la même heure.

Niveau de cuisson

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

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Pour un menu, nous vous conseillons donc cette température, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente.

Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

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, deviennent très durs à 100 °C.

Temps de cuisson

À toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson d'environ $\frac{1}{3}$.

Exemple

Temps de cuisson des aliments

(cf. tableaux des temps de cuisson dans le chapitre "Cuisson vapeur")

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

Calcul des temps de cuisson à régler :

24 minutes en moins de 6 minutes = 18 minutes (1er temps de cuisson : riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2ème temps de cuisson : filet de sébaste)

Reste = 4 minutes (3ème temps de cuisson : brocolis)

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

Cuisson vapeur

Cuire un menu

- Enfourez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 18 minutes.
- Lorsque les 18 minutes sont écoulées, enfourez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, enfourez les brocolis.
- Réglez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Réchauffage

Le four à vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni prolonger leur cuisson. Ils cuisent 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.

Plats de cuisson

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

Durée

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur la durée.

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

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces, comme des rôtis, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis, les paupiettes ou les dumplings.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. le goulache).
- 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 des aliments

- Couvrez les aliments à réchauffer avec une assiette ou un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur.
- Placez les aliments sur la grille ou dans un plat de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps : voir tableau

Autres applications

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous conseillons de commencer par le temps de cuisson le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps.

Aliments	 * [min]
Légumes	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	6–7
Garnitures	
Pâtes Riz	3–4
Pommes de terre, coupées en deux dans la longueur	12–14
Dumplings	15–17
Viande et volaille	
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Paupiettes coupées en tranches Goulache Ragoût d'agneau	5–6
Boulettes de Königsberg	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 complets	
Spaghettis à la sauce tomate	13–15
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	12–14
Poivron farci (coupé en deux), riz	13–15
Fricassée de volaille, riz	7–8
Soupe de légumes	2–3
Velouté	3–4

Autres applications

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

🕒 Temps

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

Autres applications

Décongélation

Le processus de décongélation est bien plus rapide avec le four à vapeur qu'à température ambiante.

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

Pour décongeler vos aliments, la température idéale est de 60 °C.

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.

Exceptions : décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Laissez les aliments reposer à température ambiante quelques minutes après la décongélation. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme de la volaille, utilisez un récipient perforé et placez en dessous le plat récupérateur ou le plat en verre (selon le modèle). Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

Conseils

- Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices. Pour ce faire, 2 à 5 minutes sont suffisantes selon 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

Temps de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Autres applications

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous conseillons de commencer par le temps de décongélation le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps de décongélation.

Aliments surgelés	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Tranches de fromage	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	250 g	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Quartiers de pomme	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	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
Poisson				
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
Crabe	300 g	60	4–6	5
Plats préparés				
Viande, légumes, garniture/ potée/soupe	480 g	60	20–25	10–15
Viande				
Rôti en tranches	resp. 125–150 g	60	8–10	15–20

Autres applications

Aliments surgelés	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/saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
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 bis coupé	250 g	60	40	15
Pain complet coupé	250 g	60	65	15
Pain blanc coupé	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, déposez immédiatement les légumes dans de l'eau glacée. Laissez-les bien égoutter.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute

Stérilisation de conserves

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

Les bocaux et les 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 des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.

Fruits

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

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 fruits à noyau en plusieurs endroits avec une fourchette ou un cure-dents (prunes, abricots, etc.), faute de quoi ils risquent d'éclater.

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Blanchissez les légumes avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Fonctions spéciales", section "Blanchir").

Autres applications

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant à 3 cm maximum du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez doucement le bocal afin de bien répartir son contenu. Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.

Pour les fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée et pour les légumes, de l'eau salée ou vinaigrée.

Viande et charcuterie

Cuisez la viande à point avant la stérilisation. Pour remplir le bocal, utilisez le fond de cuisson que vous pouvez allonger à l'eau, ou le bouillon dans lequel a cuit la viande. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de graisse sur le bord du bocal. Remplissez à moitié uniquement les bocaux de charcuterie, car le volume augmente lors de la stérilisation.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Cuire les aliments

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

Réglages

Cuisson vapeur SSS

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

Autres applications

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Fruits rouges		
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
Viande		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

🌡️ Température, 🕒 Temps de stérilisation

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

Autres applications

Stériliser de la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation, 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 en consultant les indications du fabricant.

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 sur la grille ou dans un récipient de cuisson perforé de sorte qu'elles ne se touchent pas (posez-les à plat ou ouverture orientée vers le bas). La vapeur chaude pourra ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps : 15 minutes

Faire lever la pâte

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

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 40 °C
Temps de cuisson : voir recette

Préparer des serviettes chaudes

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 70 °C
Temps : 2 minutes

Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper **la gélatine** pendant 5 minutes dans un saladier rempli d'eau froide. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et versez l'eau hors du saladier. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le saladier.
- Mettez la gélatine **en poudre** dans un saladier et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 90 °C
Temps : 1 minute

Décristalliser du miel

- Dévissez légèrement le couvercle du pot et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Lors de la liquéfaction (décristallisation) du miel à une température de 60 °C, une attention particulière est portée à l'obtention d'un aliment facile à tartiner.

Réglages

Cuisson vapeur 
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. En cas d'utilisation de glaçage gras, placez l'emballage non ouvert dans un récipient de cuisson perforé.

- Cassez le chocolat en morceaux.
- Utilisez un plat de cuisson non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient avec du film résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si vous préparez de grandes quantités, pensez à mélanger une fois en cours de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 65 °C
Temps : 20 minutes

Autres applications

Préparer des yaourts maison

Vous aurez besoin de lait et, pour lancer la fermentation, de yaourt ou de ferment, que l'on trouve par ex. dans les magasins de produits diététiques.

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes et sans additifs. Les yaourts traités thermiquement ne conviennent pas.

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

Du lait UHT non refroidi et du lait frais peuvent être utilisés pour la préparation de yaourt.

Le lait UHT peut être utilisé sans autre préparation. Le lait frais doit, au préalable, être chauffé à 90 °C (sans le faire bouillir) puis refroidi à 35 °C. En cas d'utilisation de lait frais, le yaourt sera quelque peu plus solide qu'avec du lait UHT.

Le yaourt et le lait utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

Durant le temps d'attente, les pots en verre ne doivent pas être déplacés ni bousculés.

Une fois préparé, le yaourt doit être immédiatement refroidi au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de base influent sur la consistance des yaourts fabriqués. Tous les yaourts ne fonctionnent pas aussi bien comme yaourt de base.

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

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

Réglages

Cuisson vapeur SSS
Température : 40 °C
Temps : 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 suer le lard

Le lard ne brunit pas.

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : 4 minutes

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons consiste à les faire cuire dans leur propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de matière grasse.

- Émincez les oignons et ajoutez un peu de beurre dans un plat de cuisson non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson avec du film résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de préparation : 4 minutes

Autres applications

Extraction de jus

Votre four vapeur vous permet d'extraire le jus de fruits moelleux, fermes et durs.

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

Préparation

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

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

Coupez les grands fruits, comme mes 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 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.

Extraire du jus

- Posez 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/le plat en verre (selon le modèle).

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps : 40–70 minutes

Émonder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Après avoir retiré les amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les émonder.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps : 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 préparation : 5 minutes

Préparer un consommé royal

- Mélangez 6 œufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez le mélange œufs et lait et versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Données destinées aux instituts de contrôle

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

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ⁴ ₁	 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 de l'appareil					
Petits pois (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	875 respectivement	2, 4 ⁴	100	5

⁴ niveau(x), ² température,  temps de cuisson

- 1 Glissez le plat récupérateur sur le niveau 1.
- 2 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de chauffage ne commence).
- 3 Introduisez 2x DGGL 1/2-40L l'un derrière l'autre sur le niveau.
- 4 Introduisez respectivement 2x DGGL 1/2-40L l'un derrière l'autre sur les niveaux.
- 5 Le test est terminé lorsque la température au niveau du point le plus froid est de 85 °C.

Cuisson menu Plats test ¹ (mode cuisson vapeur)

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ⁴ ₁	 [°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, non décongelé	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brocoli en bouquets	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Niveau, ² Température,  Temps de cuisson

- 1 Marche à suivre, voir chapitre “Cuisson vapeur”, section “Cuisson menu”.
- 2 Glissez le plat récupérateur sur le niveau 1.
- 3 Enfourez le 1er plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de chauffage ne commence).

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.

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 résidus de détergent.

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

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps.

Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer.

Nettoyez votre four de préférence immédiatement.

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

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

Nettoyage et entretien

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de détergent détartrant
- de produits abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage)
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour inox
- de détergents pour lave-vaisselle
- de produits à vitres,
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif)
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques acérés
- de paille de fer
- de spirales à récurer en inox
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec des détergents abrasifs
- des produits nettoyants et sprays pour four.

Nettoyer la façade

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

Remarque : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en microfibres, sans détergent.

Nettoyer l'enceinte de cuisson

Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson, le joint de porte, la rigole de récupération et la face intérieure de la porte après chaque utilisation.

- Enlevez :
 - l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux,
 - les taches de graisse 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 les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon.

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

Veillez à ce que le dispositif d'ouverture de porte ne colle pas en raison de résidus alimentaires.

- Essuyez les salissures au niveau de l'ouverture de porte **immédiatement** avec une lavette éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

Nettoyer le réservoir d'eau

- Retirez le réservoir d'eau après chaque utilisation.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Videz le réservoir d'eau.
- Rincez le réservoir d'eau à la main et séchez-le ensuite afin d'éviter les dépôts de calcaire.
- Repositionnez la protection anti-débordement sur le réservoir d'eau. Assurez-vous que la protection anti-débordement s'enclenche correctement.

Nettoyer les accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

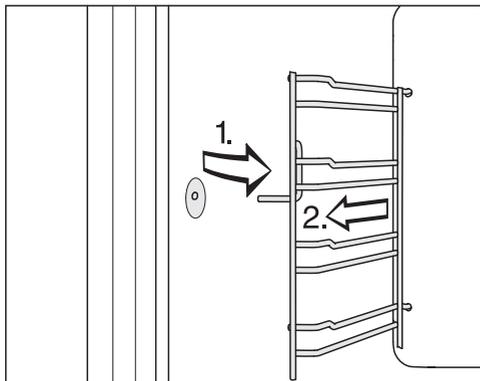
Nettoyer le plat récupérateur , la grille et les plats de cuisson

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer les grilles de support.

Les grilles de support sont adaptées au lave-vaisselle.



- Sortez les grilles de support de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).
- Nettoyez les grilles de support 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 grilles de support avec précaution.

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

Détartrer le four vapeur

Pour détartrer, nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Miele (cf. "Accessoires en option"). Elles ont spécialement été développées pour les produits Miele, dans le but d'optimiser la procédure de détartrage. Les autres produits de détartrage qui, en plus de l'acide citrique, contiennent également d'autres acides et/ou ne sont pas exempts d'autres ingrédients indésirables, comme par ex. des chlorures, pourraient endommager le produit. En outre, l'effet requis ne pourrait pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas respectée.

La solution de détartrage contient de l'acide.

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

Essuyez immédiatement la solution de détartrage.

Le four à vapeur doit être détartré après une certaine durée de fonctionnement. Le moment venu, le symbole  et le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affichent à l'écran à l'activation du four à vapeur :



À la fin du dernier cycle de cuisson, le four à vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four à vapeur avant qu'il soit verrouillé.

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

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à ce que le symbole  et une barre périphérique s'affichent à l'écran.

Le processus de détartrage se prépare. Dès que la préparation est terminée, le symbole  clignote et la durée de détartrage s'affiche.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le détartrage commence.

N'arrêtez surtout pas 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 puis de remplir le réservoir d'eau fraîche **2 fois**. À ce moment là, un signal sonore retentit et le symbole  s'affiche.

- Retirez le réservoir d'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 habitacle.

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

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

- Éteignez le four vapeur.
- Retirez le réservoir d'eau et ôtez la protection anti-débordement.
- Videz et séchez le réservoir d'eau.
- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Séchez l'enceinte de cuisson.
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Que faire si ...

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 SAV.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
Après l'activation, <i>RES_</i> s'affiche brièvement à l'écran. L'enceinte ne chauffe pas.	<p>Le mode expo est activé. Le four vapeur peut, certes, être utilisé mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages").
Le symbole  apparaît à l'écran et/ou un signal sonore retentit.	<p>Le réservoir d'eau n'est pas bien inséré dans le four vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Retirez le réservoir d'eau, puis poussez-le jusqu'à la butée.
	<p>Le réservoir d'eau ne contient pas assez d'eau. L'eau doit se trouver entre les deux marquages.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Remplissez le réservoir d'eau.
Le symbole  et un chiffre compris entre 1 et 10 s'affichent à l'écran.	<p>Le four vapeur doit être détartré.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four vapeur").
Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le four à vapeur hors tension pendant environ 1 minute.■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le SAV.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	<p>L'enceinte s'est réchauffée grâce au fonctionnement d'un tiroir chauffant situé en dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte.
Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé, car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	<p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte.
	<p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	<p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.

Que faire si ...

Bruits

Problème	Cause et solution
Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur, un bruit (ronnement) se fait entendre.	Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau.
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four à 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 à vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.
On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.	Une fois la porte refermée, un processus de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Il ne s'agit pas d'une anomalie.

Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Impossible d'activer le four vapeur.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique).
	Un défaut technique est éventuellement survenu. ■ Débranchez le four vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si après avoir remis en place/réenclenché le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin 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 un vaste choix de plats de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux fours à vapeur Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur les différents produits sur le site Internet Miele.

- Plats de cuisson perforés en différentes tailles
- Plats de cuisson non perforés en différentes tailles

Produits de lavage et d'entretien

- Pastilles détartrantes (6 pièces)
- Chiffon microfibres multi-usage
Pour éliminer les empreintes de doigts et les salissures légères

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non-conforme.

Un montage non-conforme peut endommager le four vapeur.

Ne confiez le montage du four vapeur qu'à un électricien qualifié.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) sur la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique, afin d'éviter toute détérioration du four vapeur.

Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien.

► Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne raccordez pas votre four vapeur au réseau électrique avec de tels accessoires.

► Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après le montage du four vapeur.

► Le four vapeur doit être positionné de manière à ce que le plat de cuisson situé sur le gradin le plus haut soit visible. C'est le seul moyen d'éviter des blessures dues à un débordement d'aliments chauds.

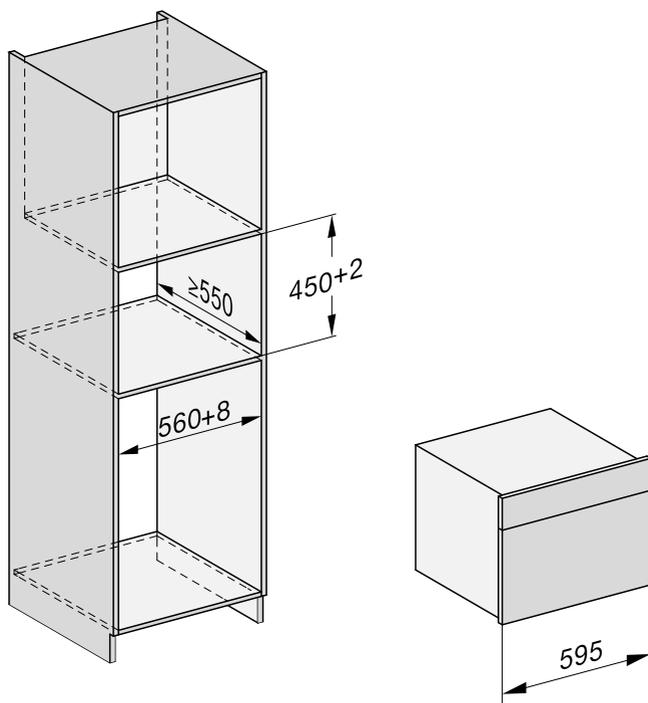
Installation

Dimensions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut

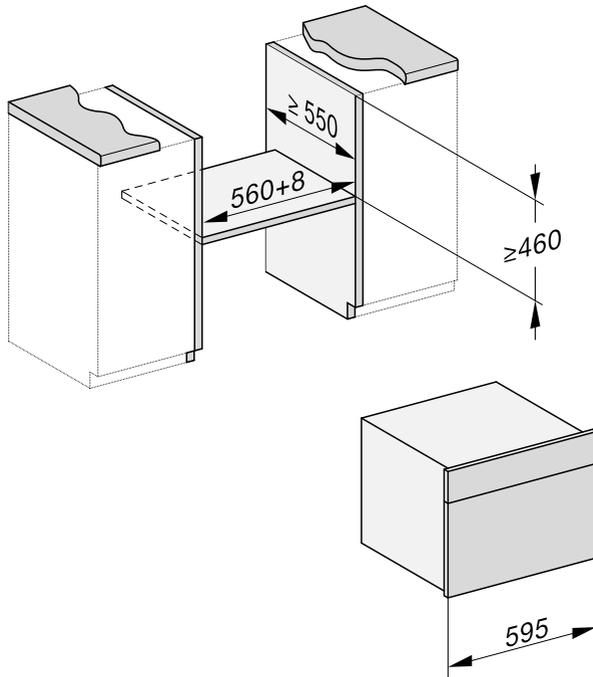
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



Encastrement dans un meuble bas

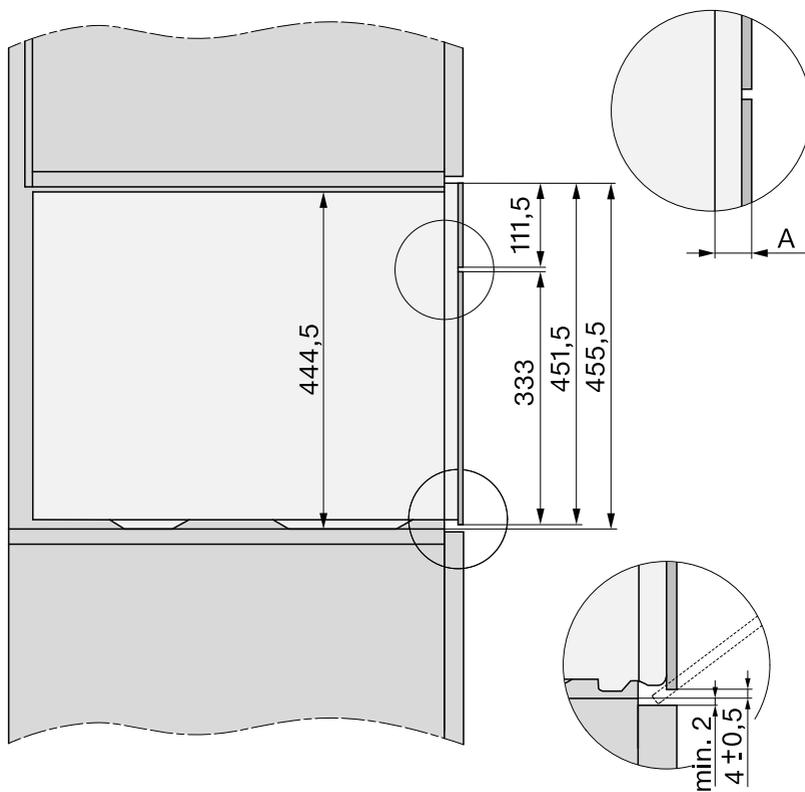
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Si le four à vapeur doit être intégré sous un plan de cuisson électrique ou induction, respectez les consignes relatives à l'encastrement du plan de cuisson, ainsi que la hauteur d'encastrement du plan de cuisson.



Installation

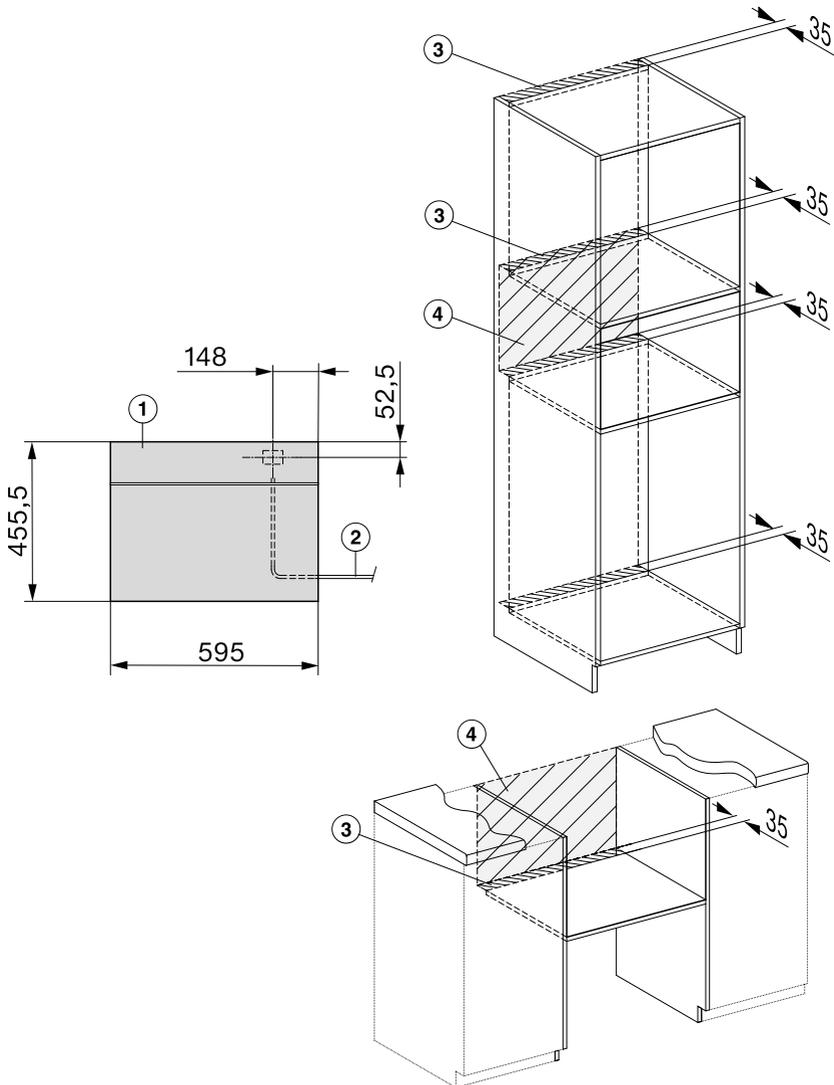
Vue latérale



A Façade en verre : 22 mm

Façade en métal : 23,3 mm

Raccordement et ventilation



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation électrique, L = 2.000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm²
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

Installation

Installer un four vapeur

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur.

Domages dus à un transport non conforme.

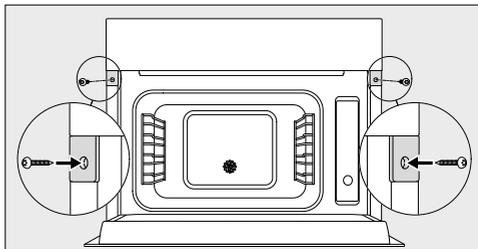
La porte peut être endommagée si vous transportez le four vapeur en le tenant par la poignée de porte.

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

Le générateur de vapeur ne fonctionne pas correctement lorsque le four vapeur n'est pas posé à l'horizontale.

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 à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Raccordez votre four vapeur au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Raccordement électrique

Le four vapeur est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez le four vapeur de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.



⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement du four vapeur sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du four vapeur.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DG 2740, DG 2840

fr-BE

M.-Nr. 11 245 050 / 01