

## Mode d'emploi et instructions de montage

### Four à vapeur



Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi. Vous assurez votre sécurité et évitez des dommages.

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	14
<b>Aperçu</b> .....	15
Schéma du four vapeur .....	15
Accessoires fournis .....	16
<b>Éléments de commande</b> .....	17
Touches sensibles .....	18
Écran .....	18
<b>Description du fonctionnement</b> .....	19
Réservoir d'eau .....	19
Plat récupérateur .....	19
Température .....	19
Temps de cuisson .....	19
Bruits .....	19
Phase de préchauffage .....	20
Phase de cuisson .....	20
<b>Première mise en service</b> .....	21
Premier nettoyage du four à vapeur.....	21
Régler la dureté de l'eau .....	22
Adapter le point d'ébullition .....	22
<b>Commande</b> .....	23
Utiliser le four à vapeur .....	23
Interrompre la cuisson.....	25
Préchauffage .....	26
<b>À savoir</b> .....	27
Avantages de la cuisson vapeur.....	27
Plats de cuisson .....	27
Plat récupérateur .....	27
Niveau de cuisson .....	28
Produits surgelés.....	28
Température .....	28
Temps de cuisson .....	28
La cuisson avec du liquide.....	28
Recettes personnelles.....	28
<b>Cuisson vapeur</b> .....	29
Légumes.....	29
Viande .....	32

---

Saucisses .....	34
Poisson .....	34
Crustacés .....	37
Coquillages.....	38
Riz.....	39
Pâtes/Produits à base de farine .....	40
Dumplings .....	41
Céréales .....	42
Légumes secs .....	43
Œufs de poule.....	45
Fruits.....	46
Cuisson d'un menu .....	47
<b>Fonctions utiles .....</b>	<b>49</b>
Réchauffage .....	49
Décongélation .....	52
Stérilisation de conserves .....	55
Extraction de jus.....	58
Préparer des yaourts maison .....	59
Faire lever la pâte .....	60
Faire fondre de la gélatine .....	60
Faire fondre du chocolat .....	61
Émonder .....	61
Conserver des pommes .....	62
Blanchir .....	62
Faire suer des oignons .....	63
Faire suer le lard .....	63
Stériliser de la vaisselle .....	64
Préparer des serviettes chaudes.....	64
Décristalliser du miel .....	64
Préparer un consommé royal .....	65
<b>Réglages .....</b>	<b>66</b>
<b>Données à l'intention des instituts de contrôle .....</b>	<b>68</b>
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>69</b>
Nettoyer la façade et la carrosserie du four à vapeur .....	70
Nettoyer l'enceinte de cuisson.....	71
Accessoires .....	71
Nettoyer les grilles supports.....	72
Vider et sécher le réservoir d'eau.....	73
Détartrer le réservoir d'eau.....	75

# Contenu

---

<b>Que faire si ...</b> .....	77
<b>Accessoires en option</b> .....	80
Plats de cuisson .....	80
Détergents et produits d'entretien.....	82
Autres .....	82
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	83
<b>Service après-vente</b> .....	84
Contact en cas d'anomalies.....	84
Plaque signalétique .....	84
Garantie.....	84

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Ce four à vapeur est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut entraîner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre le four à vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur la mise en place, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le four à vapeur.

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

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur 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 ce four à vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.

Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.

- ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser 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 !

## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ 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. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure dû à la vapeur chaude. La peau des enfants réagit de manière plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Les enfants ne doivent pas ouvrir la porte lorsque le four à vapeur est en fonctionnement. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du four à vapeur jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ 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.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four à vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau électrique public.
- ▶ 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.
- ▶ Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à vapeur.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four à vapeur ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à vapeur pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ 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.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four à vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, remplacez-le par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre service après-vente Miele.
- ▶ Débranchez votre four 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 à vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez impérativement cette dernière lorsque l'appareil fonctionne. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent à l'intérieur du meuble et le four à vapeur, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four à vapeur ait complètement refroidi pour refermer la porte.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Risque de brûlure. En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler avec l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur chaude. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude. Lorsque vous retirez ou mettez des plats dans le four, veillez à ne pas faire déborder le contenu.
- ▶ La 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 plastique qui ne résiste pas à la chaleur/vapeur risque de fondre une fois soumise à des températures élevées et peut endommager votre four à vapeur. N'utilisez qu'une vaisselle plastique résistant à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur et respectez les instructions du fabricant de 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.
- ▶ Une porte ouverte constitue un danger potentiel. Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

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

► Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, d'éponges ou brosses rugueuses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

► Les grilles supports peuvent être retirées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Grilles supports").

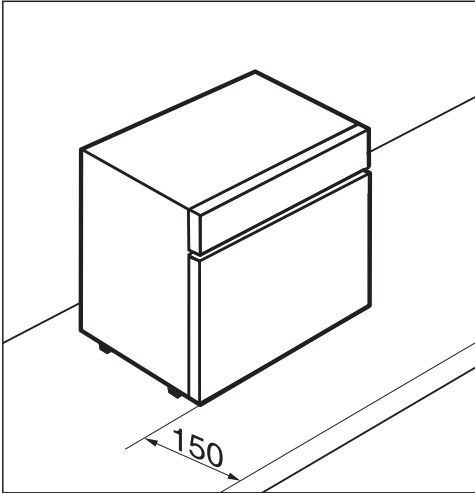
Remontez correctement les grilles supports.

► Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

### Accessoires

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

### Conseils de montage



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

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

## Recyclage de votre ancien appareil

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



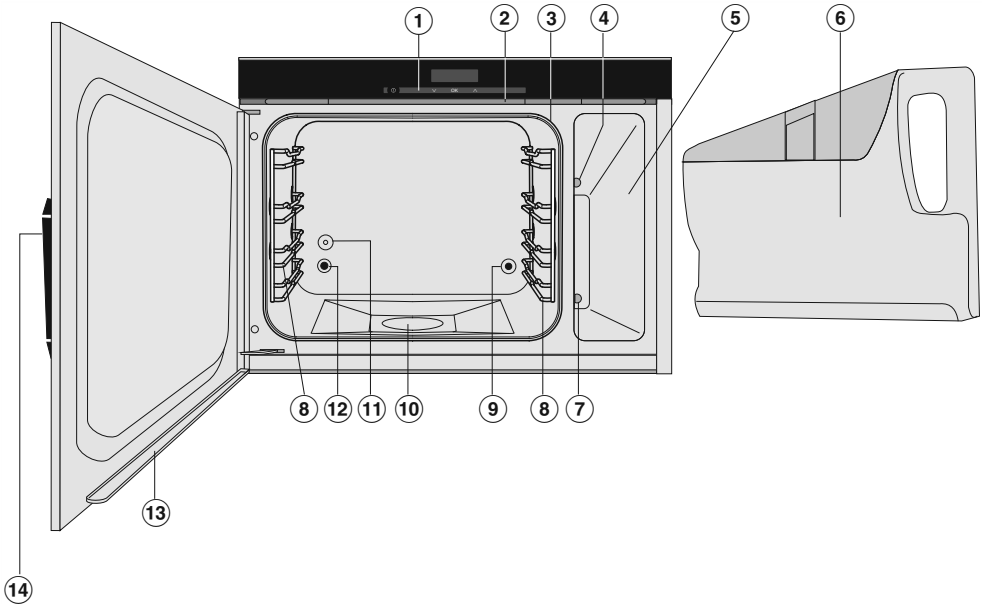
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel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

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- a société Recupel,  
au 02 / 706 86 10,  
site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be)  
ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

## Schéma du four vapeur



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

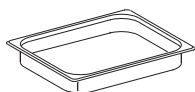
# Aperçu

---

## Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre “ Accessoires en option ”).

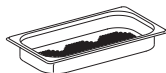
### DGG 15



1 plat récupérateur pour recueillir l'eau condensée et les liquides, peut aussi servir de plat de cuisson.

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

### DGGL 1



2 plats de cuisson perforés

Contenance 1,5 l

Volume utile 0,9 l

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

### Graisse silicone



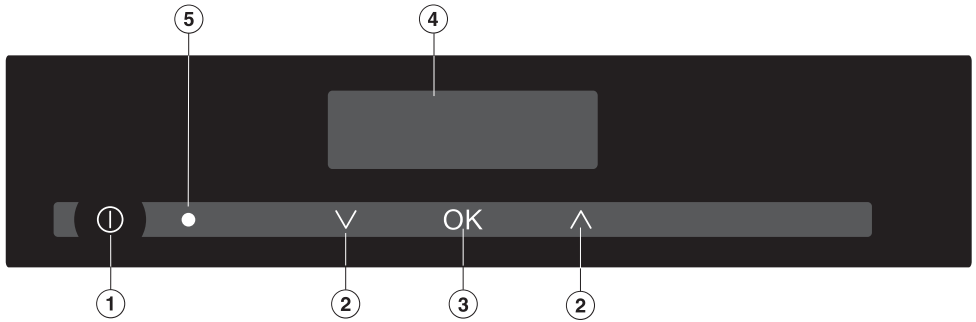
1 tube pour lubrifier le joint torique installé sur le raccordement du réservoir à eau.

### Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur



# Éléments de commande



- ① Touche en creux Marche/Arrêt①  
Activation, désactivation et ouverture du programme de détartrage.
- ② Touches sensibles ^∨  
Régler la température et le temps de cuisson et naviger dans la programmation  
Appeler la programmation : ∨ + ①
- ③ Touche OK  
Valider une saisie
- ④ Écran
- ⑤ Interface optique  
(réservée au service après-vente Miele)



# Éléments de commande

---

## 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”).

## Écran


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

# Description du fonctionnement

## Réservoir d'eau

La capacité maximale du réservoir d'eau est de 1,2 litres, tandis que la capacité minimale est de 0,75 litres. Des repères se situent à l'intérieur et à l'extérieur du 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.

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

## Plat récupérateur

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

Vous pouvez aussi utiliser le plat récupérateur comme plat de cuisson.

## 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.

## Températures recommandées

Température	Utilisation
100 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Cuisson de tous les aliments</li><li>– Réchauffer</li><li>– Cuisson d'un menu</li><li>– Stérilisation de conserves</li><li>– Extraction de jus</li></ul>
85 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Cuisson douce des poissons</li></ul>
60 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Décongeler</li></ul>
40 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Faire lever la pâte</li><li>– Préparation de yaourts</li></ul>

## 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

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

# Description du fonctionnement

---

## Phase de préchauffage

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

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

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

## Phase de cuisson

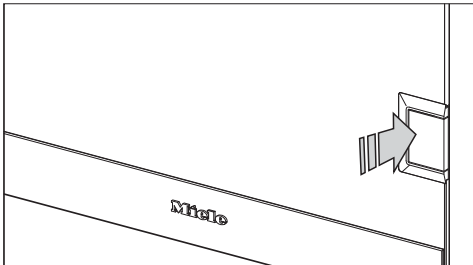
La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps restant s'affiche pendant la phase de cuisson.

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

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.

## Premier nettoyage du four à vapeur

### Ouverture de la porte



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

La porte s'ouvre aussitôt.

### Nettoyer le réservoir d'eau

⚠ Dommages provoqués par la pénétration d'eau.

La résistance dans le réservoir d'eau peut être endommagée par la pénétration d'eau.

Ne nettoyez jamais le réservoir d'eau et la garniture au lave-vaisselle.

Ne plongez pas le réservoir d'eau dans l'eau.

- Retirez le réservoir d'eau du four à vapeur puis enlevez la garniture (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "réservoir d'eau").
- Lavez le réservoir et le couvercle avec de l'eau chaude uniquement, sans liquide vaisselle ni ustensile de nettoyage.

### Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte 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.

## Première mise en service

---

### Régler la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été réglé en usine sur la dureté d'eau **dure**. Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté d'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil dépend de la dureté d'eau.

- Réglez si nécessaire la bonne dureté de l'eau (voir chapitre "Réglages").

### Adapter 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.

- Faites fonctionner le four à vapeur à 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 de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage").

## Utiliser le four à vapeur

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

- Remplissez le réservoir d'eau puis poussez-le jusqu'au fond de son logement dans le four à vapeur.

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

- Insérez le bac de récupération au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Enclenchez le four à vapeur avec la touche ①.



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

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



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

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


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

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

# Commande

## Retirer les aliments


Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche 0:00 h.

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

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

Ouvrez la porte avec précaution et reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.

Enfilez des maniques pour remuer ou enlever les aliments très chauds dans l'enceinte de cuisson brûlante.

- Ouvrez la porte et sortez les aliments.
- Enclenchez le four à vapeur avec la touche Marche/Arrêt .

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


## Nettoyer le four à vapeur

- Retirez le plat récupérateur du four à vapeur et videz-le.
- Retirez et videz le réservoir d'eau. Pour le retirer, appuyez légèrement le réservoir d'eau vers le haut.

Le four à vapeur est paramétré de façon à ce qu'il reste toujours un peu d'eau dans le réservoir d'eau. Dans le cas contraire, il s'agit d'une anomalie. Veuillez contacter le SAV.

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

## Ajouter de l'eau

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

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Repositionnez le réservoir dans son logement.
- Fermez la porte.

La cuisson reprend.



## Modifier les réglages en cours de cuisson

Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson.

### Modifier la température

- Effleurez 1 fois la touche OK.

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

- Procédez au réglage de la température comme expliqué précédemment.

### Modifier le temps de cuisson


- Effleurez 2 fois la touche OK.

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

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

## Interrompre la cuisson

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps restant est mémorisé.

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

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

Ouvrez la porte avec précaution et reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.

Enfilez des maniques pour remuer ou enlever les aliments très chauds dans l'enceinte de cuisson brûlante.

Le processus 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.

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

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

# Commande

---

## Préchauffage

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

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

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

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

L'ouverture de la porte interrompt le processus de préchauffage. Pour redémarrer, fermez la porte, arrêtez le four à vapeur, puis remettez-le en marche.

## Avec préchauffage

- Allumez votre four à vapeur.

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

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

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

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Procédez au réglage de la température et du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

## Sans préchauffage

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

- Allumez votre four à vapeur.

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

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

Au chapitre “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.
- Placez votre plat de cuisson sur un plat perforé suffisamment grand. Ne le posez pas au bas du four à vapeur.
- La distance entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte doit être suffisante afin que la quantité de vapeur qui pénètre dans le plat soit suffisante.

## Plat récupérateur

Lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le plat récupérateur sur la sole du four à vapeur pour recueillir les jus de cuisson.

Ainsi, votre four à vapeur reste propre.

Au besoin, vous pouvez utiliser le plat récupérateur comme récipient de cuisson.

# À savoir

---

## Niveau de cuisson

Vous pouvez choisir le niveau d'introduction et même faire cuire des aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Insérez toujours les plats de cuisson entre les tiges d'un niveau de cuisson 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

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

### Utilisation combinée avec tiroir chauffant

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four à vapeur peut atteindre 40 °C. Attention ! Si vous réglez simultanément votre four sur 40°C, aucune vapeur ne pourra se former, car la température de l'enceinte sera excessive.

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson à la vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Si d'autres facteurs entrent en jeu, ils seront abordés dans les chapitres suivants.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Par exemple, le temps de cuisson pour 1 kg de pommes de terre sera identique au temps de cuisson pour 500 g de pommes de terre.

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

## 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.

## 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

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

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

## Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

## Cuisson vapeur

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

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

## Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## 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

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

## Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau



## Cuisson vapeur

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

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Saucisses

### Réglages

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

⌚ Temps de cuisson

## 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

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, placez-le juste au-dessus du plat récupérateur/de la plaque multi-usages (selon le modèle) afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four à vapeur.

## Température

### 85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

### 100 °C

Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon.

Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

## Temps de cuisson

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

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

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

## Conseils

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

## Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

## Cuisson vapeur

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

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

## 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

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. 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

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

## 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson



## Dumplings

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

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

## Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

## Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

## 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

## Cuisson vapeur

Sans trempage		
	Proportions : légumes secs / liquide	🕒 [min]
<b>Haricots</b>		
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
<b>Lentilles</b>		
Lentilles brunes	1 : 2	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	7
<b>Petits pois</b>		
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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	 [min]
<b>petit calibre</b> coque mollet dur	 3 5 9
<b>calibre moyen</b> coque mollet dur	 4 6 10
<b>gros calibre</b> coque mollet dur	 5 6–7 12
<b>très gros calibre</b> 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

## Cuisson d'un menu

Pour préparer d'un seul coup un menu composé d'aliments aux temps de cuisson différents (ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocolis), enfournez les plats les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de telle sorte qu'ils soient prêts au même moment.

## Niveau de cuisson

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

## Température

La plupart des aliments 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

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes – 6 minutes = 14 minutes  
(1er temps de cuisson : riz)

6 minutes – 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de sébaste)

Temps restant = 4 minutes (3e temps de cuisson: brocoli)

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

# Cuisson vapeur

---

## Cuire un menu

- Enfourez d'abord le riz.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, enfourez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se 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 le temps.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont calculées sur la base d'une portion moyenne par assiette. Prolongez ces temps de cuisson si les durées 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 à 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 avec une assiette, un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou un couvercle.
- Disposez les assiettes ou les plats à l'intérieur d'un plat de cuisson perforé suffisamment grand.

## Réglages

Température : 100 °C

Temps : cf. tableau

## Fonctions utiles

<b>Aliments</b>	 * [min]
<b>Légumes</b>	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	6–7
<b>Garnitures</b>	
Pâtes Riz	3–4
Pommes de terre, coupées en 2 dans la longueur	12–14
Dumplings	15–17
<b>Viande et volaille</b>	
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
<b>Poisson</b>	
Filet de poisson, 2 cm d'épaisseur	6–7
Filet de poisson, 3 cm d'épaisseur	7–8
<b>Plats complets</b>	
Spaghetti à la sauce tomate	13–15
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	12–14
Demi poivron farci, riz	13–15
Fricassée de volaille, riz	7–8
Soupe de légumes	2–3
Velouté	3–4
Bouillon	2–3

## Fonctions utiles

Aliments	🕒* [min]
Potée	4-5


🕒 Durée

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

# Fonctions utiles

## 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.

Une fois les aliments retirés, laissez-les reposer encore quelques temps à température ambiante. 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 la volaille, utilisez un récipient perforé et placez en dessous le plat récupérateur/la plaque de cuisson multi-usage (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 : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.
- À mi-décongélation, détachez les morceaux qui sont collés les uns aux autres, comme les fruits rouges ou les morceaux de viande, puis répartissez-les dans le plat.
- Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.
- Faites décongeler les plats cuisinés en respectant les indications présentes sur l'emballage.

## Réglages

Température : cf. tableau

Temps de décongélation : cf. tableau

## Fonctions utiles

Aliments à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Produits laitiers</b>				
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
<b>Fruits</b>				
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
<b>Légumes</b>				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
<b>Poisson</b>				
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
<b>Plats préparés</b>				
Viande, légumes, garniture/ potée/soupe	480 g	60	20–25	10–15
<b>Viande</b>				
Rôti en tranches	resp. 125-150 g	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

## Fonctions utiles

Aliments à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
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/saucis- ses	800 g	60	25–35	15–20
<b>Volaille</b>				
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
<b>Pâtisseries</b>				
Pâtes feuilletées/pâtes brio- chées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées/pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
<b>Pain/Petits pains</b>				
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

## **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").

## **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.

# Fonctions utiles

---

## Cuire les aliments

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

## Réglages

Température : cf. tableau

Temps de stérilisation : cf. tableau

<b>Conserves</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒* [min]</b>
<b>Fruits rouges</b>		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
<b>Fruits à noyau</b>		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claude	85	55
<b>Fruits à pépins</b>		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
<b>Légumes</b>		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60



## Fonctions utiles

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>Viande</b>		
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 une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

# Fonctions utiles

---

## 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 cl 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.

### Réglages

Température : 100 °C

Temps : 40-70 minutes

## 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.

- 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. Les verres 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.

**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.

## Réglages

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.

## Fonctions utiles

---

### Faire lever la pâte

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Couvrez le récipient contenant la pâte et placez-le dans un récipient de cuisson perforé.

### Réglages

Température : 40 °C

Temps : cf. recette

### 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 sur 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.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat perforé.

### Réglages

Température : 90 °C

Temps : 1 minute

## Faire fondre du chocolat

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

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

## Réglages

Température : 65 °C  
Temps : 20 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

Température : 100 °C  
Temps : cf. tableau

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

🕒 Durée

## Fonctions utiles

---

### Conserver des pommes

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

#### Réglages

Température : 50 °C

Temps de préparation : 5 minutes

### Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, déposez immédiatement les légumes dans de l'eau glacée. Laissez-les bien égoutter.

#### Réglages

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute

### 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 votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

### Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

### Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

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

### Réglages

Température : 100 °C

Temps : 4 minutes

## Fonctions utiles

---

### 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 dans un plat 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

Température : 100 °C  
Temps : 15 minutes

### 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

Température : 70 °C  
Temps : 2 minutes

### Décristalliser du miel

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

#### Réglages

Température : 60 °C  
Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel)



### 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

# Réglages

---

Lorsque vous réceptionnez votre four à vapeur, certains réglages d'usine ont été enregistrés. Veuillez vous référer au tableau pour savoir lesquels vous pouvez modifier.

## Modification et enregistrement des réglages

Le four à vapeur est **éteint**.

- Effleurez et maintenez ①.
- Maintenez enfoncée la touche sensitive ① et effleurez brièvement à une seule reprise la touche ∨ dès que le témoin lumineux s'allume.

L'écran affiche P1.

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

Le statut sélectionné est sauvegardé.




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

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

Programme		État	Réglages disponibles
P1		<b>S0</b> S1	Restauration des réglages d'usine
P2	Mode expo	<b>S0</b> S1	<b>désactivé, le four à vapeur chauffe</b> activé, le four à vapeur ne chauffe pas
P3	Volume du signal sonore	S1 S2 S3 <b>S4</b>	très faible faible moyen <b>fort</b>
P4	Dureté de l'eau	S1 S2 S3 <b>S4</b>	douce (< 1,5 °mmol/l, < 8,4 dH) moyenne (1,5 - 2,5 mmol / l, 8,4 - 14 dH) - <b>dure (&gt; 2,5 mmol/l, &gt; 14 °dH)</b>
P5	Unité de température	<b>S1</b> S2	°C °F
P6	Préchauffage	<b>S0</b> S1	<b>Préchauffage désactivé</b> Préchauffage activé
P7	Bip touches	S0 <b>S1</b>	désactivé <b>activé</b>

# Données à l'intention des instituts de contrôle

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

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]	 1)	 2) [°C]	 [min]
Réapprovisionnement en vapeur					
Brocoli (8.1)	1x DGGL 1	max.	au choix	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocoli (8.2)	1x DGGL 1	300	au choix	100	3
Puissance en cas de charge maximale					
Petits pois (8.3)	3x DGGL 1	Répartissez 2500 g de petits pois surgelés dans les plats.	2, 3, 4 3)	100	4)


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

1) Insérez toujours le plat collecteur au niveau inférieur.

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


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

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

 Risque de blessure à cause des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte de cuisson, des grilles 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 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 nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergents pour tables 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 et la carrosserie du four à vapeur

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

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

## Nettoyer l'enceinte de cuisson

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

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

- Enlevez :
  - l'eau 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.

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

## Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

## Nettoyer le plat récupérateur et les récipients de cuisson

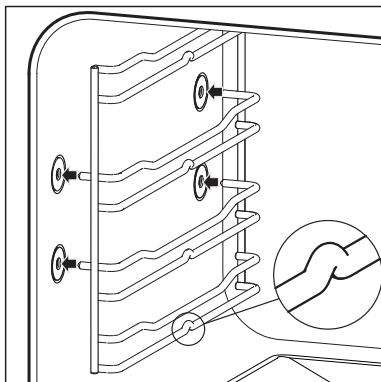
- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat récupérateur et les récipients de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyer les grilles supports

Les grilles supports vont au lave-vaisselle.

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



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

Domages dus à des grilles supports mal installées.

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


Installez correctement les grilles supports.

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

Installez correctement les grilles supports.



## Vider et sécher le réservoir d'eau

 Dommages provoqués par la pénétration d'eau.

La résistance dans le réservoir d'eau peut être endommagée par la pénétration d'eau.

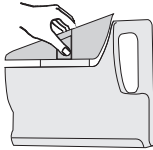
Ne nettoyez jamais le réservoir d'eau et la garniture au lave-vaisselle.

Ne plongez pas le réservoir d'eau dans l'eau.

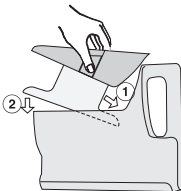
Pour des raisons d'hygiène et afin d'empêcher la formation de condensation dans votre four à vapeur, videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

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

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



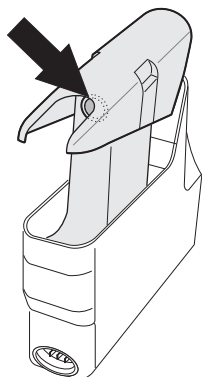
- Pour détacher la garniture, compri-  
mez légèrement les deux encoches  
puis retirez la garniture.



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

## Nettoyage et entretien

### Lubrifier le joint de raccordement



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

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

**⚠** Risque de blessure dû à la graisse de silicone.

La graisse de silicone peut irriter les muqueuses.

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

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

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

- Remplacez le joint dès qu'il devient cassant ou poreux, ou si vous retrouvez plus d'eau que d'habitude dans le bas du logement.

Pour commander un joint neuf, veuillez contacter le service après-vente Miele (voir à la fin du présent mode d'emploi).

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


## Détartrer le réservoir d'eau

Nous recommandons l'utilisation des pastilles de détartrage Miele (cf. "Accessoires en option"). Ces dernières ont été conçues spécialement pour les appareils Miele afin d'optimiser le processus de détartrage. Vous pouvez aussi utiliser un détartrant à base d'acide citrique classique vendu dans le commerce.

La solution de détartrage contient de l'acide.

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

Essayez immédiatement la solution de détartrage.

Après avoir fonctionné un certain temps, le four vapeur doit être détartré. Le moment venu, le symbole  et le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affichent à l'écran à l'activation de l'appareil.





À la fin du dernier cycle de cuisson, le four 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 plusieurs fois la touche Marche/Arrêt  jusqu'à ce qu'un signal retentisse, que le symbole  clignote et que l'heure 0:22 h s'affiche.
- Remplissez 1 litre d'eau tiède dans le réservoir d'eau et ajoutez 1 tablette détartrante Miele ou la quantité recommandée de produit détartrant à base d'acide citrique.
- Attendez jusqu'à ce que le détartrant soit dissout.
- Repositionnez le réservoir dans son logement.
- Validez en appuyant sur OK.



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

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





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


## Nettoyage et entretien

---

- Enlevez et le réservoir d'eau puis retirez le couvercle.
- Videz le réservoir d'eau.
- Rincez bien le réservoir d'eau et son couvercle.
- Remplissez le réservoir avec 1 litre d'eau puis remettez-le dans son habitat.
- Repositionnez le réservoir dans son logement.

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

- Validez en appuyant sur OK.

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

Un signal sonore retentit en fin de détartrage.


- Arrêtez le four à vapeur.
- Retirez, 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 à vapeur.

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.

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

Problème	Cause et solution
<p><b>Impossible d'activer le four vapeur.</b></p>	<p>Le fusible a sauté.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique).</li> </ul> <p>Un défaut technique est éventuellement survenu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débranchez le four vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en :           <ul style="list-style-type: none"> <li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné,</li> <li>– arrêtant le disjoncteur différentiel.</li> </ul> </li> <li>■ 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.</li> </ul>
<p><b>Le four à vapeur ne chauffe pas</b></p>	<p>Le mode expo est activé.</p> <p>Vous pouvez utiliser le four à vapeur, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages").</li> </ul>
<p><b>Le symbole <math>\vec{S}</math> et un chiffre compris entre 1 et 10 s'affichent à l'écran.</b> <i>0:22 h et <math>\vec{S}</math> clignotent.</i></p>	<p>Le four à vapeur doit être détartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage").</li> </ul>
<p><b>Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.</b></p>	<p>Le ventilateur continue de fonctionner.</p> <p>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.</p>

## Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<b>Vous devez forcer un peu pour retirer et installer le réservoir d'eau.</b>	<p>Le raccordement au réservoir d'eau est grippé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enduisez le joint d'étanchéité du réservoir d'eau avec un peu de graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "réservoir d'eau").</li> </ul>
<b>Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.</b>	<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"> <li>■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage").</li> </ul>
<b>La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.</b>	<p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermez la porte.</li> </ul>
	<p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.</li> </ul>
	<p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.</li> </ul>
<b>Au bout d'un certain temps, des bruits se font entendre lorsqu'on ouvre ou referme la porte.</b>	<p>La porte est difficile à manipuler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lubrifiez les charnières de porte, avec la graisse silicone, par exemple.</li> </ul>
<b>Le symbole  apparaît à l'écran et/ou un signal sonore retentit.</b>	<p>Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans le four à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez le réservoir à eau, puis poussez-le jusqu'à la butée.</li> </ul>
	<p>Le réservoir à eau ne contient pas assez d'eau. Le niveau d'eau doit se situer entre les deux repères (min. et max.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplissez le réservoir à eau.</li> </ul>

Problème	Cause et solution
<p><b>La phase de préchauffage dure anormalement longtemps.</b></p>	<p>Le niveau de dureté d'eau est mal réglé. Le réservoir d'eau est fortement entartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez le niveau de dureté d'eau correspondant à votre commune (cf. chapitre "Réglages").</li> <li>■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage").</li> <li>■ Toutefois si le réglage du niveau de dureté de l'eau est correct et que le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul>
<p><i>F05</i> <i>F06</i></p>	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.</li> </ul>
<p><i>F20</i></p>	<p>Le réservoir d'eau n'est pas bien inséré dans le four à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez le réservoir d'eau, puis poussez-le jusqu'à la butée.</li> <li>■ Arrêtez et rallumez le four à vapeur.</li> </ul> <hr/> <p>Le joint d'étanchéité est grippé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enduisez le joint d'étanchéité du réservoir d'eau avec un peu de graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "réservoir d'eau").</li> </ul>

## Accessoires en option

---

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

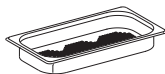
Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

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

De nombreux plats perforés et non perforés de tailles différentes vous sont proposés :

#### DGGL 1



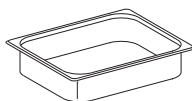
1 plat de cuisson perforé  
Contenance 1,5 l  
Volume utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

#### DGG 2



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

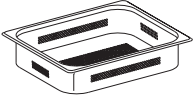
#### DGG 3



réceptient de cuisson non perforé  
Contenance 4,0 l  
Volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

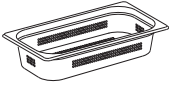


## DGGL 4



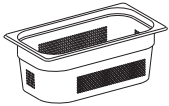
réceptier de cuisson perforé  
Contenance 4,0 l  
Volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

## DGGL 5



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

## DGGL 6



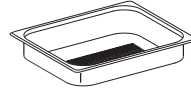
1 plat de cuisson perforé  
Contenance 4,0 l  
Volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

## DGG 7



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

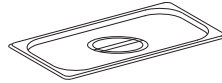
## DGGL 8



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

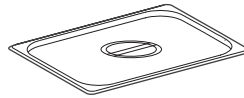
## Couvercle pour plat de cuisson

### DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson  
325 x 175 mm

### DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson  
325 x 265 mm

## Accessoires en option

---

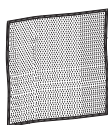
### Détergents et produits d'entretien

#### Pastilles détartrantes (6 pièces)



Pour détartrer le four à vapeur

#### Chiffon microfibre



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

#### Graisse silicone



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

### Autres

#### DGG 15



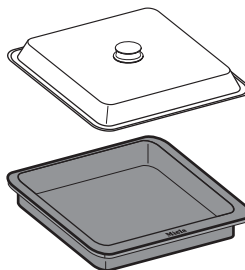
Plat récupérateur pour recueillir l'eau condensée et les liquides, peut aussi servir de plat de cuisson.

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

#### Plat à rôtir multifonctions

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

#### KMB 5000-S\*



Remplissage max. env. 2,5 kg  
325 x 260 x 60 mm (l x P x H)

\* Ne convient pas aux cuisinières au gaz !

## Caractéristiques techniques

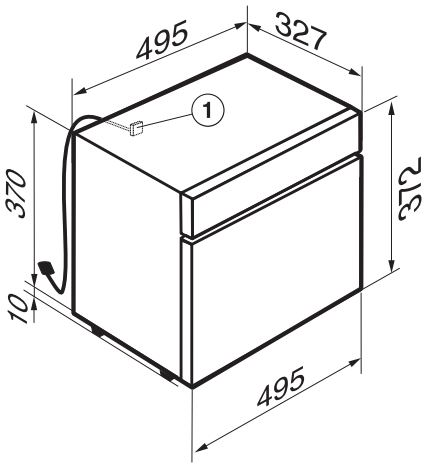
Prêt à être branché avec câble de raccordement au réseau

Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement : 2,2 kW

Poids : 19,3 kg

Conforme normes EDF



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

Dimensions (H x l x P) :

- Appareil voir illustration
- Enceinte de cuisson  
240 x 335 x 275 mm

## Service après-vente

---

### Contact en cas d'anomalies

En présence d'anomalies que vous n'arrivez pas à éliminer vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Les numéros de téléphone du SAV Miele figurent à la fin du présent document.

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

### Plaque signalétique

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



### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour en savoir plus, reportez-vous au livret de garantie joint.





## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

## **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](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

DG 6001

fr-BE

M.-Nr. 10 646 510 / 03