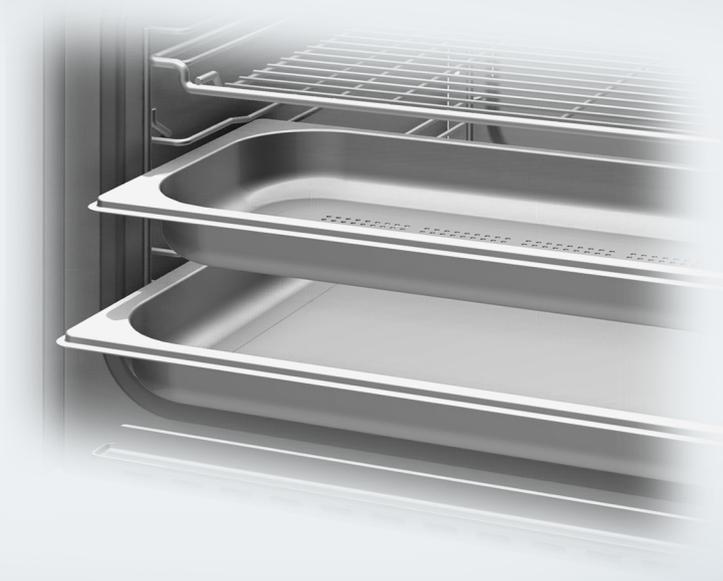


Instructions d'utilisation et d'installation

Four à vapeur



Afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions **avant** de l'installer ou de l'utiliser.

Table des matières

| | |
|--|----|
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ | 6 |
| Vue d'ensemble | 15 |
| Vue avant du four à vapeur..... | 15 |
| Accessoires fournis..... | 16 |
| Panneau de commande | 17 |
| Touches tactiles..... | 18 |
| Symboles..... | 19 |
| Description des fonctions | 20 |
| Réservoir d'eau..... | 20 |
| Plateau d'égouttement..... | 20 |
| Température..... | 20 |
| Temps de cuisson..... | 20 |
| Bruits..... | 20 |
| Phase de préchauffage..... | 21 |
| Phase de cuisson..... | 21 |
| Réduction de vapeur..... | 21 |
| Éclairage intérieur..... | 21 |
| Avant la première utilisation | 22 |
| Réglages généraux..... | 22 |
| Premier nettoyage de l'appareil..... | 23 |
| Réglage de la dureté de l'eau..... | 24 |
| Régler la température d'ébullition de l'eau..... | 24 |
| Modes/Programmes/Menus | 25 |
| Fonctionnement | 26 |
| Guide de consultation rapide..... | 26 |
| Interruption du fonctionnement..... | 27 |
| Fonctions supplémentaires..... | 28 |
| Régler des durées de cuisson additionnelles..... | 28 |
| Allumer ou éteindre le four automatiquement..... | 29 |
| Séquence d'un processus de cuisson automatique..... | 29 |
| Modifier les réglages pendant un processus de cuisson..... | 30 |
| Supprimer la cuisson..... | 31 |
| Cuisson sous vide | 32 |
| Programmes automatique | 38 |
| Liste de types d'aliments..... | 38 |
| Utiliser les programmes auto..... | 39 |

Table des matières

| | |
|--|----|
| Favoris | 40 |
| Créer un programme personnalisé | 40 |
| Mise en marche d'un programme personnalisé | 41 |
| Modifier les programmes personnalisés | 42 |
| Modifier des étapes de cuisson | 42 |
| Modifier le nom | 43 |
| Supprimer un programme personnalisé | 43 |
| Minuterie | 44 |
| Régler la minuterie | 44 |
| Remettre la minuterie à zéro | 44 |
| Annuler la minuterie | 44 |
| Notes d'ordre général | 45 |
| Avantages de la cuisson à la vapeur | 45 |
| Plats adéquats | 45 |
| Plat de cuisson | 45 |
| Vos propres plats | 45 |
| Plateau d'égouttement | 45 |
| Niveau des grilles | 46 |
| Aliments surgelés | 46 |
| Température | 46 |
| Temps de cuisson | 47 |
| Cuisson dans un liquide | 47 |
| Vos propres recettes | 47 |
| Cuire à la vapeur | 48 |
| Légumes | 48 |
| Viande | 51 |
| Saucisses | 54 |
| Poisson | 54 |
| Fruits de mer | 57 |
| Moules | 58 |
| Riz | 59 |
| Pâtes | 60 |
| Dumplings | 61 |
| Céréales | 62 |
| Légumineuses | 63 |
| Œufs | 65 |
| Fruits | 66 |
| Cuisson d'un menu – Manuel | 67 |
| Fonctions spéciales | 69 |
| Réchauffage | 69 |

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| Décongélation | 70 |
| Mise en conserve | 73 |
| Extraction de jus | 76 |
| Cuisson d'un menu | 77 |
| Recette de yogourt | 78 |
| Faire lever la pâte | 79 |
| Faire fondre de la gélatine | 80 |
| Faire fondre du chocolat | 80 |
| Peler des légumes et des fruits | 81 |
| Conserver des pommes | 81 |
| Blanchir | 82 |
| Faire suer des oignons | 82 |
| Faire suer le lard | 83 |
| Stérilisation de récipients | 83 |
| Réchauffer des serviettes humides | 84 |
| Décristalliser le miel | 84 |
| Préparation de la Royale | 84 |
| Réglages | 85 |
| Accéder au menu « Réglages » | 85 |
| Modifier et sauvegarder les réglages | 85 |
| Aperçu des réglages | 86 |
| Langue  | 87 |
| Heure | 87 |
| Affichage | 87 |
| Format d'affichage de l'horloge | 87 |
| Réglage | 87 |
| Date | 88 |
| Éclairage | 88 |
| Luminosité | 88 |
| Tonalité acoustique | 88 |
| Mélodie | 88 |
| Tonalité simple | 88 |
| Tonalité du clavier | 89 |
| Unités de mesure | 89 |
| Poids | 89 |
| Température | 89 |
| Réchaud | 90 |
| Températures par défaut | 90 |
| Sécurité | 91 |
| Verrouillage du système  | 91 |
| Verrouillage des touches tactiles | 91 |
| Dureté d'eau | 91 |

Table des matières

| | |
|---|------------|
| Revendeur..... | 92 |
| Mode Démo | 92 |
| Réglages usine..... | 92 |
| Nettoyage et entretien | 93 |
| Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien | 93 |
| Devant de l'appareil | 94 |
| Intérieur du four..... | 95 |
| Réservoir d'eau..... | 95 |
| Accessoires | 96 |
| Rails | 96 |
| Détartrage | 97 |
| Porte..... | 99 |
| Foire aux questions..... | 101 |
| Accessoires optionnels | 104 |
| Plat de cuisson | 104 |
| Produits de nettoyage et d'entretien..... | 106 |
| Accessoires supplémentaires | 106 |
| Consignes de sécurité pour l'installation | 108 |
| Dimensions détaillées de l'avant du four..... | 109 |
| Dimensions | 110 |
| Installation dans une armoire haute..... | 110 |
| Installation sous le comptoir | 111 |
| Installation à proximité d'un four..... | 112 |
| Installation | 113 |
| Branchement électrique | 114 |
| Source d'alimentation électrique | 114 |
| Protection de l'environnement | 115 |
| Service après-vente, plaque signalétique, garantie | 116 |

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Cet appareil se conforme aux exigences actuelles de sécurité. Toutefois, une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures et endommager votre propriété.

Pour éviter les risques d'accident et les dommages à l'appareil, veuillez lire ces instructions attentivement avant de l'installer ou de commencer à l'utiliser. Elles contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.

Conservez ces instructions dans un endroit sécuritaire et remettez-les aux futurs propriétaires.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation

- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Le four à vapeur n'est pas adapté à un usage extérieur.
- ▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique uniquement comme il est indiqué dans ces instructions d'utilisation. Tout autre usage n'est pas supporté par le fabricant et pourrait être dangereux.
- ▶ Les personnes qui n'ont pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Enfants

- ▶ Activez le verrouillage du système de façon à ce que les enfants ne puissent pas allumer le four à vapeur accidentellement.
- ▶ Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage du four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité du four à vapeur et ne les laissez pas jouer avec celui-ci.
- ▶ Risque de suffocation! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure. La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Assurez-vous que les enfants ne tentent pas d'ouvrir la porte alors que l'appareil fonctionne. Gardez les enfants loin de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi et qu'il n'y ait plus de danger de brûlure.
- ▶ Risque de blessure! Le poids maximal pouvant être imposé sur la porte est de 17.5 lbs (8 kg). Ne permettez pas aux enfants de se pendre après la porte, ni de s'appuyer ou de s'asseoir sur celle-ci lorsqu'elle est ouverte.
- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans supervision dans la zone où le four à vapeur est utilisé. Ne les laissez pas s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.
- ▶ Un appareil endommagé peut être dangereux. Vérifiez la présence de signes visibles de dommages sur l'appareil. N'installez jamais et ne tentez jamais d'utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire du four à vapeur ne peut être garanti que si celui-ci est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent au réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque de dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ L'utilisation de rallonges ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil. N'utilisez pas de rallonge pour le brancher à la source d'alimentation.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été correctement encastré.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Il est très dangereux de jouer avec les pièces mécaniques ou avec les raccordements et les composants électriques. De plus, vous pourriez endommager l'appareil. N'ouvrez pas le boîtier extérieur de l'appareil.
- ▶ Pendant que l'appareil est sous garantie, les réparations devraient être effectuées uniquement par des techniciens autorisés de Miele. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et pourraient invalider la garantie.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.
- ▶ Si la fiche a été enlevée du cordon d'alimentation ou si celui-ci est fourni sans fiche, le four à vapeur doit être raccordé à la source d'alimentation par un électricien qualifié.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique est endommagé. Il doit être remplacé par un électricien qualifié qui utilise un cordon d'alimentation (H 05 VV-F à isolation en PVC) que vous pouvez vous procurer auprès de Miele.
- ▶ Le four à vapeur doit être débranché de la source d'alimentation électrique avant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Il est complètement isolé de la source d'alimentation électrique si le fusible a été retiré (s'il y a lieu), si le disjoncteur principal a été déclenché ou si le cordon d'alimentation a été débranché de la prise murale. Faites attention de tirer sur la fiche et non sur le cordon.
- ▶ En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez le four à vapeur. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière une porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que l'appareil soit complètement refroidi.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil et n'entrez aucune réparation à moins qu'il n'en soit indiqué autrement dans le présent manuel. Tout travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- ▶ N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou un appareil qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le Service technique de Miele.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation appropriée

▶ Risque de brûlures! Le four à vapeur devient chaud lors de son utilisation. Vous pourriez vous brûler sur les éléments chauffants, l'intérieur du four, les aliments cuits, les accessoires du four ou sur la vapeur chaude. Utilisez des poignées au moment d'insérer ou de retirer des aliments du four ou au moment d'ajuster les grilles, etc. dans un four chaud.

Faites attention en mettant ou en sortant les plats de cuisson dans le four de ne pas renverser leur contenu.

▶ Risque de brûlure! À la fin du processus de cuisson, il restera de l'eau chaude dans le générateur de vapeur. Celle-ci sera pompée et retournée dans le réservoir d'eau. Faites attention de ne pas renverser le contenu du réservoir d'eau en le sortant de l'appareil.

▶ Ne chauffez pas les aliments dans des contenants scellés comme des boîtes de conserve ou des bocaux dans le four à vapeur puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.

▶ Les plats de plastique qui ne sont pas résistants à la chaleur et à la vapeur fondent à des températures élevées et peuvent endommager l'appareil.

Utilisez des plats résistants aux températures élevées (jusqu'à 212 °F/100 °C) et à la vapeur. Suivez les instructions du fabricant.

▶ Les aliments laissés dans le four pour les conserver chauds peuvent sécher et l'humidité qui s'en échappe peut mener à la corrosion de l'appareil. N'utilisez pas le four à vapeur pour garder les aliments chauds et n'utilisez pas dans l'appareil des ustensiles qui pourraient se corroder.

▶ Évitez de laisser la porte de l'appareil ouverte inutilement, car on pourrait trébucher ou se blesser sur celle-ci.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ La porte peut soutenir un poids maximal de 17.5 lbs (8 kg). Évitez toujours de vous asseoir, de vous appuyer ou de poser des objets lourds sur la porte ouverte. Assurez-vous aussi que rien ne vienne se coincer entre la porte et la cavité du four. Cela pourrait l'endommager.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près du four à vapeur, assurez-vous que le cordon de l'appareil électrique ne se coince pas dans la porte. Le matériau isolant qui entoure le cordon pourrait s'endommager, créant un risque de décharge électrique.
- ▶ Le four à vapeur doit être installé à une hauteur sécuritaire pour l'utilisateur afin que ce dernier puisse facilement avoir accès aux différents niveaux de cuisson et aux plats qu'il utilise. Sinon, l'utilisateur risque de renverser des aliments et de se brûler ou de s'ébouillanter. De plus, il pourrait être risqué pour les enfants de s'approcher de la porte de l'appareil puisque celle-ci devient très chaude lorsque le four est utilisé.
- ▶ Rangement dans ou sur l'appareil : ne rangez pas de substances inflammables dans un four ou à proximité de la table de cuisson.
- ▶ Ouvrez la porte prudemment; laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.
- ▶ N'utilisez jamais le four à vapeur pour chauffer la pièce.
- ▶ Gardez les conduits de ventilation du four ouverts.
- ▶ Habillez-vous de façon appropriée. Vous ne devez jamais porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil.
- ▶ Placez toujours les grilles du four et les contenants à l'endroit désiré dans un four refroidi. S'ils doivent être retirés alors que le four est chaud, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brûlants dans le four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

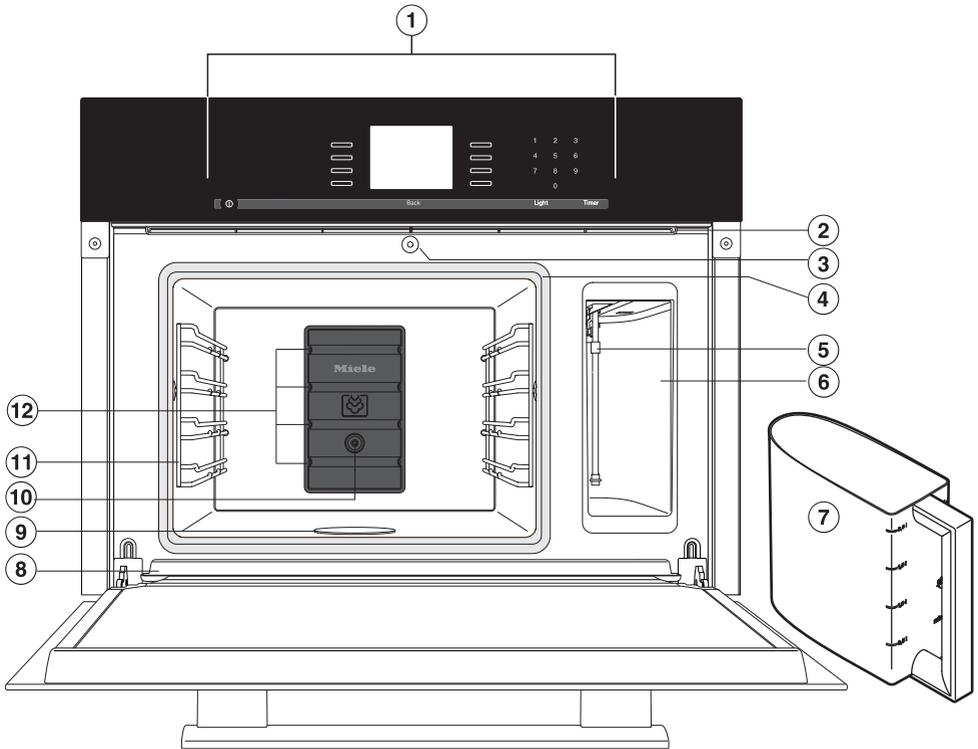
Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.
- ▶ Les égratignures sur la porte de vitre peuvent faire éclater la vitre. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte de vitre.
- ▶ Retirez les rails soutenant les grilles du four pour les nettoyer (voir la section "Nettoyage et entretien"). Assurez-vous de les replacer correctement après le nettoyage. N'utilisez jamais le four sans les replacer.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les surfaces en acier inoxydable du four combiné micro-ondes, retirez les éclaboussures causées par des aliments ou des liquides contenant du sel des parois internes du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des pièces d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela pourrait invalider la garantie.

Vue avant du four à vapeur



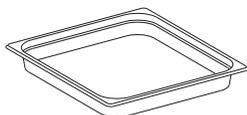
- | | |
|--|-----------------------------|
| ① Panneau de commande | ⑦ Réservoir d'eau |
| ② Sortie de ventilation | ⑧ Rainure d'égouttement |
| ③ Dispositif automatique d'ouverture de porte pour permettre à la vapeur de s'échapper | ⑨ Élément chauffant du fond |
| ④ Joint de la porte | ⑩ Capteur de température |
| ⑤ Tuyau d'aspiration | ⑪ Rails |
| ⑥ Compartiment pour le réservoir d'eau | ⑫ Entrée de vapeur |

Vue d'ensemble

Accessoires fournis

Les accessoires fournis avec votre appareil, ainsi qu'une gamme d'accessoires en option, sont disponibles auprès de Miele (voir "Accessoires en option").

DGG 21



1 plateau d'égouttement pour recueillir l'humidité excessive, peut aussi être utilisé comme plat de cuisson.

12 3/4 po x 17 po x 1 1/2 po (L x P x H) /
325 x 430 x 40 mm (L x P x H)

DGGL 8



1 plat de cuisson perforé

12 3/4 po x 10 1/2 po x 1 1/2 po (L x P x H) /
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

DGGL 1



2 plats de cuisson perforés

12 3/4 po x 7 po x 1 1/2 po (L x P x H) /
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

Grille

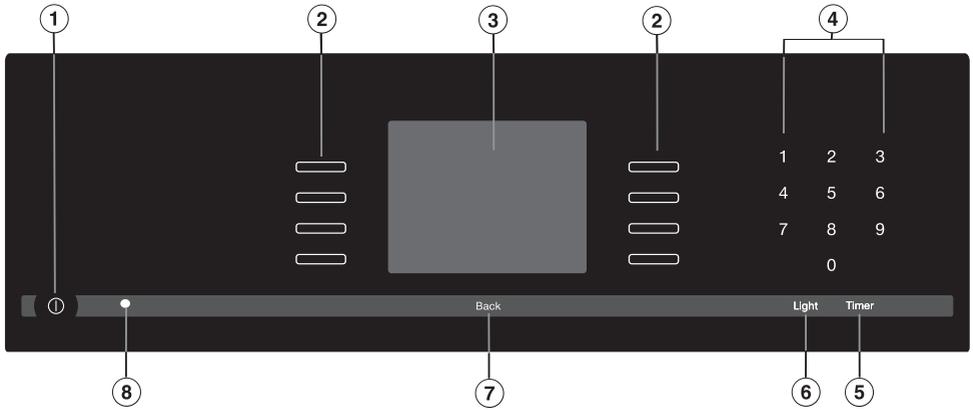


1 grille pour vos propres plats de cuisson

Pastilles de détartrage

Pour détartrer l'appareil

Panneau de commande



- ① Touche marche/arrêt ① renforcée
Pour allumer et éteindre l'appareil
- ② Touches tactiles 
Sert à sélectionner les modes de fonctionnement, les réglages et les éléments du menu
- ③ Affichage
Sert à afficher l'heure et les renseignements sur le fonctionnement
- ④ Touches tactiles 0 à 9
Clavier numérique servant à entrer les valeurs
- ⑤ Touche tactile 
Sert à régler la minuterie
- ⑥ Touche tactile 
Pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four
- ⑦ Touche tactile 
Sert à reculer d'une étape à la fois
- ⑧ Interface optique
(réservé à l'usage du technicien)

Panneau de commande

Touches tactiles

Les touches réagissent au toucher. Vous entendrez une tonalité lorsque vous appuierez sur chacune d'elles. Cette tonalité peut être éteinte (voir la section « Réglages – Tonalité du clavier »).

| Touche | Fonction | Remarques |
|---|--|---|
|  | Pour sélectionner les options et naviguer dans la liste d'options. | Un élément du menu peut être sélectionné en touchant la touche illuminée  à côté de celle-ci. |
| 0–9 | Clavier numérique servant à régler les valeurs | Le clavier numérique est utilisé pour régler les valeurs, p. ex. la température et les durées. |
| Minuterie | Pour régler la minuterie | Si une liste d'options est visible à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez régler une durée de minuterie en tout temps (p. ex. au moment de faire bouillir des œufs). Si l'affichage est éteint, la touche tactile "Minuterie" ne réagira que lorsque le four à vapeur sera allumé. |
| Éclairage | Sert à allumer et à éteindre l'éclairage | Si un menu apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, appuyer sur la touche "Éclairage" allumera ou éteindra la lumière interne. Si l'affichage est éteint, la touche tactile "Éclairage" ne réagira que lorsque le four à vapeur sera allumé. L'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes pendant la cuisson ou reste allumé de façon constante en fonction du réglage sélectionné. |
| Retour | Sert à reculer d'une étape | |

- Un élément du menu peut être sélectionné en appuyant sur la touche illuminée  à côté de l'élément du menu.
- Vous pouvez alors accéder aux options en appuyant sur la touche illuminée  à côté de « OK ».

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher dans le menu principal :

| Symbole | Description |
|---|--|
| - | Sert à attribuer une touche illuminée  à une option et à indiquer que l'option peut être sélectionnée. |
| | Si plus de quatre options sont disponibles, une barre apparaît du côté droit de l'écran. Utilisez les touches pour naviguer dans la liste. |
| | La fin de la liste est indiquée par une ligne pointillée. En défilant plus bas, vous atteindrez le début de la liste de nouveau. |
| + / - | Ceci s'affichera uniquement si une entrée est possible ou nécessaire (p.ex., entrer d'une date). |
| ✓ | Un crochet indique l'option actuellement choisie. |
| i | Ce symbole indique qu'il y a des renseignements additionnels et des conseils au sujet de l'utilisation du four. Sélectionnez OK pour accéder aux renseignements. |
|  | Heure de début |
|  | Programme terminé |
|  | Minuterie |
|  | Certains réglages comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores sont sélectionnés au moyen d'un diagramme à barres. |

Description des fonctions

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut contenir une quantité maximale d'environ 1/2 gallon (2 litres) et une quantité minimale d'environ 1/2 pinte (0,5 litre) d'eau. Ces niveaux sont indiqués sur le réservoir. N'excédez jamais le niveau maximum.

La quantité d'eau dépend du type d'aliment et de la durée de cuisson. Vous pourriez devoir remplir le réservoir d'eau pendant la cuisson. Ouvrir la porte augmentera la quantité d'eau utilisée.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avant chaque utilisation.

À la fin du processus de cuisson, l'eau qui est demeurée dans le générateur de vapeur est pompée et retourne dans le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau doit être vidé après chaque utilisation.

Plateau d'égouttement

Lorsque vous utilisez des contenants perforés, placez le plateau d'égouttement sur la grille du bas pour recueillir les gouttes de liquide et vous permettre d'en disposer facilement.

Le plateau d'égouttement peut aussi servir de plat de cuisson au besoin.

Température

Certains programmes ont une température recommandée par défaut. Cette température peut être modifiée pour le programme utilisé ou pour chaque utilisation de ce programme (voir "Réglages - Températures recommandées").

Temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée entre 1 minute (0:01) et 10 heures (10:00). Si la durée excède 59 minutes vous devez l'entrer en heures et minutes. Exemple : Durée 80 minutes = 1:20.

Bruits

Vous entendrez un son de pompe lorsque l'appareil est allumé, pendant son utilisation et après l'avoir éteint. C'est le son de l'eau qui est pompée par le système et cela est normal.

Vous entendrez un bruit de ventilateur lorsque le four à vapeur est en fonction.

Phase de préchauffage

Pendant la phase de préchauffage, l'affichage indique les températures qui augmentent et Phase chauffage (exception: Programmes auto, Cuisson d'un menu, et Détartrage).

La durée de la phase de préchauffage dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, cette phase dure environ 5 minutes. La durée peut être plus longue si vous préparez des aliments réfrigérés ou congelés.

Phase de cuisson

La phase de cuisson débute lorsque le four a atteint la température réglée. Pendant la phase de cuisson, le temps restant est affiché.

Réduction de vapeur

La porte de l'appareil s'entrouvre juste avant la fin du programme de cuisson pour laisser s'échapper un peu de la vapeur présente dans le four. Réduction de vapeur s'affiche à l'écran. La porte se referme ensuite automatiquement.

La réduction de vapeur peut être désactivée (voir "Réglages - Réduction de vapeur"). Si elle est désactivée, de la vapeur sort de la cavité du four lorsque la porte est ouverte.

Éclairage intérieur

L'éclairage du four a été réglé par défaut pour s'éteindre au moment où la cuisson commence.

Si vous désirez qu'il demeure allumé tout au long de la cuisson, vous devez modifier les réglages par défaut (consultez la section "Réglages - Éclairage").

Si la porte du four demeure ouverte à la fin d'un programme de cuisson, l'éclairage du four s'éteindra automatiquement après 5 minutes.

L'éclairage peut être allumé pendant 15 secondes en appuyant sur la touche  du panneau de commande.

Avant la première utilisation

Réglages généraux

 Le four à vapeur doit d'abord être installé correctement avant d'être utilisé.

Le four à vapeur s'allume automatiquement lorsqu'il est branché à la source d'alimentation électrique.

Écran d'accueil

Un écran d'accueil s'affiche. On vous demande ensuite de sélectionner certains réglages de base nécessaires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Régler la langue

- Naviguez dans la liste jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse.
- Appuyez sur la touche illuminée  à côté de la langue à sélectionner.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Sélectionner le pays

- Naviguez dans la liste jusqu'à ce que le pays désiré apparaisse.
- Appuyez sur la touche illuminée  à côté du pays à sélectionner.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Régler la date

- Utilisez + ou – pour régler l'année, le mois et le jour.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Régler l'heure

- Utilisez le clavier numérique pour régler l'heure en heures et en minutes (p. ex. 1-2-1-5 pour 12 h 15).
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'heure peut être affichée dans un format d'affichage de 12 heures (voir la section "Réglages – Heure – Format de l'heure").

Format de l'heure

Le four à vapeur vous demandera alors si vous souhaitez voir l'heure affichée à l'écran lorsque le four est allumé (voir la section "Réglages – Heure – Écran") :

– activé

L'heure s'affiche toujours à l'écran.

– désactivé

L'écran est plus sombre afin d'économiser l'énergie. Certains modes sont limités.

– Mise en veilleuse (nuit)

L'heure s'affiche uniquement à l'affichage entre 5 h et 23 h. Elle s'éteint la nuit afin d'économiser l'énergie.

■ Sélectionnez l'option désirée.

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'information au sujet de la consommation d'énergie apparaîtra à l'écran.

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Mise en service effectuée avec succès s'affiche à l'écran.

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le four à vapeur est prêt à être utilisé.

Si vous avez sélectionné la mauvaise langue accidentellement, suivez les instructions figurant à la section "Réglages – Langue ".

■ Veuillez coller la fiche signalétique supplémentaire de l'appareil fournie avec ces documents dans l'espace figurant à la section "Service après-vente, fiche signalétique, garantie" du présent manuel.

■ Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.

L'appareil a subi un essai de fonctionnement à l'usine. De l'eau restant après cet essai peut avoir coulé des tuyaux dans la cavité du four pendant le transport.

Premier nettoyage de l'appareil

Réservoir d'eau

■ Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et rincez-le à la main.

Accessoires/intérieur du four

■ Retirez tous les accessoires du four à vapeur.

■ Nettoyez tous les accessoires à la main, avec de l'eau savonneuse tiède ou dans le lave-vaisselle.

Un apprêt a été appliqué sur l'intérieur du four à vapeur en usine.

■ Pour l'enlever, lavez l'intérieur du four au moyen d'une solution d'eau tiède savonneuse et séchez à fond avec un linge doux.

Avant la première utilisation

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur est réglé en usine pour de l'eau dur. Il doit être ajusté selon la dureté de l'eau locale pour assurer un fonctionnement sans problème et pour que le détartrage soit effectué selon un intervalle adéquat. Plus l'eau est dure, plus le détartrage doit être effectué souvent.

- Vérifiez la dureté de votre eau et ajustez le réglage au besoin (consultez la section "Réglages - Dureté de l'eau").

Régler la température d'ébullition de l'eau

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez d'abord régler la température d'ébullition de l'eau, car elle varie selon l'altitude où se trouve l'appareil. Cette procédure vide aussi les canalisations.

Elle **est essentielle** au fonctionnement efficace de votre appareil.

- Vous devriez ensuite faire fonctionner le four à vapeur avec Cuisson vapeur (212 °F/100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme décrit dans "Fonctionnement".

Réajuster à la bonne température d'ébullition de l'eau

Si vous déménagez, l'appareil devra être réglé de nouveau en fonction de la nouvelle altitude si celle-ci diffère de l'altitude de l'endroit où vous habitez auparavant par plus de 984 pi (300 m). Pour ce faire, détartrez l'appareil (voir "Nettoyage et entretien/Entretien/Détartrage").

Modes/Programmes/Menus

| | Température recommandée | Plage de température |
|---|-------------------------|-------------------------------|
| Cuisson vapeur Conserve la saveur et les nutriments des aliments sans gras ou huile ajouté | 212 °F (100 °C) | 105 à 212 °F (40 à 100 °C) |
| Sous-vide Cuisson d'aliments sous vide | 150 °F (65 °C) | 115 à 195 °F (45 à 90 °C) |
| Programmes auto La liste des programmes MasterChef disponibles s'affiche à l'écran. | | |
| Fonctions utiles | | |
| Cuisson d'un menu Cuisson simultanée de différents aliments | – | – |
| Décongeler Permet de décongeler les aliments en douceur | 140 °F (60 °C) | 120 à 140°F (50 à 60°C) |
| Réchauffage Pour réchauffer doucement les aliments déjà cuits | 212 °F (100 °C) | 175 à 212 °F (80 à 100 °C) |
| Blanchir | – | – |
| Mise en cons. | 195 °F (90 °C) | 175 à 212 °F (80 à 100 °C) |
| Stériliser | – | – |
| Laisser lever la pâte | – | – |
| Progr. personnalisés Créer et enregistrer vos plats favoris | | |
| Réglages  Modifier les réglages usine | | |
| Détartrage | – | – |

Fonctionnement

Guide de consultation rapide

- Allumer le four à vapeur ①.

Le menu principal s'affiche à l'écran.

Utilisez seulement de l'eau froide du robinet. (moins de 68 °F/20 °C).
N'utilisez jamais de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez Cuisson vapeur.

Le symbole Régler la température apparaît à l'écran.

- Ajustez la température recommandée s'il y a lieu.

La température recommandée sera automatiquement acceptée en quelques secondes.
S'il y a lieu, sélectionnez ↩ afin de retourner au réglage de la température (voir la section "Fonctions additionnelles – Modifier la température").

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole Régler la durée apparaît à l'écran.

- Réglez la durée de la cuisson. Le temps de cuisson peut varier de 1 minute à 10 heures.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

La cuisson commence. Le condenseur de vapeur, l'éclairage et le ventilateur s'allument.

Si vous cuisez à une température d'environ 175 °F (80 °C), le symbole Réduction de vapeur s'affiche à l'écran quelques instants avant la fin de la période de cuisson et la porte s'entrouvre.

À la fin de la période de cuisson

- Le symbole Opération terminée apparaît à l'écran.
- Le ventilateur demeure en fonction.
- Une sonnerie ou une mélodie se fait entendre (voir "Réglage - Tonalité acoustique").

Vous pourrez sauvegarder le programme à titre de programme personnalisé (voir la section "Programmes personnalisés") ou augmenter la durée de cuisson en utilisant Modifier. Sélectionnez "Back" pour retourner au menu principal.

⚠ Risque de brûlure!

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et les accessoires

Utilisez des poignées lorsque vous retirez des aliments chauds du four.

- Attendez que Réduction de vapeur disparaisse de l'écran avant d'ouvrir la porte du four et de retirer les aliments.
- Éteignez le four à vapeur ①.

Un nouveau processus de cuisson ne peut être démarré que si le dispositif automatique d'ouverture de porte est rétracté à sa position originale. Ne le poussez pas manuellement puisque cela pourrait l'endommager.

Après l'utilisation

- Enlevez et videz le plateau d'égouttement.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation de la façon décrite dans la section "Nettoyage et entretien".
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.

Quantité d'eau insuffisante

Si la quantité d'eau est insuffisante pendant que le four à vapeur est en marche, un signal sonore se fera entendre et l'écran indiquera que vous devez remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide provenant directement du robinet.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau froide du robinet.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Fermez la porte.

Le four se remettra en marche.

Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu aussitôt que la porte est ouverte. L'appareil cessera de chauffer et le temps de cuisson restant sera mémorisé.

Risque de brûlure!

De la vapeur peut s'échapper lorsque la porte est ouverte.

Restez loin le temps que la vapeur se dissipe.

Risque de brûlure!

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et la vapeur chaude.

Utilisez des poignées au moment d'insérer, de retirer ou de retourner des aliments chauds ou au moment d'ajuster les plateaux, etc. dans un four chaud.

Le four se remettra en marche lorsque la porte sera fermée.

Lorsque la porte est fermée, la pression doit être égalisée; cela peut produire un sifflement.

Le four recommencera à chauffer et la température de la chambre de cuisson sera affichée pendant qu'elle augmente.

Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran se modifie pour afficher la durée de cuisson restante qui diminue.

Le processus de cuisson sera arrêté prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute de cuisson (55 secondes de temps de repos).

Fonctionnement

Fonctions supplémentaires

Régler des durées de cuisson additionnelles

Vous avez placé les aliments dans le four, avez sélectionné une température et une durée.

■ Sélectionnez **Modifier**.

Les éléments de menu additionnels apparaissent à l'écran. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier pour un programme de cuisson :

- Heure de fin
- Départ à

Vous pouvez régler le programme pour qu'il s'éteigne, ou qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en entrant **Heure de fin** ou **Départ à**.

- Heure de fin

Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson s'arrête.

- Départ à

Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson commence.

La cuisson peut être altérée si un long délai s'écoule entre le moment où l'aliment est placé dans le four et le début de la cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur et même se dessécher.

Si la température dans le four est trop élevée, p.ex., directement après un autre programme, vous ne pourrez pas utiliser cette fonction. **Heure de fin** et **Départ à** ne s'afficheront pas si c'est le cas. Ouvrez la porte du four jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

Allumer ou éteindre le four automatiquement

Pour allumer ou éteindre un programme de cuisson automatiquement, vous devez entrer les paramètres de temps :

- Durée et Heure de fin
- Durée et Départ à

Exemple : Il est maintenant 11 h 45 et les aliments prennent 5 minutes à cuire et devraient être prêts à 12 h 30.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Durée et réglez une durée de "00:05".
- Sélectionnez Heure de fin et réglez "12:30".
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Départ à est automatiquement calculé. La durée de cuisson entrée est ajoutée au temps de préchauffage calculé par le four à vapeur.

Départ à 12:18 s'affiche à l'écran. Le processus de cuisson démarrera automatiquement à cette heure.

Séquence d'un processus de cuisson automatique

Jusqu'à ce qu'il commence, la fonction, la température sélectionnée, le symbole Départ à et l'heure du début apparaîtront à l'écran.

Une fois que le programme a commencé, vous pouvez suivre l'étape de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température requise ait été atteinte.

Aussitôt que la température est atteinte, une sonnerie ou une mélodie se fait entendre (voir "Réglages - Tonalité acoustique").

Après la phase de préchauffage, le décompte du temps de cuisson (temps restant) s'affichera à l'écran. Le décompte de la dernière minute se fera en secondes.

Peu de temps avant la fin du processus de cuisson, Réduction de vapeur s'affiche (uniquement dans le cas d'une température d'environ 175 °F/80 °C).

À la fin, le générateur de vapeur et l'éclairage s'éteignent. Opération terminée s'affiche et une sonnerie ou une mélodie se fait entendre (voir "Réglages - Tonalité acoustique").

Vous pourrez sauvegarder le programme à titre de programme personnalisé (voir la section "Programmes personnalisés") ou augmenter la durée de cuisson en utilisant Modifier. Sélectionnez "Back" pour retourner au menu principal.

Fonctionnement

Modifier les réglages pendant un processus de cuisson

- Sélectionnez Modifier.

Les éléments suivants s'affichent à l'écran :

- Température
- Durée
- Heure de fin
- Départ à

Si la température dans le four est trop élevée Heure de fin et Départ à ne s'affichent pas.

- Modifier fonction

Modifier la température

- Sélectionnez Température.
- Changez la température.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant la nouvelle température.

Vous pouvez également remettre à zéro les températures recommandées afin de convenir à vos habitudes de cuisson personnelles (voir la section "Réglages – Températures recommandées").

Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez Durée.
- Modifiez le temps de cuisson.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant le nouveau temps de cuisson.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez Heure de fin.
- Sélectionnez Rétablir.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors supprimée.

Le programme commencera en utilisant la durée établie.

Modifier la fonction du four

Vous pouvez basculer entre les fonctions Cuisson vapeur et Sous-vide.

- Sélectionnez Modifier fonction.
 - Sélectionnez la fonction désirée.
- La nouvelle fonction apparaîtra à l'écran avec sa température recommandée.
- Modifiez la température s'il y a lieu.
 - Appuyez sur "OK" pour confirmer.
 - Modifiez le temps de cuisson, si nécessaire.
 - Appuyez sur "OK" pour confirmer.

La fonction du four a été modifiée.

La fonction Modifier fonction est disponible dans les applications spéciales suivantes :

- Décongeler
- Réchauffage
- Blanchir
- Mise en cons.
- Stériliser
- Laisser lever la pâte

Supprimer la cuisson

- Sélectionnez ↶.

Le symbole Annuler la cuisson ? apparaît à l'écran.

- Sélectionnez oui.

Le menu principal apparaîtra. Tous les temps de cuisson établis seront supprimés.

Cuisson sous vide

Cette méthode de cuisson douce permet de cuire lentement les aliments à une température basse et constante dans un emballage sous vide.

De cette façon, l'humidité ne s'évapore pas et tous les nutriments et toutes les saveurs sont conservés.

Le résultat est savoureux et cuit uniformément.

Utilisez uniquement des aliments qui sont frais et en bonne condition.

Assurez-vous que les conditions sont hygiéniques et que les aliments n'ont pas été trop longtemps hors du réfrigérateur, p.ex., durant le transport.

Utilisez uniquement des sacs sous vide stables à la chaleur et résistants à l'ébullition.

Ne faites pas cuire les aliments dans l'emballage du fabricant, comme pour les aliments congelés emballés sous vide. Il est possible que le sac utilisé ne soit pas approprié pour la mise sous vide.

Utilisez le sac sous vide une fois seulement.

Préparez les aliments sous vide uniquement avec un appareil scelleur sous vide qui garantit un vide de 99,8 %.

RENSEIGNEMENTS D'UTILISATION IMPORTANTS

Tenez compte des renseignements suivants afin d'obtenir des résultats de cuisson optimums :

- Utilisez moins d'herbes et d'épices que pour la cuisson conventionnelle puisque leur influence sur le goût des aliments est plus intense. Vous pouvez aussi préparer les aliments sans assaisonnements et les ajouter après la cuisson.
- La durée de cuisson est réduite lorsqu'on ajoute du sel, du sucre et des liquides.
- Les aliments deviennent plus fermes si on leur ajoute des ingrédients acides comme le citron ou le vinaigre.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'ail puisque cela pourrait générer un goût déplaisant.
- Utilisez uniquement des sacs sous vide qui correspondent à la dimension des aliments. Si le sac est trop grand, il pourrait rester trop d'air à l'intérieur.
- Si vous désirez cuire plusieurs aliments dans un sac sous vide, mettez les aliments l'un à côté de l'autre dans le sac.
- Si vous désirez cuire plusieurs sacs sous vide à la fois, mettez les sacs sur la grille l'un à côté de l'autre dans le sac.
- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments.
- Dans le cas de températures élevées ou de durées de cuisson plus longues, il peut se produire un manque d'eau. Vérifiez l'écran de temps en temps.
- Gardez la porte fermée pendant la cuisson. Ouvrir la porte allonge le processus de cuisson et peut modifier les résultats de cuisson.

Cuisson sous vide

Conseils

- Faites congeler les liquides comme les marinades avant de sceller sous vide afin d'éviter qu'ils s'échappent du sac sous vide.
- Pliez les bords du sac sous vide vers l'extérieur avant le remplissage afin d'obtenir un joint de soudure propre et parfait.
- Si vous ne désirez pas manger les aliments directement après la cuisson, placez-les dans un bain de glace puis conservez-les à un maximum de 37 °F/3 °C. De cette façon, vous pouvez conserver la qualité et le goût tout en allongeant la durée de l'aliment.
- Après la cuisson, coupez le sac sous vide sur tous les côtés pour mieux accéder aux aliments.
- Saisissez brièvement la viande et le poisson avant de servir.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

Méthode de préparation

- Placez l'aliment dans un sac sous vide puis ajoutez des épices ou du liquide si désiré.
- Scellez l'aliment sous vide avec le scelleur.
- Placez les aliments scellés sous vide sur la grille (près l'un de l'autre dans le cas de plusieurs sacs).
- Sélectionnez *Sous-vide*.
- Ajustez la température recommandée s'il y a lieu.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.
- Réglez la durée de la cuisson. Le temps de cuisson peut varier de 1 minute à 10 heures.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Causes possibles de résultats décevants

Le sac sous vide s'est ouvert :

- La soudure n'était pas propre ou suffisamment stable et elle s'est dissoute.
- Le sac a été endommagé par un os pointu.

L'aliment a une odeur déplaisante ou un goût étrange :

- L'aliment a été conservé incorrectement.
- Vos mains ou le comptoir n'étaient pas parfaitement propres.
- Vous avez utilisé trop d'épices.
- Le sac ou la soudure étaient endommagés.
- Le vide était inférieur à 99,8 %
- L'aliment n'a pas été mangé ou refroidi immédiatement après la cuisson.

Cuisson sous vide

| Aliment | Ajouté à l'avance | | 🌡️ [°F/ °C] | Temps de cuisson en minutes |
|--|-------------------|-----|-----------------|-----------------------------|
| | Sucre | Sel | | |
| Poisson | | | | |
| Filet de morue, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur | | x | 130 / 54 | 35 |
| Filet de saumon, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur | | x | 125 / 52 | 30 |
| Filet de lotte | | x | 145 / 62 | 18 |
| Légumes | | | | |
| Chou-fleur en fleurons, moyens à gros | | x | 185 / 85 | 40 |
| Potimarron en tranches | | x | 185 / 85 | 15 |
| Chou-rave en tranches | | x | 185 / 85 | 30 |
| Asperges blanches entières | x | x | 185 / 85 | 22–27 |
| Patates douces en tranches | | x | 185 / 85 | 18 |
| Fruits | | | | |
| Ananas en tranches | x | | 185 / 85 | 75 |
| Pommes en tranches | x | | 175 / 80 | 20 |
| Petites bananes, entières | | | 145 / 62 | 10 |
| Pêches, moitiés | x | | 145 / 62 | 25–30 |
| Prunes, moitiés | x | | 160 / 70 | 10–12 |
| Autres aliments | | | | |
| Fèves, blanches, trempées à un ratio de 1 à 2 (fèves au liquide) | | x | 195 / 90 | 240 |
| Crevettes, pelées et déveinées | | x | 135 / 56 | 19–21 |
| Œuf, entier | | | 149-151 / 65–66 | 60 |
| Pétoncles, retirés de la coquille | | | 125 / 52 | 25 |
| Échalote, entière | x | x | 185 / 85 | 45–60 |
| Rondelles de calmar | | | 165 / 75 | 330 |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

Cuisson sous vide

| Aliment | Ajouté à l'avance | | 🌡️ [°F/ °C] | | Temps de cuisson en minutes |
|---|-------------------|-----|-------------|------------|-----------------------------|
| | Sucre | Sel | Moyen* | Bien cuit* | |
| Viande | | | | | |
| Poitrine de canard, entière | | x | 151 / 66 | 162 / 72 | 35 |
| Carré d'agneau | | | 136 / 58 | 144 / 62 | 50 |
| Steak de filet de bœuf, 1 3/4 po (4 cm) d'épaisseur | | | 133 / 56 | 142 / 61 | 120 |
| Filet de porc, entier | | x | 145 / 63 | 153 / 67 | 60 |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

* Degré de cuisson

Le degré de cuisson "Bien cuit" a une température interne plus élevée que "moyen", mais n'est pas cuit entièrement comme dans le sens classique.

Programmes automatique

Votre four à vapeur comporte plusieurs programmes MasterChef qui vous permettent d'obtenir d'excellents résultats de cuisson avec facilité. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme approprié pour le type d'aliment que vous cuisinez et, par la suite, suivre les instructions à l'écran.

Liste de types d'aliments

Ces programmes se trouvent sous Programmes auto.

- Légumes
- Poisson
- Viande
- Riz
- Grain
- Pâtes alimentaires
- Légumes secs
- Oeufs
- Dessert
- Fruits
- Champignons
- Saucisses
- Moules
- Fonctions utiles

Utiliser les programmes auto

- Sélectionnez Programmes auto.

Une liste de types d'aliment apparaîtra à l'écran.

- Sélectionnez la catégorie d'aliments désirée.

Les programmes MasterChef disponibles pour la catégorie d'aliments sélectionnée apparaîtront.

- Sélectionnez le programme MasterChef désiré.

Chaque étape à prendre avant de commencer un programme MasterChef apparaîtra à l'écran.

Pour certains programmes, on vous indiquera quand mettre les aliments dans le four. Suivez et confirmez ces instructions.

Remarques sur l'utilisation de ces programmes

- Le degré de cuisson et les niveaux de brunissement sont affichés sur un graphique à barres de sept segments. La valeur d'usine par défaut est toujours le réglage moyen. C'est celui qui sera mis en évidence. Pour modifier ce réglage, déplacez simplement la mise en évidence vers la gauche ou la droite.
- Les poids indiqués sont le poids par morceau. Vous pouvez cuire un morceau de saumon d'un poids de 1/2 lb (250 g) ou 10 pièces de saumon d'un poids de 1/2 lb (250 g) à la fois.
- L'intérieur du four doit être à température de la pièce avant de commencer un programme MasterChef.

- Lorsque vous placez des aliments dans un four à vapeur déjà chaud, faites très attention en ouvrant la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Restez loin du four à vapeur le temps que la vapeur se dissipe. Lorsque vous placez des plats de cuisson ou le plateau d'égouttement dans le four ou que vous les en retirez, faites attention de ne pas renverser le contenu. Évitez le contact avec la vapeur chaude et ne touchez pas aux murs intérieurs du four chaud. Risque de brûlure et d'ébouillantage.

- Pour terminer un programme MasterChef prématurément, éteignez complètement le four à vapeur en appuyant sur ↵.

Annuler la cuisson ? s'affiche à l'écran. Si ja est sélectionné, le menu principal s'affiche de nouveau.

- Si l'aliment n'est pas suffisamment cuit à la fin du programme MasterChef, sélectionnez Prolong. cuisson.
- Les programmes MasterChef peuvent aussi être enregistrés en tant que Progr. personnalisés.

Favoris

Vous pouvez créer et sauvegarder jusqu'à vingt (20) de vos propres programmes.

- Chacun d'eux peut comporter jusqu'à dix (10) étapes de cuisson. Cela vous permet de sauvegarder vos recettes favorites ou celles que vous utilisez le plus fréquemment de façon très précise. Vous pouvez effectuer des réglages individuels pour chaque étape.
- Vous pouvez entrer un nom de programme pour votre recette.

Lorsque vous sélectionnez le programme, il commencera automatiquement.

Il y a différentes façons de créer un programme personnalisé :

- Après avoir utilisé un programme MasterChef, sauvegardez-le à titre de programme distinct.
- Après avoir activé un programme avec une durée établie, sélectionnez Sauvegarder.

Sélectionnez par la suite le nom du programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Progr. personnalisés.

Au moment de créer un programme la première fois, le symbole Créer programme apparaît à l'écran.

Si le programme personnalisé existe déjà, le nom du programme apparaît au-dessus du symbole Éditer programme.

- Sélectionnez Éditer programme.

- Sélectionnez Créer programme.

Vous pouvez dorénavant préciser les réglages pour l'étape de cuisson 1.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez et confirmez les fonctions de cuisson, la température et la durée.

Les réglages pour la 1re étape de cuisson ont maintenant été réglés.

Vous pouvez ajouter des étapes de cuisson supplémentaires, p.ex., si vous désirez continuer à cuire avec une autre température :

- Sélectionnez Ajouter phase cuisson et procédez comme vous l'avez fait pour la première étape de cuisson.
- Lorsque vous aurez terminé de régler les étapes de cuisson, sélectionnez Terminer programme.

Un résumé de vos réglages s'affichera à l'écran.

- Vérifiez les réglages et confirmez avec Appliquer ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

- Sélectionnez Enregistrer.
- Entrez le nom du programme.

Les symboles suivants apparaissent à côté de l'alphabet :

| Symbole | Description |
|---------|------------------------------|
| ␣ | Espace |
| ABC | Alphabet en majuscules |
| abc | Alphabet en minuscules |
| 123 | Chiffres de 0 à 9 et tiret - |

- Appuyez sur les touches à côté des symboles afin de surligner les caractères désirés.
- Appuyez sur Sélectionner.

La lettre ou le nombre sélectionné apparaît sur la ligne supérieure de l'écran.

Vous pouvez utiliser un maximum de dix (10) caractères.

Vous pouvez supprimer un caractère à la fois en appuyant sur ↵.

- Terminez de créer le nom de programme.
- Lorsque vous avez entré le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran confirmant que votre programme a été sauvegardé.

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Vous pouvez commencer les programmes sauvegardés immédiatement; vous pouvez également en retarder le début ou afficher les étapes de cuisson.

Vous trouverez plus de renseignements au sujet des Modifier phases cuisson dans la section "Modifier les programmes personnalisés".

Mise en marche d'un programme personnalisé

- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez Progr. personnalisés.

Les noms de programme apparaissent à l'écran et le symbole Éditer programme au bas de celui-ci.

- Sélectionnez le programme désiré.

Vous pouvez commencer le programme sauvegardé immédiatement; vous pouvez également en retarder le début ou afficher les étapes de cuisson.

- Démarrer immédiat.

Le programme commencera immédiatement et le four commencera à chauffer.

- Heure de fin

Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer.

- Départ à

Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer.

- Modifier phases cuisson

Le réglage spécifié pour une étape de cuisson peut être corrigé (voir "Modifier les programmes personnalisés") ou plus d'étapes de cuisson peuvent être ajoutées au programme.

- Sélectionnez la fonction désirée.

Favoris

Le programme commencera selon le moment qui a été réglé.

Modifier les programmes personnalisés

Modifier des étapes de cuisson

Les étapes de cuisson dans un programme MasterChef qui ont été sauvegardées sous un nom différent ne peuvent pas être modifiées.

- Sélectionnez Progr. personnalisés.

Les noms de programme apparaissent à l'écran et le symbole Éditer programme au bas de celui-ci.

- Sélectionnez Éditer programme.
- Sélectionnez Modifier programme.
- Sélectionnez le programme désiré.
- Sélectionnez Modifier phases cuisson.

Un résumé de vos réglages s'affichera à l'écran.

Le réglage spécifié pour une étape de cuisson peut être modifié ou plus d'étapes de cuisson peuvent être ajoutées au programme.

- Modifiez un programme si vous le souhaitez (voir la section "Créer un programme personnalisé") et confirmez en appuyant sur "OK".

Un résumé de vos réglages s'affichera à l'écran.

- Sélectionnez Enregistrer.
- S'il y a lieu, modifiez le nom (voir la section "Créer un programme personnalisé") et sélectionnez Enregistrer.

Les changements apportés au programme seront sauvegardés.

Modifier le nom

- Sélectionnez Progr. personnalisés.

Les noms de programme apparaissent à l'écran et le symbole Éditer programme au bas de celui-ci.

- Sélectionnez Éditer programme.
- Sélectionnez Modifier programme.
- Sélectionnez le programme désiré.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom (voir la section "Créer un programme personnalisé") et sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran lorsque le nom a été sauvegardé.

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Progr. personnalisés.

Les noms de programme apparaissent à l'écran et le symbole Éditer programme au bas de celui-ci.

- Sélectionnez Éditer programme.
- Sélectionnez Supprimer programme.
- Sélectionnez le programme désiré.
- Confirmez si le programme doit être supprimé en appuyant sur oui.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous vos programmes personnalisés en même temps (voir la section « Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés »).

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour minuter toutes vos activités dans la cuisine, p. ex. faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées, p. ex. un rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement.

La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Si vous désirez utiliser la minuterie et que Heure | Affichage | désactivé a été réglé, vous devrez mettre en marche le four à vapeur avant de pouvoir régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four à vapeur est éteint.

Exemple : Vous faites bouillir des œufs et vous réglez la minuterie à 6 minutes et 20 secondes.

- Sélectionnez .

"0 : 00 : 00" (h : min : s) s'affiche à l'écran.

- Utilisez le clavier numérique pour entrer une durée différente (6-2-0).
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

La durée du décompte se fait à l'écran alors que le four à vapeur est éteint.

Si un programme de cuisson est en cours en même temps, la durée de la minuterie apparaît au bas de l'écran.

À la fin de la minuterie

- Le symbole  clignote à l'écran.
- La minuterie débute en comptant normalement.
- Une sonnerie ou une mélodie se fait entendre (voir "Réglage - Tonalité acoustique").
- Sélectionnez  ou la touche illuminée à côté de la minuterie pour éteindre les signaux acoustiques et optiques.

Remettre la minuterie à zéro

- Appuyez sur la touche  ou la touche illuminée à côté de la durée de la minuterie dont le décompte s'effectue.

Le réglage de la minuterie apparaît à l'écran.

- Réglez une nouvelle durée de minuterie au moyen du clavier numérique.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

La minuterie modifiée est sauvegardée et le décompte commencera immédiatement.

Annuler la minuterie

- Appuyez sur la touche  ou la touche illuminée à côté de la durée de la minuterie dont le décompte s'effectue.

Le réglage de la minuterie apparaît à l'écran.

- Sélectionnez Rétablir.

La minuterie a été annulée.

La section "Notes d'ordre général" contient des renseignements généraux. Vous y trouverez des renseignements plus détaillés au sujet d'aliments en particulier et sur la façon de les cuire dans d'autres sections.

Avantages de la cuisson à la vapeur

Étant donné que les aliments ne sont pas plongés dans l'eau, presque tous les minéraux et les vitamines sont conservés.

La cuisson à la vapeur conserve aussi mieux que la cuisson conventionnelle le goût véritable des aliments. Par conséquent, nous vous recommandons d'assaisonner les aliments seulement après la cuisson. Les aliments conservent aussi leur couleur fraîche originale.

Plats adéquats

Plat de cuisson

Le four à vapeur est fourni avec des plats de cuisson en acier inoxydable. D'autres contenants, dans une variété de dimensions, tant perforés que pleins, sont disponibles en option (voir la section "Accessoires optionnels"). Cela vous permet de choisir le plat qui convient le mieux aux aliments que vous préparez.

Il vaut mieux utiliser des plats perforés pour la cuisson vapeur. Celle-ci peut ainsi atteindre les aliments de tous les côtés, ce qui assure une cuisson uniforme.

Vos propres plats

Vous pouvez également utiliser vos propres plats. Cependant, veuillez noter ce qui suit :

- Les plats doivent résister à une température de 212 °F/100 °C et pouvoir supporter la vapeur chaude. Dans le cas des contenants de plastique, veuillez vérifier auprès du fabricant s'ils conviennent à une utilisation dans un four à vapeur.
- Les plats à côtés épais faits de porcelaine ou de grès, par exemple, ne conviennent pas à la cuisson vapeur. Ils ne conduisent pas bien la chaleur de sorte que les durées de cuisson seront considérablement plus longues que celles données dans les tableaux.
- Mettez les plats de cuisson sur la grille insérée et non au fond du four.
- Assurez-vous de laisser un espace entre le rebord supérieur du plat et le haut de la chambre de cuisson afin qu'une quantité suffisante de vapeur puisse pénétrer à l'intérieur.

Plateau d'égouttement

Lorsque vous utilisez des contenants perforés, placez le plateau d'égouttement sur la grille du bas pour recueillir les gouttes de liquide et vous permettre d'en disposer facilement.

Le plateau d'égouttement peut aussi servir de plat de cuisson au besoin.

Notes d'ordre général

Niveau des grilles

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau et vous pouvez utiliser plusieurs niveaux simultanément sans pour autant modifier le temps de cuisson.

Lorsque vous utilisez plus d'un plat profond à la fois, il est préférable de les placer sur les grilles en les décalant et de laisser au moins un niveau libre entre eux.

Pour éviter que les plats de cuisson et les grilles basculent, insérez-les toujours dans les glissières des rails latéraux.

Aliments surgelés

Le temps de chauffage des aliments congelés est plus long que celui des aliments frais. Plus la quantité d'aliments congelée est grande, plus la phase de préchauffage sera longue.

Température

Une température maximale de 212 °F/ 100 °C est atteinte lorsque la cuisson à la vapeur a lieu. La plupart des types d'aliments cuisent à cette température. Certains types d'aliments plus délicats, comme les fruits fragiles, doivent être cuits à des températures plus basses sinon ils risquent d'éclater. De plus amples renseignements sont disponibles dans la section correspondante.

Utilisation combinée à un tiroir chauffe-plat

Lorsque le tiroir chauffant est en marche, la cavité du four dans le four à vapeur atteint une température maximale de 104 °F/40 °C. Si, dans ce cas, vous réglez la température à 104 °F/40 °C, le

four ne produira aucune vapeur, car la cavité du four ne sera pas assez chaude.

Temps de cuisson

En général, les durées de cuisson pour la cuisson à la vapeur sont les mêmes que pour la cuisson des aliments dans une casserole. Des renseignements supplémentaires sur les divers facteurs susceptibles d'influer sur la durée de la cuisson sont donnés dans les sections correspondantes.

La quantité d'aliments n'influe pas sur le temps de cuisson. Une livre de pommes de terre prendra le même temps à cuire qu'une demi-livre.

Les durées données dans les tableaux sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner la durée de cuisson la plus courte indiquée pour commencer. Si l'aliment n'est pas suffisamment cuit après la plus courte période, il peut être remis dans le four et cuit plus longtemps.

Cuisson dans un liquide

Pour la cuisson dans un liquide, remplissez le plat de cuisson aux 2/3. Vous éviterez ainsi que le liquide se renverse au moment de retirer le plat de cuisson du four.

Vos propres recettes

Les aliments et recettes qui sont préparés dans une casserole ou un plat peuvent aussi être cuits dans le four à vapeur. Les temps de cuisson dans le four à vapeur seront les mêmes. Sachez que l'aliment ne sera pas bruni ni croquant lorsqu'il est cuit à la vapeur.

Cuire à la vapeur

Légumes

Aliments frais

Préparez les légumes frais de la manière habituelle (laver, nettoyer et couper en morceaux).

Aliments surgelés

Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire sauf pour les légumes qui ont été surgelés en bloc.

Programmez le même temps pour les légumes congelés que pour les légumes frais.

Brisez les blocs plus gros, gelés ensemble. Veuillez consulter les temps de cuisson sur l'emballage.

Plat de cuisson

Les aliments comme les pois ou les pointes d'asperge qui ont peu ou pas d'espace entre eux prendront plus de temps à cuire parce que la vapeur a moins d'espace pour travailler. Pour un résultat plus égal, il vaut mieux utiliser un plat moins profond pour ces types d'aliments et en mettre une épaisseur ne dépassant pas 1 à 2 po (3 à 5 cm). Lorsque vous cuisez des quantités plus grandes de ces aliments, divisez ceux-ci entre 2 ou 3 plats peu profonds au lieu d'un utiliser un seul plus profond.

Tous les types de légumes dont la durée de cuisson est la même peuvent être cuits ensemble dans le même plat.

Utilisez des plats non perforés pour les légumes qui sont cuits dans un liquide, comme le chou.

Niveau des grilles

Pour faire cuire des légumes d'une couleur particulière comme des betteraves dans un plat perforé, et cuire en même temps d'autres aliments dans d'autres plats, placez le plateau d'égouttement directement sous le plat perforé afin de recueillir tout égouttement et par conséquent éviter tout transfert de couleur.

Temps de cuisson

Comme avec les méthodes conventionnelles, lors de la cuisson de légumes à la vapeur, la durée de cuisson dépend de la dimension des légumes et si vous les désirez al dente ou mous/mien cuits. Par exemple :

Pommes de terre cuites (chair ferme), coupées en quartiers

= environ 18 minutes

Pommes de terre cuites (chair ferme), coupées en deux

= environ 22 minutes

Choux de Bruxelles, gros, al dente = environ 12 minutes

Choux de Bruxelles, petits, tendres

= environ 12 minutes

Réglages

Programmes auto | Légumes | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuiss. vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

Cuire à la vapeur

Les durées données dans les tableaux pour les légumes frais sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner la durée de cuisson la plus courte indiquée pour commencer. Si les légumes ne sont pas suffisamment cuits après la plus courte période, ils peuvent être remis dans le four à vapeur et cuits plus longtemps.

| Légumes | 🕒 [min] |
|--|----------------|
| Artichauts | 32–38 |
| Chou-fleur, entier | 27–28 |
| Chou-fleur en fleurons | 8 |
| Haricots verts | 10–12 |
| Brocoli, fleurons | 3–4 |
| Carottes entières | 7–8 |
| Carottes coupées en deux | 6–7 |
| Carottes, coupées en morceaux | 4 |
| Chicorée coupée en deux | 4–5 |
| Chou chinois coupé en morceaux | 3 |
| Pois | 3 |
| Fenouil, coupé en deux | 10–12 |
| Fenouil, lamelles | 4–5 |
| Chou vert, coupé en morceaux | 23–26 |
| Pommes de terre à chair ferme, pelées, entières | 27–29 |
| , coupées en deux ou en quartiers | 21–22 16–18 |
| Pommes de terre à chair assez ferme, pelées, entières | 25–27 |
| , coupées en deux ou en quartiers | 19–21 17–18 |
| Pommes de terre à chair farineuse, pelées, entières | 26–28 |
| , coupées en deux ou en quartiers | 19–20 15–16 |
| Chourave, bâtons | 6–7 |

Cuire à la vapeur

| Légumes | 🕒 [min] |
|---|---------|
| Citrouille, coupée en dés | 2–4 |
| Maïs en épis | 30–35 |
| Bette à carde coupée en morceaux | 2–3 |
| Poivrons en dés ou en lamelles | 2 |
| Pommes de terre fermes cuites dans la pelure | 30–32 |
| Champignons | 2 |
| Poireaux coupés en morceaux | 4–5 |
| Poireaux coupés en deux dans le sens de la longueur | 6 |
| Chou Romanesco, entier | 22–25 |
| Chou Romanesco, fleurons | 5–7 |
| Choux de Bruxelles | 10–12 |
| Betteraves rouges entières | 53–57 |
| Chou rouge, coupé en morceaux | 23–26 |
| Salsifis entiers | 9–10 |
| Céleri-rave en bâtonnets | 6–7 |
| Asperges vertes | 7 |
| Asperges blanches entières | 9–10 |
| Carottes, coupées en morceaux | 6 |
| Épinards | 1–2 |
| Chou pointu coupé en morceaux | 10–11 |
| Céleri coupé en morceaux | 4–5 |
| Rutabaga coupé en morceaux | 6–7 |
| Chou blanc, coupé en morceaux | 12 |
| Chou de Savoie coupé en morceaux | 10–11 |
| Courgettes, rondelles | 2–3 |
| Pois mange-tout | 5–7 |

🕒 Temps de cuisson

Viande

Aliments frais

Préparez la viande de la manière habituelle.

Aliments surgelés

La viande doit être entièrement décongelée avant d'être cuite dans le four à vapeur (voir la section "Décongélation").

Préparation

Si la viande doit être saisie avant d'être cuite, comme c'est le cas pour un ragoût, saisissez-la d'abord dans une casserole, sur la table de cuisson.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson nécessaire est déterminé en fonction de l'épaisseur et de la consistance des aliments. Plus la viande est épaisse, plus le temps de cuisson sera long.

Conseils

- Utilisez un plat perforé pour conserver la **saveur** lors de la cuisson de la viande. Placez un plat non perforé sous le plat perforé pour recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez utiliser ceux-ci pour faire une sauce ou les congeler pour une utilisation ultérieure.

- Le poulet bouilli, la couenne de porc, la viande, les côtelettes et les os de viande peuvent être utilisés pour préparer du **bouillon**. Placez la viande avec des légumes mélangés dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Plus longue sera la durée de cuisson, plus le bouillon sera concentré.

Cuire à la vapeur

Réglages

Programmes auto | Viande | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

Cuire à la vapeur

Les temps de cuisson donnés dans le tableau sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner le temps de cuisson le plus court pour commencer, du temps supplémentaire peut être ajouté si nécessaire.

| Viande | Temps de cuisson en minutes |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Jarrets recouverts d'eau | 110–120 |
| Jarret de porc | 135–140 |
| Filet de poitrine de poulet | 8–10 |
| Cuisse (rôti) | 105–115 |
| Côtes de bœuf recouvertes d'eau | 110–120 |
| Languettes de veau | 3–4 |
| Côtelettes de porc fumé | 6–8 |
| Ragoût d'agneau | 12–16 |
| Jeune poulet | 60–70 |
| Roulé de dinde | 12–15 |
| Poitrine de dinde | 4–6 |
| Côtes croisées recouvertes d'eau | 130–140 |
| Ragoût de bœuf | 105–115 |
| Poulet entier recouvert d'eau | 80–90 |
| Bouilli de bœuf | 110–120 |

⌚ Temps de cuisson

Cuire à la vapeur

Saucisses

Réglages

Programmes auto | Saucisses | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 195 °F/90 °C

Durée : voir le tableau

| Saucisses | Temps de cuisson en minutes |
|------------------------|-----------------------------|
| Saucisses de Francfort | 6–8 |
| Saucisse de porc | 6–8 |
| Saucisses de veau | 6–8 |

⌚ Temps de cuisson

Poisson

Aliments frais

Préparez le poisson frais de la manière habituelle (nettoyer, éviscérer et fileter).

Aliments surgelés

Le poisson congelé doit être légèrement décongelé avant d'être cuit.

Préparer pour l'utilisation

Ajoutez un peu de jus de citron ou de jus de limette au poisson avant de le faire cuire. Grâce à l'acide citrique, la chair du poisson demeure ferme.

Il n'est pas nécessaire d'assaisonner le poisson si celui-ci est cuit à la vapeur, puisque cette méthode de cuisson permet de conserver les minéraux qui confèrent au poisson sa saveur unique.

Plats de cuisson

Lorsque vous utilisez un plat perforé, graissez-le d'abord.

Niveau des grilles

Pour faire cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres types d'aliments dans d'autres plats, placez le récipient contenant le poisson directement au-dessus du plateau d'égouttement afin que celui-ci recueille les liquides de cuisson, ce qui permettra d'éviter tout croisement de goûts.

Température

185 °F à 195 °F/85 °C à 90 °C

Pour la cuisson de poissons à chair délicate, comme la sole.

212 °F/100 °C

Pour la cuisson de poissons à chair plus ferme, comme la morue et le saumon.

Également pour la cuisson de poissons en sauce ou dans du bouillon.

Temps de cuisson

La durée de cuisson nécessaire est déterminé en fonction de l'épaisseur et de la consistance de l'aliment, et non en fonction du poids.

Plus le poisson cuit longtemps, plus sa chair devient ferme. Utilisez les durées de cuisson données dans le tableau. Si vous jugez que le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez la cuisson pendant quelques minutes seulement.

Pour faire cuire du poisson en sauce ou dans du bouillon, nous recommandons de prolonger de quelques minutes le temps de cuisson indiqué.

Conseils

- L'ajout d'herbes et d'épices, comme l'aneth, permet de révéler toute la saveur du poisson.
- Faites cuire les gros poissons en position de nage. Pour conserver la forme du poisson, placez une petite tasse ou un objet semblable à l'envers dans le plat de cuisson et déposez le poisson sur le ventre, par-dessus la tasse.

- Vous pouvez utiliser n'importe quel déchet de poisson comme les têtes, les os, les queues, etc. pour préparer un **fumet de poisson**. Placez les déchets de poisson avec des légumes mélangés dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Faites cuire à 212 °F/100 °C de 60 à 90 minutes. Plus longue sera la durée de cuisson, plus le fumet sera concentré.
- Le **poisson bleu** est un poisson cuit dans de l'eau et du vinaigre. Il est important de ne pas endommager la peau du poisson. Cette méthode convient pour cuire la carpe, la truite, la tanche, l'anguille et le saumon (Suivre les instructions de la recette pour le ratio eau-vinaigre).

Réglages

Programmes auto | Poisson | ... | Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

Cuire à la vapeur

Les durées données dans le tableau pour le poisson frais sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner la durée de cuisson la plus courte indiquée pour commencer. Si le poisson n'est pas suffisamment cuit après la plus courte période, il peut être remis dans le four à vapeur et cuit plus longtemps.

| Poisson | 🌡️ [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes |
|------------------------------|------------|-----------------------------|
| Anguille | 212 / 100 | 5–7 |
| Filet de perche | 212 / 100 | 8–10 |
| Filet de mahi-mahi | 185 / 85 | 3 |
| Truite, ½ lb (250 g) | 195 / 90 | 10–13 |
| Filet de flétan | 185 / 85 | 4–6 |
| Filet de morue | 212 / 100 | 6 |
| Carpe, 3 lb (1,5 kg) | 212 / 100 | 18–25 |
| Filet de saumon | 212 / 100 | 6–8 |
| Darne de saumon | 212 / 100 | 8–10 |
| Truite arc-en-ciel | 195 / 90 | 14–17 |
| Filet de pangasius | 185 / 85 | 3 |
| Filet de sébaste (Pacifique) | 212 / 100 | 6–8 |
| Filet d'aiglefin | 212 / 100 | 4–6 |
| Filet de plie | 185 / 85 | 4–5 |
| Filet de lotte | 185 / 85 | 8–10 |
| Filet de sole | 185 / 85 | 3 |
| Filet de turbot | 185 / 85 | 5–8 |
| Filet de thon | 185 / 85 | 5–10 |
| Filet de sandre | 185 / 85 | 4 |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

Fruits de mer

Préparation

Décongelez les fruits de mer avant de les cuire à la vapeur.

Décortiquez les fruits de mer, videz-les et ensuite lavez-les.

Plat de cuisson

Lorsque vous utilisez un plat perforé, graissez-le d'abord.

Temps de cuisson

Plus les fruits de mer sont cuits, plus leur chair devient ferme. Utilisez les durées de cuisson données dans le tableau.

Pour faire cuire des fruits de mer en sauce ou dans du bouillon, nous recommandons de prolonger de quelques minutes le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Programmes auto | Crustacés | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

| | 🌡️ [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes |
|-------------------|------------|-----------------------------|
| Crevettes | 195 / 90 | 3 |
| Petites crevettes | 195 / 90 | 3 |
| Langoustines | 195 / 90 | 4 |
| Crabe | 195 / 90 | 3 |
| Écrevisses | 200 / 95 | 10–15 |
| Grandes crevettes | 195 / 90 | 3 |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

Cuire à la vapeur

Moules

Aliments frais

 Avertissement - Vous pourriez subir une intoxication alimentaire. Faites cuire seulement les moules qui sont fermées. Ne mangez pas les moules qui ne sont pas ouvertes une fois cuites.

Faites tremper les moules fraîches dans l'eau pendant quelques heures avant de les faire cuire afin d'éliminer tout grain de sable collé. Brossez ensuite les moules à fond pour les nettoyer.

Aliments surgelés

Décongelez les moules avant de les cuire.

Temps de cuisson

Plus les moules sont cuites, plus leur chair devient ferme. Utilisez les durées de cuisson données dans le tableau.

Réglages

Programmes auto | Moules | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

| |  [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes |
|--------------|--|-----------------------------|
| Pouces-pieds | 212 / 100 | 2 |
| Coques | 212 / 100 | 2 |
| Moules | 195 / 90 | 12 |
| Pétoncles | 195 / 90 | 5 |
| Couteaux | 212 / 100 | 2-4 |
| Palourdes | 195 / 90 | 4 |

 Température/ Temps de cuisson

Riz

Le riz gonfle lorsqu'il cuit et doit être cuit dans du liquide. La proportion de riz par rapport au liquide varie selon le type de riz.

Étant donné que le riz absorbe tout le liquide, aucun nutriment n'est perdu.

Réglages

Programmes auto | Riz | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| | Quantité de riz/de liquide | 🕒 [min] |
|---------------|-------------------------------|---------|
| Riz Basmati | 1 : 1,5 | 15 |
| Riz étuvé | 1 : 1,5 | 23–25 |
| Riz rond | | |
| Riz à pouding | 1 : 2,5 | 30 |
| Riz à risotto | 1 : 2,5 | 18–19 |
| Riz brun | 1 : 1,5 | 26–29 |
| Riz sauvage | 1 : 1,5 | 26–29 |

🕒 Temps de cuisson

Cuire à la vapeur

Pâtes

Pâtes sèches

Les pâtes gonflent lorsqu'elles cuisent et doivent être cuites dans du liquide. Le liquide doit couvrir les pâtes. L'utilisation de liquide chaud donne de meilleurs résultats.

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

Aliments frais

Par exemple, les pâtes fraîches provenant du comptoir réfrigéré d'un magasin ne gonflent pas. Les pâtes fraîches devraient être cuites dans un plat perforé graissé.

Séparez les pâtes qui ont collé ensemble et répartissez-les uniformément dans le plat de cuisson.

Réglages

Programmes auto | Pâtes alimentaires | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| Aliments frais | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Gnocchi | 2 |
| Knoepfli ronds | 1 |
| Ravioli | 2 |
| Spaetzle | 1 |
| Tortellini | 2 |
| Pâtes sèches, recouvertes d'eau | |
| Pâtes allongées | 14 |
| Pâtes à potage | 8 |

⌚ Temps de cuisson

Dumplings

Les dumplings prêts à cuire en enveloppes doivent être entièrement recouverts d'eau, sans quoi ils n'absorbent pas suffisamment d'eau et se défont même s'ils ont été trempés dans l'eau auparavant la cuisson.

Faites cuire les dumplings frais dans un plat perforé graissé.

Réglages

Programmes auto | Pâtes alimentaires | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| | Temps de cuisson en minutes |
|---|-----------------------------|
| Dumplings à la vapeur | 30 |
| Dumplings au levain | 20 |
| Sachet de cuisson de dumplings de pommes de terre | 20 |
| Sachet de cuisson de dumplings de pain | 18–20 |

⊕ Temps de cuisson

Cuire à la vapeur

Céréales

Les céréales gonflent lorsqu'elles cuisent et doivent être cuites dans du liquide. La proportion de céréales par rapport au liquide varie selon le type de céréale.

Les céréales peuvent être cuites sous leur forme entière ou cassée.

Réglages

Programmes auto | Grain | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| | Quantité de céréales/de liquide | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Amarante | 1 : 1,5 | 15–17 |
| Boullgur | 1 : 1,5 | 9 |
| Épeautre vert, grains entiers | 1 : 1 | 18–20 |
| Épeautre vert, grains concassés | 1 : 1 | 7 |
| Avoine, grains entiers | 1 : 1 | 18 |
| Avoine, grains concassés | 1 : 1 | 7 |
| Millet | 1 : 1,5 | 10 |
| Polenta | 1 : 3 | 10 |
| Quinoa | 1 : 1,5 | 15 |
| Seigle, grains entiers | 1 : 1 | 35 |
| Seigle, grains concassés | 1 : 1 | 10 |
| Blé, grains entiers | 1 : 1 | 30 |
| Blé, grains concassés | 1 : 1 | 8 |

⊕ Temps de cuisson

Légumineuses

Faites tremper les légumineuses pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide avant la cuisson. Le trempage améliore la digestibilité des légumineuses et réduit le temps de cuisson requis. Les légumineuses trempées doivent être couvertes de liquide pendant la cuisson.

Les **lentilles** ne nécessitent pas de trempage avant la cuisson.

Avec les légumineuses non trempées, un certain ratio de légumineuses par rapport est requis selon le type.

Réglages

Programmes auto | Légumes secs | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| Trempées | |
|--------------------|-----------------------------|
| | Temps de cuisson en minutes |
| Fèves | |
| Haricots | 55–65 |
| Azuki | 20–25 |
| Haricots noirs | 55–60 |
| Haricots Pinto | 55–65 |
| Haricots blancs | 34–36 |
| Pois | |
| Pois jaunes | 40–50 |
| Pois verts, écosés | 27 |

⊕ Temps de cuisson

Cuire à la vapeur

| Non trempées | | |
|--------------------|--|-----------------------------------|
| | Quantité de légumineuses/de liquide | Temps de cuisson en minutes |
| Fèves | | |
| Haricots | 1 : 3 | 130–140 |
| Azuki | 1 : 3 | 95–105 |
| Haricots noirs | 1 : 3 | 100–120 |
| Haricots Pinto | 1 : 3 | 115–135 |
| Haricots blancs | 1 : 3 | 80–90 |
| Lentilles | | |
| Lentilles brunes | 1 : 2 | 13–14 |
| Lentilles rouges | 1 : 2 | 7 |
| Pois | | |
| Pois jaunes | 1 : 3 | 110–130 |
| Pois verts, écosés | 1 : 3 | 60–70 |

⊕ Temps de cuisson

Œufs

Utilisez un plat perforé pour faire cuire des œufs à la coque dans le four à vapeur.

Il n'est pas nécessaire de percer un trou dans les œufs avant de les cuire puisqu'ils sont progressivement chauffés durant la phase de chauffage. Les œufs n'éclatent donc pas lorsqu'ils sont cuits à la vapeur.

Lorsque vous utilisez un plat non perforé pour préparer des plats à base d'œufs, comme des œufs brouillés, rappelez-vous de le graisser d'abord.

Réglages

Programmes auto | Œufs | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| | Temps de cuisson en minutes |
|--|-----------------------------|
| Petits mollets moyens durs | 3 5 9 |
| Moyens mollets moyens durs | 4 6 10 |
| Gros mollets moyens durs | 5 6-7 12 |
| Extra-gros mollets moyens durs | 6 8 13 |

⌚ Temps de cuisson

Cuire à la vapeur

Fruits

Faites cuire les fruits dans un plat non perforé afin de ne pas perdre de jus. Si vous désirez cuire un fruit dans un contenant perforé, placez un contenant non perforé directement sous celui-ci afin de recueillir le jus.

Conseil : Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage.

Réglages

Programmes auto | Fruits | ... | Cuiss. vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Pommes en gros morceaux | 1–3 |
| Poires en gros morceaux | 1–3 |
| Cerises | 2–4 |
| Mirabelles | 1–2 |
| Nectarines ou pêches en gros morceaux | 1–2 |
| Prunes | 1–3 |
| Coings en dés | 6–8 |
| Rhubarbe en tronçons | 1–2 |
| Groseilles à maquereau | 2–3 |

⌚ Temps de cuisson

Cuisson d'un menu – Manuel

Avant de cuire des repas avec la fonction "Cuisson d'un menu", désactivez le système de réduction de vapeur (voir la section "Réglages").

"Cuisson d'un menu" sert à cuire un repas complet contenant des types d'aliments ayant des temps de cuisson différents, p.ex., des filets de poisson accompagnés de riz et de brocoli. Chaque plat est placé dans le four à des moments différents pour qu'ils soient tous prêts en même temps.

Niveau des grilles

Pour faire cuire du poisson ou des aliments d'une couleur particulière comme des betteraves dans un plat perforé, placez le plat perforé directement au-dessus du plateau d'égouttement/ plateau universel (selon le modèle) afin d'éviter tout transfert de saveur ou de couleur aux autres aliments et pour empêcher que le liquide s'égoutte sous les aliments qui sont en dessous.

Température

Les repas complets devraient être cuits à une température de 212 °F/100 °C puisque c'est la température requise pour cuire la majorité des aliments. Ne faites pas cuire un repas complet à la température la plus basse lorsque des températures différentes sont requises pour différents types d'aliments, p.ex. 185 °F/85 °C pour la dorade et 212 °F/100 °C pour les pommes de terre.

Si la température de cuisson recommandée pour un aliment est de 185 °F/85 °C par exemple, réglez le four à

212 °F/100 °C à titre d'essai. La chair délicate et tendre de certains poissons, comme la sole et le carrelet, devient très ferme lorsqu'elle est cuite à une température de 212 °F/100 °C.

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température recommandée, réduisez la durée de cuisson d'environ 1/3.

Exemple

| | |
|------------------|------------|
| Riz | 20 minutes |
| Filet de tilapia | 6 minutes |
| Brocoli | 4 minutes |

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (premier temps de cuisson : riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (second temps de cuisson : filet de tilapia)

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

| | | | |
|------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| Temps de cuisson | 20 min – Riz | | |
| | | 6 min – Filet de tilapia | |
| | | | 4 min – Brocoli |
| Réglage | 14 min | 2 min | 4 min |

Cuire à la vapeur

Méthode de préparation

- Mettez d'abord le riz au four à vapeur.
- Réglez le premier temps de cuisson : 14 minutes.
- Après 14 minutes, mettez le tilapia au four à vapeur.
- Réglez le deuxième temps de cuisson : 2 minutes.
- Après 2 minutes, mettez le brocoli dans le four à vapeur.
- Réglez le troisième temps de cuisson : 4 minutes.

Réchauffage

Le four vapeur est très efficace pour réchauffer doucement les aliments, sans les déshydrater ou les cuire davantage. Les aliments se réchauffent également et n'ont pas besoin d'être remués pendant le réchauffage.

Vous pouvez réchauffer des plats individuels ou des plats complets qui ont été préparés auparavant (viande, légumes et pommes de terre).

Plats adéquats

Les petites quantités peuvent être réchauffées dans une assiette, tandis que les grandes quantités doivent être mises dans un plat de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de plats n'a aucune incidence sur la durée de réchauffage.

Les durées indiquées dans le tableau s'appliquent à une portion moyenne par assiette ou par plat. Augmentez la durée pour de plus grandes quantités.

Conseils

- Ne réchauffez pas de gros mets, comme un rôti de viande entier. Divisez-les en portions et réchauffez celles-ci comme s'il s'agissait de plats complets.
- Les aliments compacts, comme les roulés ou les poivrons farcis, doivent être coupés en deux.
- Notez que les aliments panés ne demeurent pas croustillants lorsqu'ils sont réchauffés.

- Réchauffez les sauces séparément excepté pour les plats en sauce, comme le ragoût et les plats cuisinés où la sauce fait partie du plat.

Méthode de préparation

- Recouvrez les aliments d'un plat plus profond, d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur.
- Placez le plat à réchauffer sur la grille du four.

Réglages

Fonctions utiles | Réchauffage
ou
Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| | Temps de cuisson en minutes |
|---|-----------------------------|
| Plats d'accompagnement (pâtes, riz, etc.) | 8–10 |
| Casserole | 8–10 |
| Filet de poisson | 6–8 |
| Viande | 8–10 |
| Volaille | 8–10 |
| Légumes | 8–10 |
| Soupe | 8–10 |
| Plats préparés | 8–10 |

⌚ durée

Fonctions spéciales

Décongélation

Il est beaucoup plus rapide de décongeler les aliments dans le four vapeur qu'à la température ambiante.

Température

140 °F/60 °C est la température de décongélation idéale.

Exceptions : 122 °F/50 °C pour la viande hachée et le gibier

Avant et après la décongélation

Enlevez tout l'emballage des aliments avant de les faire décongeler.

Exceptions : Laissez le pain et les produits de boulangerie-pâtisserie dans leur emballage, sans quoi ils absorberont l'humidité et ramolliront.

Après avoir retiré les aliments décongelés du four, laissez-les reposer à la température ambiante. Le temps de repos est nécessaire; il permet la répartition uniforme de la chaleur.

Plat de cuisson

 Risque d'intoxication alimentaire causée par la salmonelle.

N'utilisez pas le liquide provenant de la décongélation de la viande ou de la volaille. Jetez et lavez le contenant, l'évier et vos mains.

Utilisez un plat de cuisson perforé avec un plat non perforé placé dessous lorsque vous dégelez des aliments qui sont susceptibles de dégoutter comme le poulet. Ainsi, l'aliment ne baignera pas dans le liquide décongelé.

Les aliments qui ne dégouttent pas à la décongélation peuvent être placés dans un plat non perforé.

Conseils

- Le poisson n'a pas besoin d'être complètement décongelé avant la cuisson. Décongelez jusqu'à ce que la surface soit assez décongelée pour pouvoir y ajouter des herbes et des assaisonnements. De 2 à 5 minutes devraient suffire selon l'épaisseur du poisson.
- Lorsque vous faites décongeler des aliments qui ont gelé ensemble, comme des baies, des côtelettes, des filets de poisson, etc., séparez-les une fois la moitié du temps de décongélation écoulée environ.
- Ne congelez pas de nouveau des aliments qui ont été décongelés.
- Pour décongeler des repas précuits surgelés, suivez le mode d'emploi figurant sur l'emballage.

Réglages

Fonctions utiles | Décongélation
ou
Cuisson vapeur

Température : voir le tableau

Durée de décongélation : voir le tableau

Fonctions spéciales

| Aliments à décongeler | Quantité | ⌚ [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes | Temps de repos en minutes |
|--|---------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------|
| Produits laitiers | | | | |
| Fromage tranché | 125 g/1/4 lb. | 140 / 60 | 15 | 10 |
| Fromage blanc | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Crème | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Fromage à pâte molle | 100 g/3,5 oz. | 140 / 60 | 15 | 10–15 |
| Fruits | | | | |
| Compote de pommes | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Pommes en gros morceaux | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Abricots | 1 lb/500 g | 140 / 60 | 25–28 | 15–20 |
| Fraises | 10,6 oz/300 g | 140 / 60 | 8–10 | 10–12 |
| Framboises/cassis | 10,6 oz/300 g | 140 / 60 | 8 | 10–12 |
| Cerises | 5,3 oz/150 g | 140 / 60 | 15 | 10–15 |
| Pêches | 1 lb/500 g | 140 / 60 | 25–28 | 15–20 |
| Prunes | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Groseilles à maquereau | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–22 | 10–15 |
| Légumes | | | | |
| Légumes surgelés en bloc | 10,6 oz/300 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Poisson | | | | |
| Filets de poisson | 14 oz/400 g | 140 / 60 | 15 | 10–15 |
| Truite | 1 lb/500 g | 140 / 60 | 15–18 | 10–15 |
| Homard | 300 g/10,6 oz. | 140 / 60 | 25–30 | 10–15 |
| Crevettes | 10,6 oz/300 g | 140 / 60 | 4–6 | 5 |
| Plats préparés | | | | |
| Viandes, légumes, accompagnements/ragoût/soupe | 17 oz/480 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Viande | | | | |
| Viande rôtie, tranchée | de 4,4 à 5,3 oz/de 125 à 150 g chacun | 140 / 60 | 8–10 | 15–20 |

Fonctions spéciales

| Aliments à décongeler | Quantité | 🌡️ [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes | Temps de repos en minutes |
|--|--------------|------------|-----------------------------|---------------------------|
| Viande hachée | 1/2 lb/250 g | 125 / 50 | 15–20 | 10–15 |
| Viande hachée | 1 lb/500 g | 125 / 50 | 20–30 | 10–15 |
| Ragoût | 1 lb/500 g | 140 / 60 | 30–40 | 10–15 |
| Ragoût | 2 lb/1000 g | 140 / 60 | 50–60 | 10–15 |
| Foie | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Râble de lièvre | 1 lb/500 g | 125 / 50 | 30–40 | 10–15 |
| Selle de gibier | 2 lb/1000 g | 125 / 50 | 40–50 | 10–15 |
| Escalopes/côtelettes/saucis- ses | 28 oz/800 g | 140 / 60 | 25–35 | 15–20 |
| Volaille | | | | |
| Poulet | 2 lb/1000 g | 140 / 60 | 40 | 15–20 |
| Cuisses de poulet | 5,3 oz/150 g | 140 / 60 | 20–25 | 10–15 |
| Filet de poulet | 1 lb/500 g | 140 / 60 | 25–30 | 10–15 |
| Pilons de dinde | 1 lb/500 g | 140 / 60 | 40–45 | 10–15 |
| Produits de boulangerie-pâtisserie | | | | |
| Produits de boulangerie-pâtis- serie à pâte feuilletée/au le- vain | – | 140 / 60 | 10–12 | 10–15 |
| Biscuits et gâteaux | 14 oz/400 g | 140 / 60 | 15 | 10–15 |
| Pain/Petits pains | | | | |
| Petits pains | – | 140 / 60 | 30 | 2 |
| Pain de seigle, tranché | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 40 | 15 |
| Pain complet, tranché | 1/2 lb/250 g | 140 / 60 | 65 | 15 |
| Pain blanc, tranché | 5,3 oz/150 g | 140 / 60 | 30 | 20 |

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

Mise en conserve

Utilisez uniquement des produits frais de première qualité en bon état.

Bocaux de verre

Utilisez des bocaux et des accessoires propres en verre, en prenant soin de vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Les bocaux avec couvercles dévissables ou couvercles en verre qui sont munis d'un joint de caoutchouc peuvent être utilisés.

Veillez à ce que tous les bocaux soient de la même taille afin que la mise en conserve soit effectuée uniformément.

Après avoir rempli les bocaux de fruits ou de légumes, nettoyez les rebords en verre au moyen d'un linge propre et d'eau chaude, puis sellez les bocaux.

Fruits

Triez les fruits avec soin, rincez-les brièvement, mais entièrement, et laissez-les s'égoutter. Faire attention en nettoyant les fruits fragiles, car ils sont très délicats.

Retirez toutes les pelures, tiges, cœurs ou noyaux. Coupez les gros fruits. Par exemple, coupez les pommes en tranches.

Si vous mettez en conserve des fruits avec leur noyau (comme des prunes et des abricots), faites plusieurs trous dans les fruits à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois, sans quoi ils éclateront.

Légumes

Rincez, nettoyez et coupez les légumes.

Les légumes devraient être blanchis avant la mise en conserve. Ceci permet d'en conserver la couleur (voir la section "Blanchir").

Volume de remplissage

Remplissez les bocaux de fruits ou légumes jusqu'à un maximum de 1 1/4 po (3 cm) sous le rebord. Ne tassez pas les aliments puisque cela pourrait endommager les parois cellulaires du fruit ou légume. Tapez doucement le pot sur un linge pour aider à distribuer le contenu également.

Utilisez une solution de sucre pour les fruits et une solution de sel ou de vinaigre pour les légumes.

Viande et saucisses

Faites cuire ou frire brièvement la viande avant la mise en conserve. Utilisez les jus avec un peu d'eau supplémentaire ou le bouillon dans lequel la viande a été cuite comme contenu liquide des bocaux. Assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse sur le rebord des bocaux.

Lorsque vous mettez des saucisses en conserve, remplissez les bocaux à moitié seulement puisque la viande augmentera de volume pendant le processus de mise en conserve.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle en laissant les bocaux dans le four 30 minutes après l'avoir éteint.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 h environ.

Fonctions spéciales

Méthode de préparation

- Placez la grille sur le plateau inférieur.
- Placez les bocaux sur la grille (tous de la même grosseur). Assurez-vous qu'ils ne se touchent pas.

Réglages

Fonctions utiles | Mise en cons.

ou

Cuisson vapeur

Température : voir le tableau

Durée de mise en conserve : voir le tableau

| Produits en conserve | 🌡️ [°F/°C] | ⌚* [min] |
|------------------------|------------|----------|
| Baies | | |
| Groseilles | 175 / 80 | 50 |
| Groseilles à maquereau | 175 / 80 | 55 |
| Canneberges | 175 / 80 | 55 |
| Fruits à noyau | | |
| Cerises | 185 / 85 | 55 |
| Mirabelles | 185 / 85 | 55 |
| Prunes | 185 / 85 | 55 |
| Pêches | 185 / 85 | 55 |
| Prunes reines-claudes | 185 / 85 | 55 |
| Fruits à pépins | | |
| Pommes | 195 / 90 | 50 |
| Compote de pommes | 195 / 90 | 65 |
| Coings | 195 / 90 | 65 |
| Légumes | | |
| Fèves | 212 / 100 | 120 |

Fonctions spéciales

| Produits en conserve | 🌡️ [°F/°C] | 🕒* [min] |
|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| Gourganes | 212 / 100 | 120 |
| Cornichons | 195 / 90 | 55 |
| Betterave | 212 / 100 | 60 |
| Viande | | |
| Précuite | 195 / 90 | 90 |
| Rôtie | 195 / 90 | 90 |

🌡️ Température/🕒 Temps

* Les durées indiquées sont pour des bocaux de 1,0 litre/1 pinte. Si vous utilisez des bocaux de 0,5 litre/1 chopine, réduisez le temps d'environ 15 minutes. Si vous utilisez des bocaux de 0,25 litre/1 tasse, réduisez la durée d'environ 20 minutes.

Fonctions spéciales

Extraction de jus

Cet appareil est idéal pour extraire le jus des fruits délicats, fermes et durs.

Il vaut mieux utiliser des fruits trop murs, car plus le fruit est mûr, plus grande sera la quantité de jus produite. Les fruits très murs donneront aussi une saveur plus intense.

Préparation

Triez et rincez le fruit. Enlevez toutes les imperfections à l'aide d'un couteau.

Enlevez les queues des raisins et des cerises, car celles-ci ont un goût amer. Il n'est pas nécessaire d'enlever les queues des baies.

Coupez les plus gros fruits en morceaux d'environ 1 po (2 cm). Plus le fruit est dur, plus les morceaux devraient être petits.

Conseils

- Essayez d'expérimenter avec des saveurs douces et acidulées.
- L'ajout de sucre permet d'accroître la quantité de jus produite et d'améliorer la saveur de la plupart des fruits. Il faut pour cela laisser tremper les fruits pendant plusieurs heures. Nous recommandons 1/4 à 1/2 tasse (50 à 100 g) de sucre par 2 lb (1 kg) de fruit sucré et 1/2 à 3/4 tasse (100 à 150 g) de sucre par 2 lb (1 kg) de fruit acidulé.
- Si vous souhaitez embouteiller le jus plutôt que le consommer immédiatement, versez-le dans des bouteilles propres alors qu'il est encore chaud et scellez les bouteilles sur-le-champ.

Méthode de préparation

- Mettez les fruits préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Placez un plat non perforé ou le plateau d'égouttement en dessous du plat perforé pour recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 215 °F/100 °C

Durée : 40 à 70 minutes

Cuisson d'un menu

Vous pouvez cuire jusqu'à trois différents types d'aliments, p.ex. du poisson avec un accompagnement et des légumes.

Les aliments peuvent être sélectionnés dans n'importe quel ordre. L'appareil les triera automatiquement selon le temps de cuisson requis. Celui avec la plus longue durée va dans le four en premier.

Les fonctions *Heure de fin* et *Départ à* ne sont pas disponibles pour la "Cuisson d'un menu".

Après avoir confirmé *Lancer cuisson menu*, l'écran vous dit quel aliment mettre dans le four. À la fin de la phase de préchauffage, l'écran vous montrera quand le prochain type d'aliment doit être placé dans le four. Lorsque ce moment est atteint, l'écran affiche le type d'aliment et le niveau de grille. Ce processus sera répété pour le troisième type d'aliment.

Vous pouvez quand même cuire ensemble des types d'aliments qui ne sont pas dans la liste de l'écran. Voir "Cuisson d'un menu - manuellement" pour les détails sur la façon de procéder.

Méthode de préparation

- Allumer le four à vapeur.
- Remplissez le réservoir d'eau et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez ensuite le plateau d'égouttement/plateau universel (selon le modèle) dans l'appareil.
- Sélectionnez *Fonctions utiles*.|*Cuisson d'un menu*
- Sélectionnez le type d'aliment.

Selon l'aliment, on vous demandera la taille et le degré de cuisson.

- Sélectionnez ou entrez les valeurs requises puis confirmez votre sélection en appuyant sur la touche OK.
- Sélectionnez *Ajout ingrédient suiv.*.
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et répétez les étapes suivies pour le premier ingrédient.
- Répétez la procédure, le cas échéant, pour le troisième ingrédient.

Fonctions spéciales

Recette de yogourt

Pour préparer du yogourt, il vous faut du yogourt frais contenant de la culture vivante ou encore une culture bactérienne de yogourt, que vous pouvez vous procurer dans un magasin d'aliments naturels.

Utilisez du yogourt naturel sans additifs contenant de la culture vivante. N'utilisez pas de yogourt traité à la chaleur.

Le yogourt doit être frais (courte durée de conservation).

Vous pouvez utiliser soit du lait pasteurisé ou du lait entier frais. Le lait pasteurisé peut être utilisé sans autre traitement. Le lait frais doit d'abord être chauffé à 195 °F/90 °C (il ne doit pas être amené à ébullition!) puis refroidi à 95 °F/35°C. Le lait frais donne un yogourt plus ferme que le lait à longue conservation.

La teneur en gras du yogourt et du lait doit être identique.

Évitez de déplacer ou de secouer les pots pendant que le yogourt épaissit.

Lorsque le yogourt est prêt, il doit être immédiatement placé au réfrigérateur pour refroidir.

La fermeté, le contenu en matières grasses et les cultures utilisées dans la culture de yogourt sont tous des éléments affectant la consistance du yogourt maison. Les yogourts ne sont pas tous également appropriés comme cultures de yogourt.

Causes possibles de résultats décevants

Le yogourt n'est pas ferme :

la culture à yogourt a été entreposée de manière inappropriée, le yogourt est resté trop longtemps à l'extérieur du réfrigérateur, l'emballage est endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Les substances composant le liquide se sont disparues :

Les pots ont été déplacés ou le yogourt n'a pas été refroidi assez rapidement.

Le yogourt est grumeleux :

Le lait a été trop chauffé ou n'était pas d'assez bonne qualité; le lait et la culture à yogourt n'ont pas été remués uniformément.

Conseil : Lorsque vous utilisez une enzyme à yogourt, le yogourt peut être préparé à partir d'un mélange lait/crème. Mélangez 3/4 litre/3 tasses de lait avec 1/4 litre/1 tasse de crème.

Méthode de préparation

- Mélangez ½ tasse (100 g) de yogourt à 4 tasses de lait (1 litre) ou préparez le mélange avec de la culture à yogourt en poudre, conformément aux instructions du fabricant inscrites sur l'emballage.
- Versez le mélange dans des pots en verre, puis scellez-les.
- Placez les pots scellés dans un plat de cuisson. Assurez-vous qu'ils ne se touchent pas.
- Immédiatement après que le yogourt est prêt, placez les pots dans le réfrigérateur en prenant soin de ne pas les déplacer inutilement.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Faire du yogourt

ou

Cuisson vapeur

Température : 105 °F/40 °C

Temps : 5 heures

Faire lever la pâte

Méthode de préparation

- Préparez la pâte selon la recette.
- Placez la pâte dans un bol recouvert et placez le bol sur la grille.

Réglages

Fonctions utiles | Laisser lever la pâte

Temps : selon les instructions de la recette

ou

Cuisson vapeur

Température : 105 °F/40 °C

Temps : selon les instructions de la recette

Fonctions spéciales

Faire fondre de la gélatine

Méthode de préparation

- **Feuilles de gélatine** : Couvrez complètement les feuilles de gélatine d'eau froide et laissez-les tremper 5 minutes. Retirez les feuilles de gélatine du bol et essorez-les en pressant. Videz le bol. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le bol.
- **Poudre de gélatine** : Mettez la poudre de gélatine dans un bol et ajoutez de l'eau conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
- Recouvrez le bol et placez celui-ci sur la grille.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson vapeur

Température : 195 °F/90 °C

Temps : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour faire fondre n'importe quelle sorte de chocolat.

Méthode de préparation

- Cassez le chocolat en petits morceaux. Laissez le glaçage à gâteau au chocolat dans son emballage et placez-le dans un plat de cuisson perforé.
- Mettez les grandes quantités dans un plat non perforé et les petites quantités dans une tasse ou un bol.
- Recouvrez le contenant ou le plat d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur chaude.
- Remuez les grandes quantités une fois durant la cuisson.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur

Température : 150 °F/65 °C

Temps : 20 minutes

Peler des légumes et des fruits

Méthode de préparation

- Faites une incision en forme de croix à l'extrémité pédonculaire des tomates, des nectarines, etc. Il sera ainsi plus facile d'enlever la peau.
- Placez l'aliment dans un plat de cuisson perforé.
- Dans le cas des amandes, il est important de les plonger dans l'eau froide dès qu'elles sont sorties du four, sans quoi il est impossible d'enlever leur peau.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| Aliment | Durée en minutes |
|------------|------------------|
| Abricots | 1 |
| Amandes | 1 |
| Nectarines | 1 |
| Poivrons | 4 |
| Pêches | 1 |
| Tomates | 1 |

⌚ durée

Conservier des pommes

Vous pouvez traiter les pommes cultivées à la maison dans le four à vapeur pour augmenter la durée pendant laquelle vous pouvez les conserver. Une fois traitées, les pommes se conserveront pendant 5 à 6 mois lorsqu'elles sont gardées dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Cette méthode ne s'applique qu'aux pommes et non aux autres types de fruits.

Réglages

Programmes auto | Fruits | Pommes | aliment entier | Préservation

ou

Cuisson vapeur

Température : 125 °F/50 °C

Temps : 5 minutes

Fonctions spéciales

Blanchir

Faites blanchir les fruits et les légumes avant de les congeler. Le blanchiment favorise le maintien de la qualité des fruits et des légumes lorsqu'ils sont congelés.

Le blanchiment favorise également la conservation de la couleur naturelle des légumes.

Méthode de préparation

- Mettez les légumes préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau très froide pour qu'ils refroidissent rapidement. Bien les égoutter.

Réglages

Fonctions utiles | Blanchir

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Temps : 1 minute

Faire suer des oignons

On entend par "faire suer des oignons" faire cuire les oignons dans leur propre jus, auquel on ajoute un peu de gras au besoin.

Méthode de préparation

- Coupez les oignons en petits morceaux et mettez-les dans un plat de cuisson non perforé avec un peu de beurre.
- Recouvrez le contenant ou le plat d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur chaude.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Temps : 4 minutes

Faire suer le lard

Le bacon ne peut être rissolé lorsqu'il est cuit à la vapeur.

Méthode de préparation

- Mettez le bacon (cubes ou tranches) dans un plat de cuisson non perforé.
- Recouvrez le contenant d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Faire suer le lard

ou

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Temps : 4 minutes

Stérilisation de récipients

Le four à vapeur peut stériliser les bouteilles pour bébé et autres ustensiles de cuisson. Vérifiez d'abord que le fabricant garantit que toutes les composantes résistent à une température de 212 °F/100 °C et à la vapeur.

Démontez, nettoyez et rincez à fond les bouteilles pour bébé. Remontez les bouteilles seulement lorsqu'elles sont complètement séchées. Ceci évite la recontamination.

Méthode de préparation

- Mettez chacune des pièces dans un plat de cuisson perforé en vous assurant qu'elles ne se touchent pas (en les plaçant sur le côté ou avec l'ouverture vers le bas). Ceci permettra à la vapeur chaude d'atteindre tous les côtés des pièces.
- Placez le plat de cuisson sur le plateau inférieur.

Réglages

Fonctions utiles | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson vapeur

212 °F/100 °C

Durée : 15 minutes

Fonctions spéciales

Réchauffer des serviettes humides

Méthode de préparation

- Humidifiez des serviettes puis roulez-les.
- Mettez-les un à côté de l'autre dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur

Température : 160 °F/70 °C

Temps : 2 minutes

Décristalliser le miel

Méthode de préparation

- Desserrez le couvercle et mettez le pot de miel dans un plat de cuisson perforé.
- Remuez le miel une fois durant la cuisson.

Réglages

Programmes auto | Fonctions utiles | Décristalliser le miel

ou

Cuisson vapeur

Température : 140 °F/60 °C

Durée : 90 minutes (peu importe la taille du pot ou la quantité de miel qu'il contient)

Préparation de la Royale

Méthode de préparation

- Mélangez 6 œufs à 1/2 tasse/375 ml de lait (ne battez pas jusqu'à ce que le mélange soit mousseux).
- Assaisonnez le mélange œufs/lait et versez-le dans un plat de cuisson non perforé et graissé avec du beurre.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 212 °F/100 °C

Temps : 4 minutes

Accéder au menu « Réglages »

- Sélectionnez Réglages .

Une liste de réglages apparaît à l'écran.

Ils peuvent être vérifiés et modifiés s'il y a lieu.

Une coche ✓ à côté d'une option indique le réglage actif.

Les réglages ne peuvent être modifiés lorsqu'un programme de cuisson est en cours.

Modifier et sauvegarder les réglages

- Sélectionnez Réglages .
- Naviguez dans la liste jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse.
- Appuyez la touche à côté du réglage. Le réglage désiré apparaîtra dans un sous-menu.
- Modifiez le réglage.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.
- Appuyez sur ↵ jusqu'à ce que le menu principal apparaisse ou sélectionnez un autre réglage.

Réglages

Aperçu des réglages

| Option | Réglages disponibles |
|--|---|
| Langue  | ... / deutsch / english / ... Pays |
| Heure | Affichage activé / désactivé * / Mise en veilleuse (nuit) Format heure 24 heures / 12 heures * Régler |
| Date | |
| Éclairage | activé / activé 15 sec * |
| Luminosité de l'affichage | ■■■■■□□□ |
| Volume | Melodie ■■■■■□□□ Solo-Tone ■■■■■□□□ |
| Bip touches | ■■■■■□□□ |
| Unités | Poids g * / lb / lb/oz Température °C * / °F |
| Maintenir chaud | activé / désactivé * |
| Réduction de vapeur | activé * / désactivé |
| Temp. préprogrammées | |
| Sécurité | Sécurité enfants  activé / désactivé * Verrou capteur activé / désactivé * |
| Dureté de l'eau | mollet |
| | intermédiaire |
| | dur * |
| Revendeur | Mode expo activé / désactivé * |
| Réglage usine | Réglages Progr. personnalisés Temp. préprogrammées |

* Réglages usine

Langue

Le pays et la langue peuvent être réglés.

Après avoir sélectionné et confirmé votre choix, la langue sélectionnée apparaîtra à l'écran.

Conseil : Si vous sélectionnez accidentellement une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez le symbole  pour retourner au sous-menu.

Heure

Affichage

Sélectionnez la façon dont vous souhaitez voir l'heure s'afficher à l'écran lorsque le four à vapeur est éteint :

- activé

L'heure apparaîtra toujours à l'écran. Pour allumer et éteindre l'éclairage  ou pour utiliser la , appuyez sur la touche pertinente.

- désactivé

L'écran est éteint afin d'économiser de l'énergie. Le four à vapeur doit être allumé avant de pouvoir utiliser l'écran. Cela s'applique également à l'utilisation des fonctions d'éclairage  et de minuterie .

- Mise en veilleuse (nuit)

Pour économiser de l'énergie, l'heure n'est visible à l'écran qu'entre 5 h et 23 h. Le reste du temps, elle n'est pas visible.

Format d'affichage de l'horloge

Vous pouvez sélectionner le format d'affichage de l'horloge pour l'heure :

- 24 heures

L'heure est affichée dans un format d'affichage de 24 heures.

- 12 heures

L'heure est affichée dans un format d'affichage de 12 heures.

Réglage

Réglez les heures et les minutes.

Lors d'une interruption de l'alimentation, l'heure s'affichera en clignotant dès que le courant sera rétabli. L'heure est sauvegardée en mémoire pendant environ 200 heures.

Réglages

Date

Réglez la date.

Lorsque le four à vapeur est éteint, la date s'affiche à l'écran seulement si Heure | Affichage | activé est sélectionné.

Éclairage

– activé

L'éclairage intérieur est allumé durant toute la durée de cuisson.

– activé 15 sec

L'éclairage s'éteint quinze (15) secondes après le début d'un programme de cuisson. Appuyez sur  le rallume pendant quinze (15) secondes supplémentaires.

Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une suite de sept petites barres.



■ Sélectionnez Plus sombre ou Plus clair pour modifier la luminosité de l'affichage.

Tonalité acoustique

Mélodie

À la fin d'un processus, une mélodie sonnera à plusieurs reprises à intervalle.

Le volume de la mélodie est représenté par une suite de sept petites barres.



Le volume maximal est sélectionné lorsque tous les segments sont remplis. Si aucun segment n'est rempli, la mélodie est éteinte.

■ Sélectionnez moins fort ou plus fort pour ajuster le volume.

■ Sélectionnez activé ou désactivé pour allumer ou éteindre la mélodie.

Tonalité simple

À la fin d'un processus de cuisson, un ton continu sonnera pendant une période de temps.

La hauteur du son de la tonalité est représentée par une suite de sept petites barres.

■ Sélectionnez plus faible ou plus élevé pour modifier la hauteur de son.

Tonalité du clavier

Un ton audible sonnera en appuyant chaque touche.

Le volume du clavier est représenté par une suite de sept petites barres.



Le volume maximal est sélectionné lorsque tous les segments sont remplis. Si aucun segment n'est rempli, le volume est éteint.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour ajuster le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour allumer ou éteindre le volume du clavier.

Unités de mesure

Poids

– g

Le poids des aliments dans les programmes MasterChef est affiché en grammes.

– lb

Le poids des aliments dans les programmes MasterChef est affiché en livres.

– lb/oz

Le poids des aliments dans les programmes MasterChef est affiché en livres et en onces.

Température

– °C

La température est affichée en degrés Celsius.

– °F

La température est affichée en degrés Fahrenheit.

Réglages

Réchaud

Veillez noter que certains aliments délicats comme le poisson peuvent continuer de cuire lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.

– activé

La fonction "Réchaud" est activée par défaut avec la fonction Cuisson vapeur si une température minimum d'environ 175 °F/80 °C est utilisée pour la cuisson. Si vous ne retirez pas les aliments du four à vapeur à la fin d'un programme, la fonction Réchaud commencera après environ cinq (5) minutes. Le symbole Maintenir chaud apparaîtra à l'écran et les aliments seront maintenus au chaud pendant environ quinze (15) minutes à une température de 160 °F/70 °C. La fonction Réchaud est annulée si la touche illuminée ou ↵ est touchée ou lorsque la porte est ouverte.

– désactivé

La fonction "Réchaud" est désactivée.

Réduction de vapeur

– activé

Si une température d'environ 175 °F/80 °C a été utilisée pour la cuisson, la porte du four à vapeur s'ouvrira automatiquement peu de temps avant la fin du temps de cuisson. Cela permet d'éviter qu'une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte. La porte se refermera automatiquement.

– désactivé

Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction Maintenir chaud est aussi automatiquement désactivée. Si la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte.

Températures par défaut

Si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent des températures par défaut, vous devriez modifier les températures par défaut.

Après avoir sélectionné cette option, une liste de fonctions du four apparaîtra à l'écran.

■ Sélectionnez la fonction désirée.

La température par défaut s'affichera en plus de la fourchette de température disponible.

■ Modifiez la température par défaut.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Sécurité

Verrouillage du système

Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle de l'appareil.

La minuterie peut tout de même être utilisée lorsque le verrouillage du système est activé.

Le four restera verrouillé même après une panne de courant.

– activé

Le verrouillage du système est maintenant activé. Si vous souhaitez utiliser le four à vapeur après l'activation, maintenez la touche à côté de la touche OK enfoncée pendant au moins six (6) secondes.

– désactivé

Le verrouillage du système n'est pas activé. Le four à vapeur peut être utilisé normalement.

Verrouillage des touches tactiles

Le verrouillage des touches tactiles vous permet d'éviter d'éteindre le four ou de modifier un programme de cuisson accidentellement.

– activé

Le verrouillage des touches tactiles est actif. Maintenez la touche « OK » enfoncée pendant au moins six (6) secondes pour utiliser les touches de nouveau. Le verrouillage des touches tactiles est alors désactivé pendant une courte période de temps.

– désactivé

Le verrouillage des touches tactiles n'est pas actif. Toutes les touches réagissent au toucher comme à la normale.

Dureté d'eau

Le four à vapeur est réglé en usine pour de l'eau dur. Il doit être ajusté selon la dureté de l'eau locale pour assurer un fonctionnement sans problème et pour que le détartrage soit effectué selon un intervalle adéquat. Plus l'eau est dure, plus le détartrage doit être effectué souvent.

– mollet

< 8,7 g/gal, < 1,5 mmol/l

– intermédiaire

8,7 à 14,6 °g/gal, 1,5 à 2,5 mmol/l

– dur

> 14,6 g/gal, > 2,5 mmol/l

Réglages

Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. Il ne devrait pas être réglé pour un usage domestique.

Mode Démo

Si le mode démo est activé, le symbole Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas. apparaîtra au moment d'allumer le four à vapeur.

– activé

Maintenez la touche OK enfoncée pendant au moins quatre (4) secondes afin d'activer le mode Démo.

– désactivé

Maintenez la touche OK enfoncée pendant au moins quatre (4) secondes afin de désactiver le mode Démo. Le four à vapeur peut dorénavant être utilisé normalement.

Réglages usine

– Réglages

Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages par défaut.

– Progr. personnalisés

Tous les programmes personnalisés seront supprimés.

– Temp. préprogrammées

Toutes les températures par défaut qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages par défaut.

Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien



Risque de blessure!

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

Des produits nettoyants inappropriés peuvent décolorer et endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez uniquement une solution d'eau tiède savonneuse appliquée avec une éponge ou un chiffon doux.

Toutes les surfaces peuvent s'égratigner. Des égratignures sur les surfaces de verre peuvent causer un bris. Essuyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

N'utilisez pas d'agents nettoyants ou de détergents à vaisselle liquides contenant des hydrocarbures aliphatiques puisque ceux-ci pourraient faire gonfler les joints d'étanchéité.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir à une température sécuritaire avant de le nettoyer.

- L'appareil et les accessoires devraient être nettoyés et séchés à fond après chaque utilisation.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.

Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, p.ex. pendant les vacances, il devrait être nettoyé et séché à fond auparavant pour éviter la formation d'odeurs, etc. Laissez ensuite la porte ouverte.

Nettoyage et entretien

Devant de l'appareil

Pour un entretien optimal de l'appareil, n'utilisez jamais les produits et articles suivants :

Afin d'éviter d'endommager les surfaces au moment du nettoyage, n'utilisez pas les produits suivants :

- les nettoyeurs contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
- des agents détartrants;
- des agents nettoyeurs abrasifs, comme les nettoyeurs en poudre ou en crème et les pierres ponce;
- des nettoyeurs à base de solvants;
- des nettoyeurs pour acier inoxydable;
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle;
- des produits nettoyeurs pour vitre,
- des produits nettoyeurs pour surface de cuisson en céramique;
- des éponges ou des brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyeurs abrasifs;
- des tampons effaceurs;
- des grattoirs en métal;
- de la laine d'acier;
- les tampons spiraux à récurer en inox;
- des agents de détachage;
- des vaporisateurs pour four.

- Nettoyez l'avant de l'appareil avec une éponge ou un chiffon et une eau tiède savonneuse. Un chiffon en microfibre propre et humide peut également être utilisé sans produit nettoyant.
- Après le nettoyage, essuyez l'avant de l'appareil à l'aide d'un linge doux.

Intérieur du four

■ Retirer :

- la condensation au moyen d'une éponge ou d'un chiffon absorbant
- les salissures légères et les taches de graisse à l'aide d'une éponge de savon à vaisselle liquide et d'eau chaude

L'**élément chauffant du bas** peut se décolorer après une utilisation prolongée.

- La décoloration de l'élément chauffant du bas peut être enlevée à l'aide du nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable Original de Miele (voir la section "Accessoires optionnels").
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre.
- Séchez ensuite l'intérieur du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Le **joint de porte** est conçu pour durer aussi longtemps que l'appareil. Si pour une raison quelconque il doit être remplacé, contactez le Service technique Miele (voir la fin de ces instructions d'utilisation).

Dispositif automatique d'ouverture de porte

Veillez à ce que le dispositif d'ouverture de porte ne devienne pas sali par des résidus de nourriture.

- Essuyez **immédiatement** les salissures légères avec une éponge propre, de savon à vaisselle liquide et d'eau tiède.
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre.

Réservoir d'eau

- Retirez et videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.
- Retirez et videz le réservoir d'eau après chaque utilisation. Rincez-le à la main puis faites le sécher pour éviter que des dépôts de calcaire s'accumulent.

Nettoyage et entretien

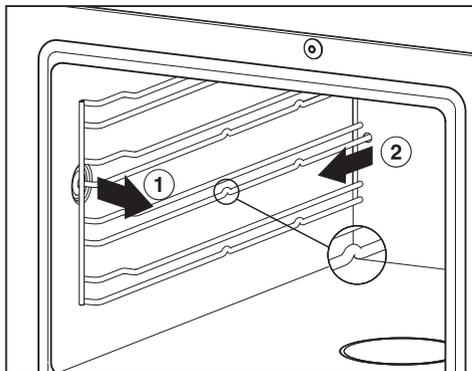
Accessoires

Les accessoires vont au lave-vaisselle.

Plateau d'égouttement, grille et plats de cuisson

- Lavez et séchez le plateau d'égouttement, la grille et les plats de cuisson après chaque utilisation.
- La décoloration bleutée des plats de cuisson et les dépôts de calcaires sur le filtre dans le plancher du four peuvent facilement être enlevés à l'aide du nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable Miele (voir "Accessoires optionnels").
- Rincez à fond les plats de cuisson avec de l'eau propre pour enlever tous les résidus de produits nettoyants.

Rails



- Tirez les rails latéraux d'abord au côté ① puis à l'arrière ② du four à vapeur.
- Les rails peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'eau tiède savonneuse appliquée avec une éponge ou un chiffon propre.
- Repoussez fermement les rails latéraux en place après le nettoyage. Assurez-vous qu'ils sont correctement insérés (voir l'illustration).

Si les rails latéraux ne sont pas correctement insérés, il n'y a aucune protection anti-basculement, les articles pourraient être sortis du four à vapeur accidentellement et le capteur de température pourrait être endommagé lorsque les plats de cuisson sont placés dans le four à vapeur.

Détartrage

Nous recommandons l'utilisation de pastilles de détartrage Miele (voir la section "Accessoires optionnels") pour détartrer l'appareil. Elles ont été spécifiquement conçues pour le détartrage optimal des produits Miele. Les autres agents de détartrage qui en plus de l'acide citrique contiennent d'autres acides ou d'autres substances indésirables comme des chlorures peuvent endommager le produit. Aussi, l'effet désiré ne peut pas être garanti si la solution de détartrage n'a pas la concentration appropriée.

La solution de détartrage est acide. Ne renversez pas d'agent de détartrage sur les surfaces métalliques. Ceci pourrait causer l'apparition de marques. Cependant, en cas de contact avec ces surfaces, essuyez immédiatement l'agent de détartrage.

Le four à vapeur doit être détartré après un certain nombre d'heures de fonctionnement. Lorsqu'il doit être détartré, un numéro s'affichera à l'écran pour indiquer le nombre de processus de cuisson restants avant que l'appareil se verrouille. Après le dernier processus de cuisson restant, l'appareil se verrouille.

Nous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il se verrouille.

Le réservoir d'eau devra être vidé, rincé et rempli avec de l'eau froide du robinet au cours du détartrage.

Les fonctions **Heure de fin** et **Départ à** ne sont pas disponibles pour le détartrage.

- Éteignez le four à vapeur et sélectionnez **Détartrage**.

Un message s'affiche à l'écran :

- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à la marque  et ajoutez 2 pastilles de détartrage de Miele.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le processus de détartrage commence et le décompte de la durée se fait à l'écran.

Il est possible d'annuler le processus de détartrage uniquement pendant les 6 premières minutes. N'éteignez pas l'appareil pendant le processus de détartrage. S'il est éteint avant la fin du processus, le processus entier devra être recommencé à partir du début.

Le réservoir d'eau devra être rincé et rempli avec de l'eau froide au cours du processus de détartrage.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Un message s'affiche à l'écran lorsque le détartrage est terminé.

Nettoyage et entretien

Après le détartrage

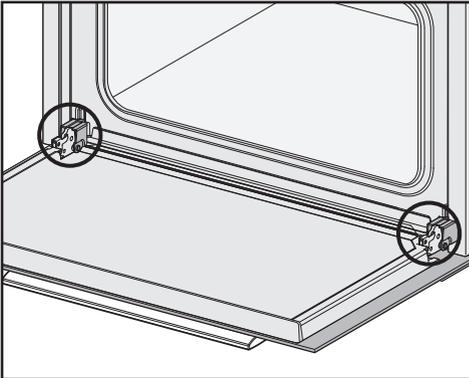
- Éteignez le four à vapeur.
- Retirez le réservoir d'eau et asséchez-le.
- Asséchez le compartiment du four.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.

Porte

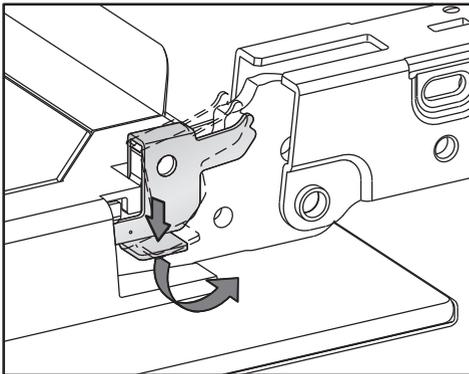
Retrait

- Préparez un rembourrage approprié pour la porte, comme un tissu doux.

Avant de retirer la porte, les étriers de verrouillage sur les deux charnières doivent être détachés.



- Ouvrez complètement la porte.



- Détachez les étriers de verrouillage sur les charnières en les poussant vers le bas. Tournez-les le plus loin possible dans une position inclinée.

⚠ Risque de blessure à cause des guides de charnières!

Les guides de charnières se rétractent dans le four à vapeur.

Ne tentez jamais d'enlever la porte des guides de charnières lorsqu'elle se trouve en position horizontale.

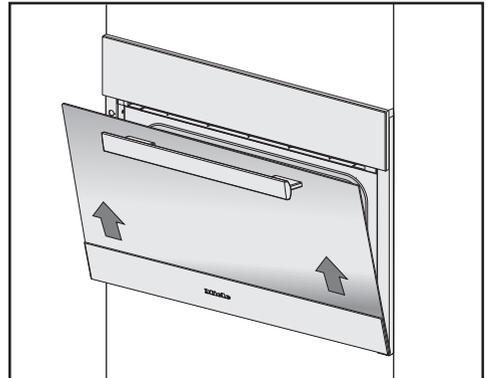
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle reste partiellement ouverte.

Risque de dommage à la porte!

La poignée de la porte pourrait se briser et le verre pourrait être endommagé.

Vous devez saisir la porte fermement par les côtés et non pas par la poignée lorsque vous l'enlevez.

Assurez-vous que la porte n'est pas inclinée pendant le retrait.



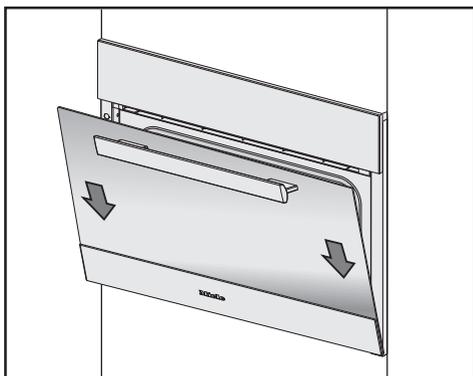
- Tenez la porte d'un côté ou de l'autre et tirez diagonalement vers le haut à partir des guides de charnières.
- Posez l'appareil sur le rembourrage préparé préalablement.

Nettoyage et entretien

Remettre la porte

Risque de dommage à la porte!

Assurez-vous que la porte ne bascule pas en la remettant.

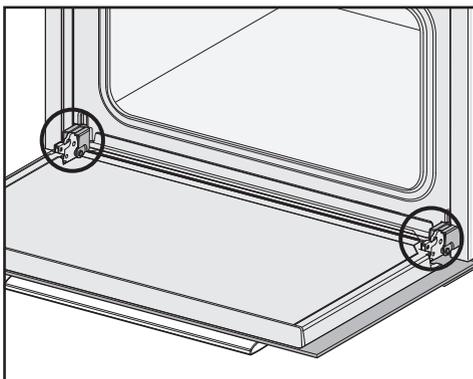


- Glissez la porte sur les guides de charnières.

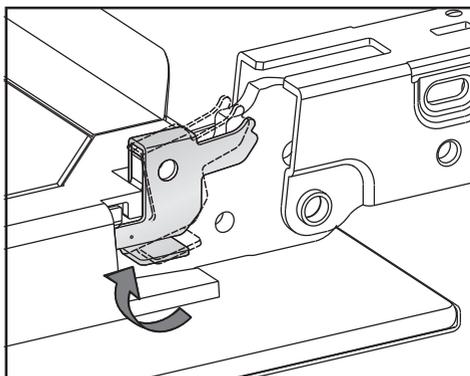
Risque de dommage à la porte!

Si les étriers de verrouillage ne sont pas verrouillés, la porte peut se détacher facilement des guides de charnières et s'endommager.

Vous devez vous assurer que les étriers de verrouillage sont toujours verrouillés.



- Ouvrez complètement la porte.



- Pour reverrouiller les étriers de verrouillage, redressez-les à la position horizontale le plus loin possible.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans que vous ayez besoin de communiquer avec le Service technique de Miele.

En cas de doute, veuillez communiquer avec Miele.

 **Risque de blessure!** Une installation, un entretien ou une réparation incorrectement effectué peut constituer un risque de danger important pour les utilisateurs de l'appareil.

L'installation, l'entretien et les réparations devraient être effectuées uniquement par des techniciens autorisés de Miele.

N'essayez pas d'ouvrir vous-même le boîtier extérieur.

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| <p>Vous ne pouvez pas allumer l'appareil.</p> | <p>Le disjoncteur s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réenclenchez le disjoncteur (reportez-vous à la fiche signalétique pour connaître le calibre adéquat du fusible). <p>Il y a peut-être une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant environ une (1) minute en <ul style="list-style-type: none"> – faisant basculer le bon disjoncteur ou en dévissant complètement le fusible ou – en faisant basculer le disjoncteur de fuite de terre. ■ Si le four à vapeur ne s'allume pas, communiquez avec un électricien qualifié ou le service à la clientèle de Miele. |
| <p>Le four à vapeur ne chauffe pas.</p> | <p>Le mode démonstration est activé</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactiver le mode Démo (voir la section "Réglages – Revendeur"). |
| <p>Le ventilateur fonctionne encore lorsque le four est éteint.</p> | <p>Le ventilateur fonctionne encore.</p> <p>L'appareil est muni d'un ventilateur qui retire la vapeur du four. Ce ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après que l'appareil s'est éteint. Il s'éteindra automatiquement après un certain temps.</p> |

Foire aux questions

| Problème | Cause et solution |
|---|---|
| <p>Un bourdonnement s'entend lorsque l'appareil est allumé, pendant le fonctionnement et après avoir éteint l'appareil.</p> | <p>Cela n'est pas une anomalie. Il est produit par l'eau qui est pompée à travers le système.</p> |
| <p>Après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.</p> | <p>Le point d'ébullition de l'eau a changé parce que l'altitude du nouvel emplacement de l'appareil diffère d'au moins 984 pi/300 m par rapport à l'ancien emplacement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour ajuster le point d'ébullition de l'eau, procédez au détartrage de l'appareil (consultez la section "Nettoyage et entretien – Détartrage"). |
| <p>Lorsque l'appareil fonctionne, une quantité anormalement élevée de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe de parties du four à vapeur d'où elle ne s'échappe habituellement pas.</p> | <p>La porte est mal fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte. |
| | <p>Le joint de la porte n'est pas correctement ajusté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si nécessaire, appuyez sur celui-ci tout autour de la porte pour vous assurer qu'il est bien ajusté. |
| | <p>Le joint de la porte est endommagé (p. ex. fissures).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Communiquez avec le Service technique Miele. |
| <p>Un sifflement se fait entendre lorsque l'appareil est mis en marche après avoir été éteint.</p> | <p>Lorsque la porte est fermée, la pression doit être équilibrée; cela peut produire un sifflement. Cela n'est pas une anomalie.</p> |
| <p>Les fonctions Départ à et Heure de fin n'ont pas fonctionné.</p> | <p>La température de la cavité du four est trop élevée, p.ex. après qu'un programme soit terminé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte du four pour laisser l'intérieur refroidir. |
| | <p>Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles avec Cuisson d'un menu et Détartrage.</p> |
| <p>L'éclairage du four ne s'allume pas.</p> | <p>L'ampoule doit être remplacée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Communiquez avec le Service technique Miele pour faire remplacer la lampe. |

Foire aux questions

| Problème | Cause et solution |
|-------------------------------------|--|
| F 44 | Problème de communication <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le après quelques minutes.■ Si le même message s'affiche toujours, communiquez avec le Service technique de Miele. |
| F et autres codes d'anomalie | Problème technique <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez l'appareil et communiquez avec Miele. |

Accessoires optionnels

Miele offre une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Ils peuvent être commandés en ligne à :

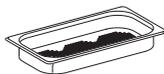


et sont également disponibles auprès de Miele (voir l'endos de ce manuel pour les coordonnées), ou en communiquant avec votre détaillant Miele.

Plat de cuisson

Une grande sélection de plats de cuisson perforés et non perforés vous sont offerts dans différentes tailles :

DGGL 1



Plat de cuisson perforé
12 3/4 po x 7 po x 1 1/2 po (LxPxH)
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

DGG 2



Plat de cuisson non perforé
12 3/4 po x 7 po x 2 1/2 po (LxPxH)
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGG 3



Plat de cuisson non perforé
12 3/4 po x 10 1/2 po x 2 1/2 po (LxPxH)
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

Accessoires optionnels

DGGL 4



Plat de cuisson perforé
12 3/4 po x 10 1/2 po x 2 1/2 po (LxPxH)
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 5



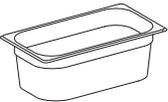
Plat de cuisson perforé
12 3/4 po x 7 po x 2 1/2 po (LxPxH)
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 6



Plat de cuisson perforé
12 3/4 po x 7 po x 4 po (LxPxH)
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGG 7



Plat de cuisson non perforé
12 3/4 po x 7 po x 4 po (LxPxH)
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGGL 8



Plat de cuisson perforé
12 3/4 po x 10 1/2 po x 1 1/2 po (LxPxH)
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

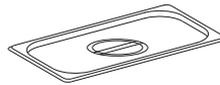
DGGL 13



Plat de cuisson perforé
12 3/4 po x 14 po x 1 1/2 po (LxPxH)
325 x 350 x 40 mm (LxPxH)

Couvercle pour plats de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour plats de cuisson 12
3/4 po x 7 po (325 x 175 mm)

DGD 1/2



Couvercle pour plats de cuisson 12
3/4 po x 10 1/2 po (325 x 265 mm)

Accessoires optionnels

Produits de nettoyage et d'entretien

Pastilles de détartrage (Qté 6)



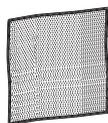
Pour détartrer l'appareil

Nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable 250 ml / 8 oz



Élimine la décoloration sur les plats de cuisson.

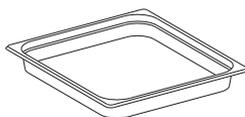
Chiffon en microfibras



Permet d'éliminer les empreintes de doigt et les salissures non incrustées

Accessoires supplémentaires

DGG 21



Plateau d'égouttement pour recueillir l'humidité excessive, peut aussi être utilisé comme plat de cuisson.

12 3/4 po x 17 po x 1 1/2 po (LxPxH) / 325 x 430 x 40 mm (LxPxH)

Grille



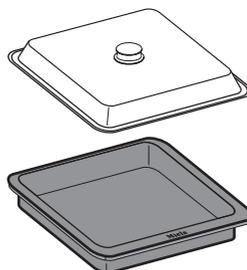
Pour placer vos propres plats de cuisson

Plat multi cocotte

Cocotte en aluminium coulé avec surface antiadhésive et couvercle en acier inoxydable. Peut aussi être utilisée sur la zone étendue des tables de cuisson à induction et dans tous les fours Miele.

Ne convient pas à l'utilisation sur les tables de cuisson au gaz.

KMB 5000-S



12 3/4 po x 10 1/4 po x 2 3/8 po
(LxPxH)
325 x 260 x 60 mm (LxPxH)

Consignes de sécurité pour l'installation

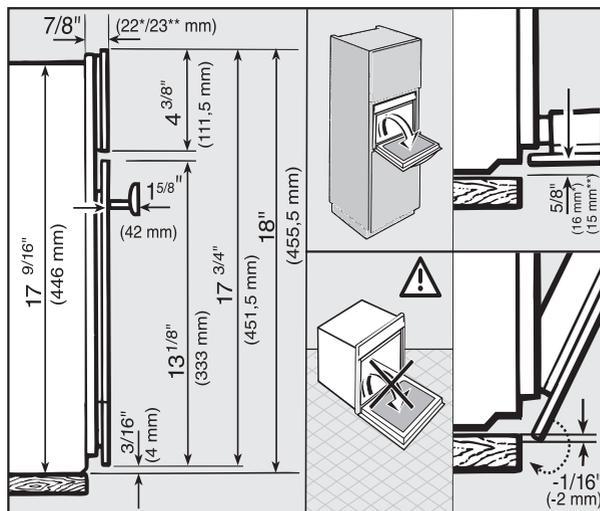
 Une installation incorrecte peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

- ▶ Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent au réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque de dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ L'utilisation de rallonges ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil. N'utilisez pas de rallonge pour le brancher à la source d'alimentation.
- ▶ La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- ▶ L'appareil doit être installé afin que vous puissiez voir le contenu d'un plat de cuisson placé sur la grille du haut. Autrement, vous risquez de vous ébouillanter ou de vous brûler avec de l'eau chaude et de la nourriture au moment de retirer les plats du four.

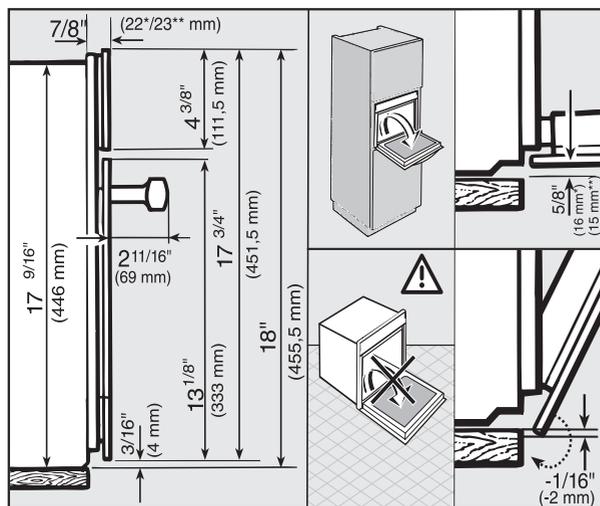
Toutes les dimensions figurant dans ce livret d'instructions sont données en mm et en pouces.

Dimensions détaillées de l'avant du four

Avant PureLine



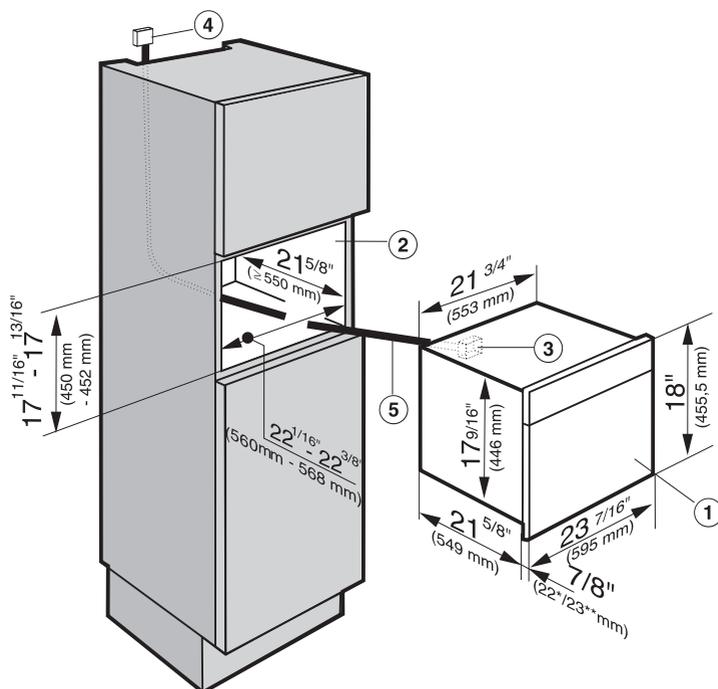
Avant ContourLine



* Devant de verre/** Devant de métal

Dimensions

Installation dans une armoire haute



① Four à vapeur

② Ouverture

③ Découpe pour le cordon d'alimentation

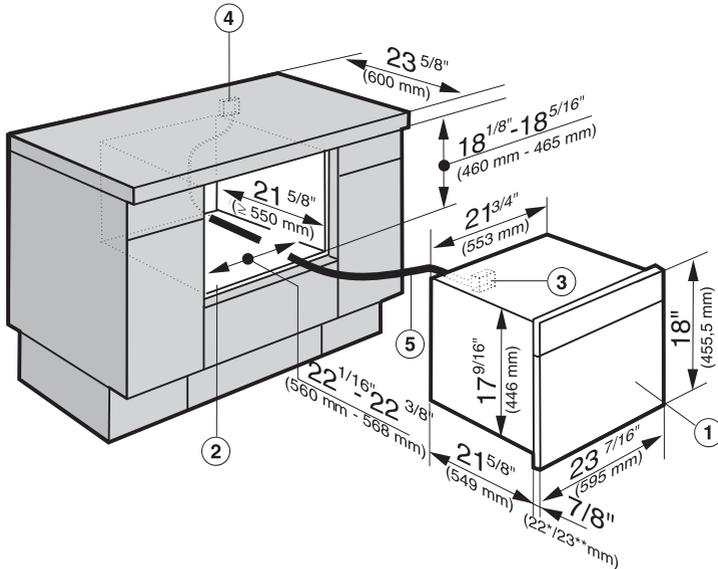
④ Position recommandée pour la prise de courant

⑤ Cordon d'alimentation

* Devant de verre/** Devant de métal

Installation sous le comptoir

Lors de l'installation de l'appareil dans un module sous une table de cuisson, veuillez aussi vous conformer aux instructions d'installation pour la table de cuisson et sa profondeur d'installation respective (voir les instructions d'installation pour la table de cuisson).

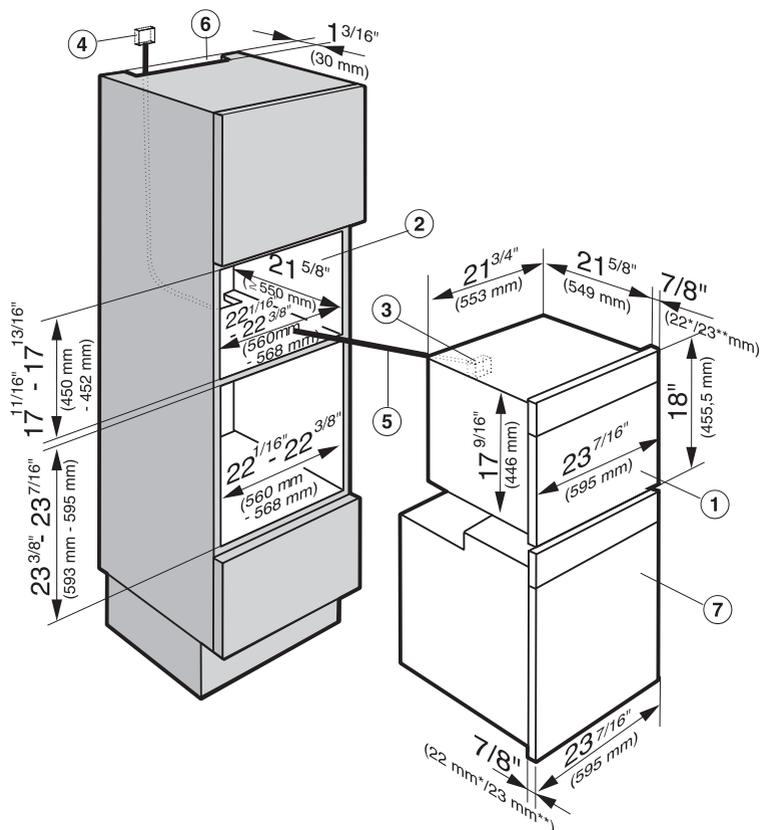


- ① Four à vapeur
- ② Ouverture
- ③ Découpe pour le cordon d'alimentation
- ④ Position recommandée pour la prise de courant
- ⑤ Cordon d'alimentation

* Devant de verre/** Devant de métal

Dimensions

Installation à proximité d'un four



- ① Four à vapeur
- ② Ouverture
- ③ Découpe pour le cordon d'alimentation
- ④ Position recommandée pour la prise de courant
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Ouverture pour la ventilation (nécessaire seulement lors de l'installation au-dessus d'un four autonettoyant)
- ⑦ Four

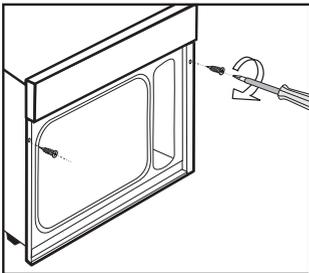
* Devant de verre/** Devant de métal

Installer le four à vapeur

Un mauvais fonctionnement peut se produire si l'appareil n'est pas correctement aligné.

Pour que le générateur de vapeur fonctionne correctement, veuillez vous assurer que l'appareil est nivelé à l'horizontale. La déviation maximale ne devrait pas excéder 2°.

- Poussez l'appareil en position dans l'ouverture et alignez-le. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et les boyaux d'entrée d'eau et de drainage ne sont pas coincés ni endommagés en le poussant.



- Fixez l'appareil à gauche et à droite à l'aide des vis fournies (1/8 po x 1 po/ 3,5 mm x 25 mm) aux côtés de l'unité, comme montré.
- Vérifier que l'appareil fonctionne correctement conformément aux instructions d'utilisation.

Branchement électrique

ATTENTION :

Avant l'installation ou la réparation, coupez l'alimentation électrique en retirant le fusible, en déclenchant manuellement le disjoncteur ou en débranchant l'appareil. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.

Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués seulement par un technicien qualifié conformément aux codes et aux normes applicables. Les réparations et l'entretien par des personnes non qualifiées pourraient être dangereux et le fabricant ne sera pas tenu responsable. Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués uniquement par un technicien autorisé Miele. Les travaux faits par des personnes non qualifiées peuvent occasionner un danger considérable pour les usagers. Miele ne peut pas être tenu responsable pour tout dommage résultant de tels travaux.

Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique afin de ne pas endommager l'appareil. Consultez un électricien en cas de doute.

Pour des motifs de sécurité, le four à vapeur ne devrait être utilisé que s'il a été convenablement installé dans le comptoir.

Installateur :

- Veuillez remettre ces instructions au client.

Raccordement

- Assurez-vous que les données techniques (tension et fréquence et fusible) indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles du réseau électrique de la résidence.

Source d'alimentation électrique

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation de 5 pi (1,5 m) et d'une fiche de mise à la terre à trois branches NEMA 6-20p pouvant être branchée à une alimentation électrique.

208/240 V / 20 A / 60 Hz

Assurez-vous que la prise de raccordement est accessible après l'installation du four à vapeur.

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils électriques et électroniques contiennent souvent du matériel dispendieux. Toutefois, ils contiennent également des substances nocives qui étaient essentielles pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise aux rebuts inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères.

Les anciens appareils peuvent contenir des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant la mise aux rebuts.

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

- votre détaillant Miele;
- le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique supplémentaire fournie ici. Assurez-vous que le numéro de modèle est le même que celui figurant à l'arrière des instructions d'utilisation.



Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.

Miele

Canada
Importateur
Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

DG 6500 / DG 6600



fr-CA

M.-Nr. 09 895 930 / 05