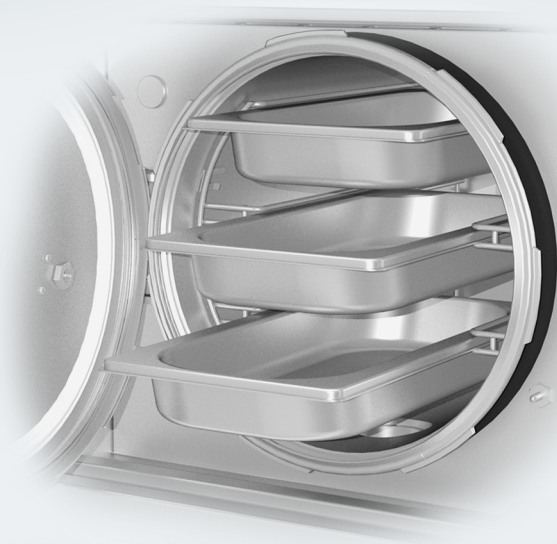


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Four vapeur sous pression



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

# Table des matières

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	14
<b>Description de l'appareil</b> .....	15
Vue four à vapeur .....	15
Accessoires fournis avec l'appareil .....	16
<b>Éléments de commande</b> .....	17
<b>Description du fonctionnement</b> .....	18
Température .....	18
Durée de cuisson.....	18
Bruits .....	18
Phase de préchauffage .....	18
Phase de cuisson .....	18
Phase de refroidissement.....	18
Tablette extractible .....	18
<b>Première mise en service</b> .....	19
Régler la dureté de l'eau .....	19
Adapter le point d'ébullition .....	19
Ouverture de la porte .....	19
Fermer la porte .....	20
Nettoyer le four à vapeur pour la première fois.....	21
<b>Modes de fonctionnement</b> .....	22
<b>Commande</b> .....	23
Fonctionnement.....	23
Sélectionner un mode de cuisson.....	23
Régler la température .....	24
Régler la durée de cuisson.....	24
Démarrer un processus .....	24
Retirer les aliments.....	25
Nettoyer le four à vapeur.....	26
Pendant le fonctionnement .....	26
Interrompre le fonctionnement .....	26
Poursuivre la cuisson .....	27
Modifier la température / la durée de cuisson.....	27
Modifier le mode de cuisson .....	27
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	28
Sécurité anti-surpression / Soupape de sécurité .....	28
Sécurité anti-surchauffe .....	30
Verrouillage/Sécurité enfants.....	31

# Table des matières

<b>Points importants</b> .....	32
Particularités de la cuisson à la vapeur .....	32
Vaisselle de cuisson .....	32
Niveau d'enfournement .....	32
Produits surgelés .....	32
Température .....	33
Durée de cuisson .....	33
Cuire avec des liquides .....	33
Recettes personnelles .....	33
<b>Cuisson vapeur</b> .....	34
Légumes .....	34
Viande .....	37
Saucisses .....	39
Poisson .....	39
Crustacés .....	42
Coquillages .....	43
Riz .....	44
Pâtes / Produits à base de farine .....	45
Boulettes .....	46
Céréales .....	47
Légumes secs déshydratés .....	48
Œufs .....	50
Fruits .....	51
Cuisson menu .....	52
<b>Fonctions utiles</b> .....	54
Réchauffer .....	54
Décongeler .....	56
Conserves .....	59
Extraction de jus .....	62
Yaourts maison .....	63
Faire lever la pâte .....	64
Faire fondre de la gélatine .....	64
Faire fondre du chocolat .....	64
Peler des aliments .....	65
Conserves de pommes .....	65
Blanchir .....	66
Faire suer les oignons .....	66
Désinfecter la vaisselle .....	67
Préparer des serviettes chaudes .....	67
Fluidifier du miel .....	67
Préparer une royale .....	68
<b>Réglages</b> .....	69

# Table des matières

---

<b>Informations pour les organismes de contrôle</b> .....	71
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	72
Produits de nettoyage à ne pas utiliser .....	73
Nettoyer la façade du four à vapeur.....	73
Nettoyer l'enceinte de cuisson et la tablette extractible .....	74
Nettoyer les accessoires .....	74
Grilles supports .....	75
Joint de porte/soupape de sécurité .....	76
Gicleur .....	77
Détartre le four à vapeur .....	78
<b>Que faire si ... ?</b> .....	81
Messages d'erreur <i>FXX</i> .....	81
Messages dans les affichages/à l'écran .....	84
Comportement inattendu .....	85
Bruits .....	85
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques .....	86
<b>Accessoires en option</b> .....	87
Récipient de cuisson.....	87
Divers .....	87
Produits de nettoyage et d'entretien .....	87
<b>Service après-vente</b> .....	88
Contact en cas d'anomalies.....	88
Plaque signalétique .....	88
Garantie.....	88
<b>Installation</b> .....	89
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement .....	89
Conseils pour l'encastrement.....	90
Cotes d'encastrement .....	91
DGD 7035, DGD 7635 (Niche d'encastrement 380 mm).....	91
DGD 7035, DGD 7635 (Niche d'encastrement 450 mm).....	92
DGD 7035-55 (Niche d'encastrement 381 mm) .....	93
Vues latérales .....	94
Raccordements et aération .....	96
Installer le four à vapeur .....	98
Raccordement à l'eau froide .....	99
Vidange .....	101
Raccordement électrique .....	102

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
  - ▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
  - ▶ Utilisez exclusivement le four à vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
  - ▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce four en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.
- Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four à vapeur sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas enclencher l'appareil à votre insu. Quand vous utilisez le four à vapeur, enclenchez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four à vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four à vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.  
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. La vitre du four à vapeur se réchauffe. Le four à vapeur doit être posé suffisamment haut pour que les jeunes enfants ne puissent pas toucher la porte brûlante !
- ▶ La charnière de l'appareil peut représenter un risque de blessure. Tenez les enfants à distance.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un four à vapeur endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un four à vapeur endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four à vapeur est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.  
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le four à vapeur ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).



## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à vapeur pourrait s'en trouver entravé.

N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur.

▶ Si le four à vapeur a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four à vapeur soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas :

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
- dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
- en débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Le raccordement à l'eau doit être effectué par des spécialistes qualifiés uniquement.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages occasionnés par une erreur lors du montage ou du raccordement.

▶ Le four à vapeur est conçu pour être raccordé uniquement au réseau d'eau froide.

▶ Le robinet d'arrêt d'eau doit rester facile d'accès une fois le four à vapeur encastré.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent aucun dommage visible avant de procéder à leur raccordement.
- ▶ Le système Aquasécurité intégré assure une protection fiable contre les dégâts des eaux, sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :
  - Le four vapeur est installé dans les règles de l'art (raccordement au réseau d'eau et électrique).
  - Le four vapeur est remis en état sans tarder en cas de dommage visible.
  - Fermez le robinet d'eau en cas d'absence prolongée (par ex. vacances).

## Utilisation conforme

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat. Les aliments peuvent vous brûler.

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

► L'appareil chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlant quelques temps après l'arrêt. Ne touchez la porte chaude de l'appareil qu'au niveau du bouton de porte et de la poignée.

► N'utilisez jamais le four à vapeur sans les grilles supports.

► Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

► Les ustensiles et sachets en plastique qui ne résistent pas à la chaleur ou à la vapeur fondent à température élevée et risquent d'endommager le four vapeur.


Utilisez exclusivement des ustensiles en plastique qui résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur et des sachets plastiques qui résistent à la cuisson. Tenez compte des instructions du fabricant.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four à vapeur. Ne stockez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller pour la cuisson.

► Risques de brûlures. N'ouvrez jamais la porte pendant la cuisson. N'ouvrez la porte que lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- La phase de refroidissement est terminée.
- Le signal sonore ne retentit plus.
- Le symbole  clignote dans l'affichage de la durée.

Si vous tentez malgré tout d'ouvrir la porte pendant la cuisson ou avant la fin de la période de refroidissement, un signal retentit et le message *door* apparaît dans la zone d'affichage de la durée.

► Risque de blessure. Pour la stérilisation, ne sélectionnez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (en cas d'installation à une altitude supérieure à 1.000 m au-dessus du niveau de la mer, pas de température supérieure à 90 °C), car les verres exploseraient.

► Les restes d'aliments peuvent obstruer la vidange et la pompe. Veillez à ce que le tamis de fond soit bien mis en place.

► Le four à vapeur peut lui-même détecter et corriger certaines anomalies. Elles sont représentées par les messages d'erreur *F06* à *F95* dans l'affichage (voir chapitre "Que faire si ...", section "Messages dans les affichages/à l'écran"). N'ouvrez la porte que lorsque le message d'erreur clignote dans l'affichage. Si l'affichage ne clignote pas, l'anomalie n'est pas encore résolue.

► Four vapeur avec porte relevable : laissez la porte relevée tant que le four fonctionne.

### Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Les grilles supports peuvent être retirées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Grilles supports"). Remontez correctement les grilles supports.
- ▶ Risque de blessure par des vapeurs corrosives. Des vapeurs corrosives se forment lorsque vous lancez le programme de détartrage au moment où l'enceinte de cuisson est chaude. Procédez au détartrage du four à vapeur uniquement lorsque l'enceinte de cuisson est froide (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur").
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four à vapeur.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Élimination de l'appareil usagé

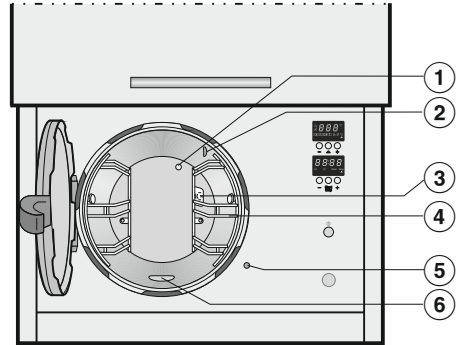
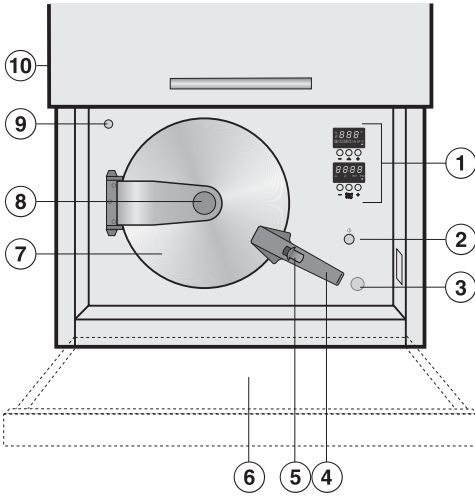
Les appareils électriques et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez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




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

# Description de l'appareil

## Vue four à vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Touche Marche/Arrêt 
- ③ Sécurité anti-surchauffe
- ④ Poignée de porte
- ⑤ Déverrouillage de la porte
- ⑥ Clayette
- ⑦ Porte
- ⑧ Bouton de la porte
- ⑨ Orifice de remplissage du produit détartrant
- ⑩ Porte Lift relevable (selon le modèle)

- ① Sonde thermique
- ② Arrivée de vapeur
- ③ Plaque de protection du gicleur
- ④ Support de gradins à 3 niveaux
- ⑤ Contacteur de porte
- ⑥ Tamis de fond

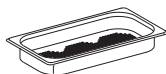
# Description de l'appareil

---

## Accessoires fournis avec l'appareil

Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").

### DGGL 1



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

### DGG 2



1 récipient de cuisson non perforé  
Contenance 2,5 l  
Volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (l x p x h)

### Plaque de cuisson



Pour poser votre propre vaisselle

## Disques silicone



Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

## Seringue pour détartrant

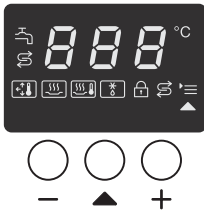


## Bon pour du détartrant spécial Miele

Afin d'éviter d'endommager le four vapeur, détartré en utilisant uniquement le détartrant spécialement adapté pour le four vapeur sous pression. Renvoyez-nous le bon et recevez le premier flacon (1000 ml) gratuitement.



## Affichage du mode de cuisson/ de la température



## Affichage de la durée



Symbole	Signification
	Cuisson vapeur sous pression
	Cuisson vapeur
	Réchauffage
	Décongélation
	Verrouillage/ Verrouillage de la mise en marche
	Détartrage
	Réglages
	Défaut de l'arrivée d'eau

Symbole	Signification
	Temps de cuisson
Start	Début du processus
Stop	Fin du processus

Touche(s)	Fonction
- +	Régler le temps de cuisson
<i>Départ</i> <i>Arrêt</i>	Démarrer le processus Arrêter/ interrompre le processus

Touche(s)	Fonction
- +	Régler la température
▲	Sélectionner un mode de cuisson

# Description du fonctionnement

---

## Température

A chaque mode de cuisson correspond une température préenregistrée. La température préenregistrée peut être modifiée pour un seul processus de cuisson ou de façon permanente (voir le chapitre “Réglages”).

Vous pouvez modifier la température préenregistrée par paliers de 5 °C ou de 1 °C. Si vous voulez pouvoir modifier la température par paliers de 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (voir le chapitre “Réglages”).

## Durée de cuisson

Vous pouvez régler une durée de cuisson comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures et 59 minutes (9:59). Si la durée réglée dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes.

Exemple : durée de cuisson pour 80 minutes = 1 :20.

## Bruits

Après l'enclenchement du four à vapeur, un bruit (ronnement) se fait entendre pendant le fonctionnement et après le déclenchement.

Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.

## Phase de préchauffage

Durant la phase de préchauffage, l'enceinte de cuisson chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée. La montée en température s'affiche dans la zone d'affichage du mode de cuisson / de la température.

La durée de la phase de préchauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de préchauffage dure environ 5 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés.

## Phase de cuisson

Une fois que la température réglée est atteinte, la phase de cuisson démarre. Pendant la phase de cuisson, le temps restant s'affiche dans la zone d'affichage de la durée.

## Phase de refroidissement

La durée de cuisson s'achève par une phase de refroidissement. Pendant la phase de refroidissement, une barre continue apparaît dans l'affichage du mode de cuisson / de la température. La phase de refroidissement dure environ 1 minute. Cette durée peut augmenter pour les grandes quantités d'aliments.

## Tablette extractible

Sortez la tablette extractible avant d'ouvrir la porte du four. Vous pourrez y déposer vos plats et le cas échéant y recueillir l'eau chaude qui s'écoule.

## Régler la dureté de l'eau

Le four vapeur a été paramétré en usine pour une eau **très dure**. Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil varie avec la dureté de l'eau.

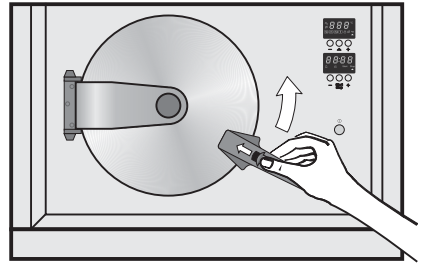
- Réglez si nécessaire la bonne dureté de l'eau (voir le chapitre "Réglages").

## Adapter le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Le four vapeur a été paramétré en usine pour une altitude inférieure à 1000 m. Si le four vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, vous devez modifier le réglage d'usine (voir le chapitre "Réglages").

## Ouverture de la porte



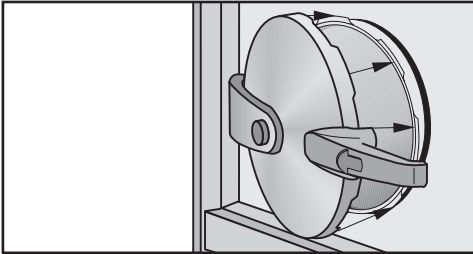
- Avec le pouce de la main droite, faites coulisser le déverrouillage de porte vers l'avant et tournez la poignée vers le haut.

Quand la poignée est en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

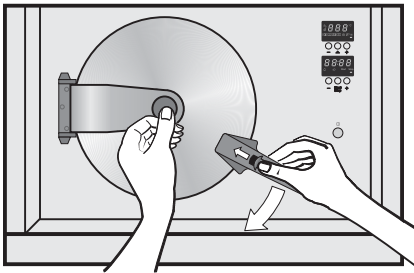
# Première mise en service

---

## Fermer la porte



- Positionnez la poignée à l'horizontale. Les lamelles de la porte et de l'enceinte de cuisson peuvent ainsi s'emboîter parfaitement (voir flèches).



- Pressez fermement le bouton de porte avec la main gauche.
- Avec la main droite, abaissez la poignée jusqu'à entendre un clic. Ce faisant, poussez le déverrouillage de porte vers l'avant avec le pouce. Ce geste permet de chasser l'air de l'enceinte et de fermer plus facilement la porte.

Le four vapeur ne peut fonctionner que si la porte est parfaitement fermée.


- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.


### Nettoyer le four à vapeur pour la première fois

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

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

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien avant d'être livré.

- Pour enlever la fine pellicule de produit qui la recouvre, nettoyez l'enceinte de cuisson avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède.
- Faites ensuite fonctionner le four à vapeur avec le programme Cuisson vapeur sous pression  120 °C pendant dix minutes pour rincer les conduits d'eau (voir le chapitre "Commande", section "Principe de fonctionnement").





 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la porte.

Ne touchez pas la porte durant le fonctionnement.

N'ouvrez jamais la porte pendant la cuisson.

## Modes de fonctionnement


Mode de fonctionnement	Température préconisée	Plage de température*	
		réglage usine	modifié
 <b>Cuisson vapeur sous pression</b> Pour la cuisson des aliments résistants à la pression, l'extraction de jus et les utilisations spéciales	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 <b>Cuisson vapeur</b> Pour la cuisson universelle, la stérilisation, l'extraction de jus et les utilisations spéciales	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
 <b>Réchauffer</b> Pour réchauffer en douceur les aliments déjà cuits	95 °C	95 °C	–
 <b>Décongélation</b> Pour décongeler en douceur les aliments surgelés	60 °C	50–60 °C	50–60 °C

\* Vous pouvez modifier la température préconisée par paliers de 5 °C dans les limites de la plage de température indiquée. Si vous voulez pouvoir modifier la température par paliers de 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (voir le chapitre "Réglages").

Dysfonctionnement dû à l'absence du tamis de fond.

En cas d'absence du tamis de fond, les restes d'aliments peuvent pénétrer dans l'évacuation. L'eau ne peut pas être pompée.

Avant chaque cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place avec la tige vers le haut.

 Risque de blessure en raison des surfaces et des aliments chauds.


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

Ne touchez pas la porte durant le fonctionnement.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.


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

N'ouvrez la porte que lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- La phase de refroidissement est terminée.
- Le signal sonore ne retentit plus.
- Le symbole  clignote dans l'affichage de la durée.

## Fonctionnement

### Sélectionner un mode de cuisson

- Enfouissez le plat dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Mettez le four vapeur en marche avec la touche Marche / Arrêt .



Dans l'affichage du mode de cuisson / de la température apparaît :



Au bout de quelques secondes, l'affichage passe automatiquement en mode Cuisson vapeur sous pression

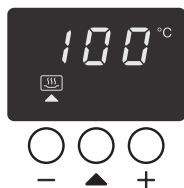
 :



- Si vous désirez sélectionner un autre mode, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse dans l'affichage, par ex. Cuisson vapeur .


# Commande

## Régler la température



- Utilisez les touches de température + et – pour régler la température souhaitée.

## Régler la durée de cuisson

Dans l'affichage de la durée apparaissent 3 zéros et le symbole  qui clignote.




- Utilisez les touches de durée + et – pour régler la durée souhaitée, par ex. 20 minutes.

## Démarrer un processus



- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.

start apparaît dans l'affichage de la durée, le symbole  arrête de clignoter et les deux points commencent à clignoter.

L'affichage du mode de cuisson/de la température indique la mise en montée de la température de l'enceinte de cuisson.


Si la porte n'est pas fermée correctement, un signal retentit après le démarrage et *door* apparaît dans l'affichage de la durée.



## Retirer les aliments


Le temps de cuisson s'achève par une phase de refroidissement.




stop apparaît dans l'affichage de la durée. Les symboles  et Start s'éteignent, les deux points ne clignotent plus.

Pendant la phase de refroidissement, une barre continue apparaît dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.



- Attendez jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent, que 3 zéros apparaissent dans l'affichage de la durée et que le symbole  clignote.
- Sortez la tablette.

 Risque de blessure en raison des surfaces et des aliments chauds.

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

Utilisez toujours des maniques pour sortir des aliments du four.

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

# Commande

Le four à vapeur exécute une vidange après l'arrêt. Trois barres horizontales - - - apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.

Tant que la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 45 °C, l'affichage du mode de cuisson/de la température affiche le symbole "°C". Le four à vapeur n'est définitivement éteint que lorsque "°C" disparaît.

## Nettoyer le four à vapeur

- Une fois que le symbole "°C" s'est éteint dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température, nettoyez et séchez le four à vapeur comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau afin de prévenir un éventuel dégât des eaux.

## Pendant le fonctionnement

### Interrompre le fonctionnement

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment, par ex. pour ajouter d'autres aliments dans l'enceinte de cuisson.





- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.

Stop apparaît dans l'affichage de la durée.

La phase de refroidissement débute.



- Attendez jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole  clignote.
- Sortez la tablette.

 Risque de blessure en raison des surfaces et des aliments chauds.

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

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

- Ouvrez la porte.

## **Poursuivre la cuisson**

- Fermez la porte.
- Remettez la tablette en place.
- Appuyez sur la touche *Marche / Arrêt*.

Le préchauffage reprend et la montée en température de l'enceinte de cuisson est affichée.

## **Modifier la température / la durée de cuisson**

Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson à tout moment.

- Utilisez la touche + ou - correspondante pour régler la valeur souhaitée.

## **Modifier le mode de cuisson**

- Pressez la touche *Départ/Arrêt*.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et procédez comme décrit au chapitre "Commande", section "Principe de fonctionnement".

## Dispositifs de sécurité

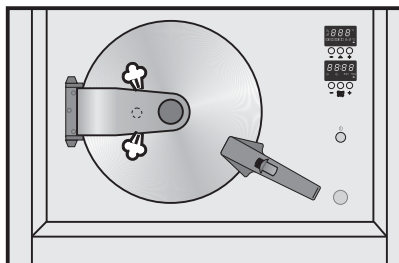
En temps normal, le four à vapeur régule la pression et la température automatiquement. En cas de problème, notamment de pression trop élevée, il est équipé d'une sécurité anti-surpression et d'une vanne de sécurité, ainsi que d'une protection anti-surchauffe.

La vanne de sécurité et la sécurité anti-surpression doivent être remplacées tous les 1 à 2 ans (en fonction de la fréquence d'utilisation du four).

Toute modification des dispositifs de sécurité est interdite.

### Sécurité anti-surpression / Soupape de sécurité

La soupape de sécurité et la sécurité anti-surpression peuvent réagir soit indépendamment, soit simultanément, soit avec un décalage.

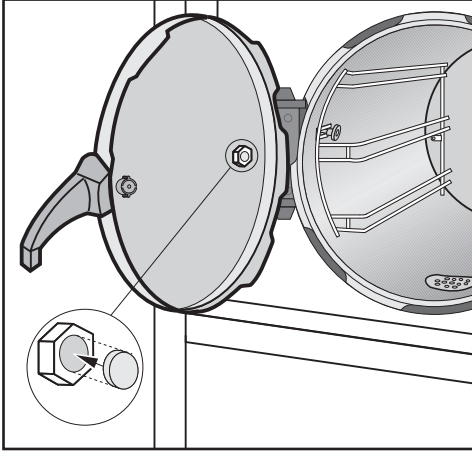


Si elles se déclenchent, la vapeur s'échappe par le dessus et le dessous de la porte.

- Appuyez sur la touche *Marche / Arrêt*.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Ouvrez la porte.

## Dispositifs de sécurité

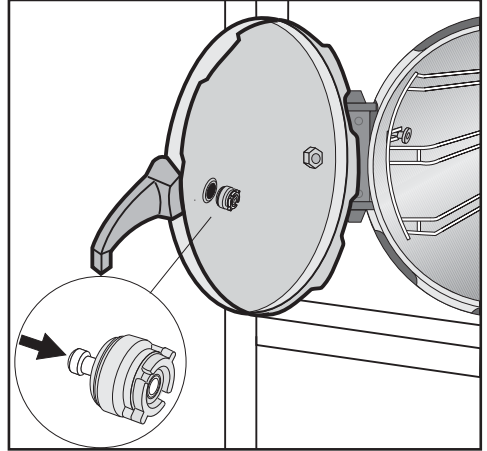
- Vérifiez d'abord si la sécurité anti-surpression s'est déclenchée : le disque en silicone de la **sécurité anti-surpression** a été expulsé.



- Insérez un nouveau disque en silicone (accessoire fourni) dans l'orifice de sécurité anti-surpression à l'intérieur de la porte de l'appareil.

Vous pouvez recommencer à vous servir du four vapeur.

- Si la sécurité anti-surpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **soupape de sécurité** qui se trouve sur le côté intérieur de la porte.




- Renforcez la goupille en métal de la soupape de sécurité.
- Remettez la soupape de sécurité en place. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Vous pouvez recommencer à vous servir du four vapeur.

Si la soupape de sécurité ou la sécurité anti-surpression se déclenche de nouveau, appelez le service après-vente.

## Dispositifs de sécurité

### Sécurité anti-surchauffe

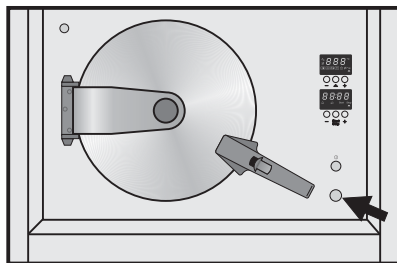
La sécurité anti-surchauffe se trouve sous la touche Marche/Arrêt .

Si la sécurité anti-surchauffe se déclenche à des températures trop élevées dans le générateur de vapeur, le four à vapeur cesse automatiquement de chauffer. *F27* apparaît dans l'affichage du mode de cuisson/de la température et la phase de refroidissement commence.

Au bout de une minute, la phase de refroidissement est terminée et plusieurs signaux sonores retentissent. *F27* clignote brièvement dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température, puis trois barres horizontales - - - apparaissent. Au bout d'un moment, *F20* apparaît à l'écran.

- Arrêtez le four à vapeur et ouvrez la porte.
- Laissez le four à vapeur refroidir pendant environ 30 minutes.

Pendant que le four à vapeur refroidit, *F20* disparaît de l'écran.



- Otez le couvercle de la sécurité anti-surchauffe (voir flèche) et repoussez cette dernière en arrière avec un objet fin et solide, par ex. un tournevis.
- Remplacez le couvercle.

Vous pouvez recommencer à vous servir du four à vapeur.

Si la sécurité anti-surchauffe se déclenche encore, contactez le service après-vente.

## Verrouillage/Sécurité enfants

Afin d'éviter que les réglages ne soient modifiés en cours de cuisson ou que le four à vapeur ne puisse être mis en marche accidentellement, nous l'avons équipé d'un dispositif de verrouillage/ d'une sécurité enfants.

Si vous désirez utiliser le dispositif de verrouillage/la sécurité enfants, vous devez modifier une fois les réglages (voir chapitre "Réglages").


Le **verrouillage** doit être activé **pendant la cuisson**. Une fois que le verrouillage est activé, vous ne pouvez utiliser le four à vapeur que dans certaines conditions :

- La température préenregistrée et la durée sélectionnée peuvent être réduites, mais pas augmentées.
- Vous pouvez arrêter et rallumer le four à vapeur, mais pas sélectionner un mode de cuisson.

La **sécurité enfants** peut être activée **pendant que le four est prêt à fonctionner**. Une fois que le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez allumer et éteindre le four à vapeur, mais pas le mettre en marche.


## Activer le verrouillage/la sécurité enfants



- Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que 3 barres et le symbole  apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.




- Appuyez sur la touche de température + pour activer le verrouillage/la sécurité enfants.

0-0 apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température et le symbole  se met à clignoter.

Si vous voulez procéder à un réglage une fois le verrouillage/la sécurité enfants activé(e), 0-0 apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

## Désactiver le verrouillage/la sécurité enfants

- Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que 0-0 et le symbole  apparaissent dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.
- Appuyez sur la touche de température - pour désactiver le verrouillage/la sécurité enfants.

# Points importants

---

Le chapitre “Points importants” comprend des informations et conseils d'ordre général. Si certains types d'aliments et/ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, ce sera indiqué dans les chapitres correspondants.

## Particularités de la cuisson à la vapeur

Les aliments cuits à la vapeur n'étant pas plongés dans l'eau, ils conservent la quasi totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.

Le goût des aliments cuits à la vapeur est mieux préservé qu'avec une cuisson ordinaire. Aussi conseillons-nous de ne pas ou peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

## Vaisselle de cuisson

### Récipients de cuisson

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

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

## Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 120 °C. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les parois épaisses véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez le plat sur la plaque de cuisson enfournée.
- Les plats ne doivent pas toucher la paroi de l'enceinte de cuisson afin que la vapeur puisse circuler librement autour des aliments.

## Niveau d'enfournement



Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

## Produits surgelés

Pour la préparation de produits surgelés, le temps de chauffe est plus long que pour les produits frais. La quantité de produits surgelés contenue dans le four prolonge d'autant la phase de montée en température.




## Température

Le mode de cuisson Cuisson vapeur sous pression  permet d'atteindre une température maximale de 120 °C dans le four vapeur. Cette température permet de cuire des aliments résistants à la pression. Pour cuire les aliments sensibles à la pression, utilisez le mode Cuisson vapeur  à 100 °C.

Certains aliments particulièrement fragiles, tels que les fruits rouges, ne doivent jamais être cuits à plus de 100 °C, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

## Durée de cuisson

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


Le mode Cuisson vapeur sous pression  permet de réduire environ de moitié la durée de cuisson habituelle.

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

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous recommandons de commencer par sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

## Cuire avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux  $\frac{2}{3}$  pour éviter de renverser le liquide qu'il contient lorsque vous le sortez du four.

En mode Cuisson vapeur sous pression  à 120 °C, l'air se met à tourbillonner dans l'enceinte de cuisson pendant la phase de refroidissement. Cet air tourbillonnant peut décoller et faire voler les aliments qui se trouvent dans le plat et salir l'enceinte de cuisson. Le risque existe particulièrement si les aliments sont cuits dans du liquide (soupe, plat unique, pot-au-feu, etc.) ou ont une consistance de bouillie, par ex. la compote de pommes.

Si vous faites cuire ce type d'aliments, couvrez le récipient de cuisson avec la plaque de cuisson ou avec un couvercle (voir le chapitre "Accessoires en option"). Insérez toujours les récipients de cuisson avec leur couvercle entre les tiges des grilles supports pour éviter que les plats ne basculent.

## Recettes personnelles

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

# Cuisson vapeur

---

## Légumes

### Produits frais

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

### Produits surgelés

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

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

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

### Récipients de cuisson

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

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

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

## Niveau d'enfournement

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

## Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré.

Exemple :

pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :

env. 17 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :

env. 20 minutes

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

température : 120 °C

ou



Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

Les valeurs relatives au légumes frais indiquées dans le tableau sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord la durée de cuisson la plus courte. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Légumes	⌚ [min]	
		
Artichauts	12–14	32–38
Chou-fleur entier	–	27–28
Chou-fleur en bouquets	2	8
Haricots verts	2	10–12
Brocoli en bouquets	–	3–4
Carottes en botte entières	3	7–8
Carottes en botte coupées en deux	3	6–7
Carottes en botte émincées	1	4
Endives coupées en deux	–	4–5
Chou chinois émincé	1	3
Petits pois	–	3
Fenouil coupé en deux	4–5	10–12
Fenouil en lamelles	2	4–5
Chou vert, coupé	4–6	23–26
Pommes de terre fermes à la cuisson épluchées entières	–	27–29
coupées en deux	9	21–22
coupées en quatre	6	16–18
Pommes de terre essentiellement fermes à la cuisson épluchées entières	–	25–27
coupées en deux	7	19–21
coupées en quatre	5	17–18
Pommes de terre farineuses épluchées entières	–	26–28
coupées en deux	7	19–20
coupées en quatre	5	15–16
Chou-rave en bâtonnets	2	6–7
Courge en dés	–	2–4
Epi de maïs	15	30–35

# Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]	
	👤	👤
Bettes coupées	–	2–3
Poivron en dés ou en lamelles	–	2
Pommes de terre en robe des champs fermes à la cuisson	–	30–32
Champignons	–	2
Poireau émincé	1	4–5
Poireau coupé en deux dans le sens de la longueur	–	6
Romanesco entier	–	22–25
Romanesco en bouquets	2	5–7
Choux de Bruxelles	3–4	10–12
Betteraves rouges entières	24–26	53–57
Chou rouge émincé	4	23–26
Salsifis entiers, épaisseur d'un doigt	3–4	9–10
Céleri-rave en bâtonnets	2	6–7
Asperges vertes	–	7
Asperges vertes, épaisseur d'un doigt	–	9–10
Carottes tendres émincées	1	6
Epinards	–	1–2
Chou pointu émincé	2–3	10–11
Céleri en branches émincé	1–2	4–5
Rutabagas émincés	2–3	6–7
Chou blanc émincé	2	12
Chou frisé émincé	2	10–11
Courgettes en rondelles	–	2–3
Pois mange-tout	–	5–7

🕒 Durée de cuisson

## Viande

### Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

### Produits surgelés

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


### Préparation

La viande devant être rissolée et cuite à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

### Durée de cuisson

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

## Conseils

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un plat de cuisson perforé. Insérez un plat de cuisson non perforé en dessous pour recueillir le concentré. Vous pouvez utiliser le concentré pour relever des sauces ou le congeler pour l'utiliser plus tard.
- Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes rôties et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.
- Si vous faites cuire de la viande **en y ajoutant du liquide**, respectez la quantité de liquide indiquée dans la recette, surtout avec le mode Cuisson vapeur sous pression . En cas d'excès, le liquide peut mousser et déborder. Si nécessaire, rajoutez du liquide seulement après la cuisson, par exemple du bouillon.

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

Les valeurs indiquées dans le tableau sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord la durée de cuisson la plus courte. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Viande	🕒 [min]	
	👆👇	☺☺☺
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	45–50	110–120
Jambonneau	75–80	135–140
Blanc de poulet	–	8–10
Jarret	58–63	105–115
Côtes, recouvertes d'eau	38–43	110–120
Emincé de veau	–	3–4
Carré de porc fumé en tranches	3–4	6–8
Ragoût d'agneau	6–8	12–16
Dinde	30	60–70
Paupiettes de dinde	–	12–15
Escalope de dinde	–	4–6
Plates côtes, recouvertes d'eau	50–55	130–140
Goulache de bœuf	30–35	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	40	80–90
Aiguillette de bœuf	45–50	110–120

🕒 Durée

## Saucisses

### Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Durée : voir tableau

Saucisses	 [min]
Saucisse à bouillir	6–8
Saucisse de Lyon	6–8
Boudin blanc	6–8

 Temps de cuisson

## Poisson

### Produits frais

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

### Produits surgelés

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

### Préparation

Versez quelques gouttes de jus de citron jaune ou vert sur le poisson afin de l'acidifier légèrement avant cuisson, ce qui rend la chair plus ferme.

Ne salez pas le poisson. En effet, la cuisson vapeur préserve la plupart des sels minéraux. Le poisson conserve ainsi toute sa saveur.

### Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

### Niveau d'enfournement

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

# Cuisson vapeur

---

## Température

### 85 °C à 90 °C

Cuisson douce des poissons à chair délicate comme la sole.

### 100 °C

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

## Durée de cuisson

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


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

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisinez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

## Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des épices et des herbes aromatiques telles que l'aneth.
- Cuisez les poissons de grande taille à la nage. Afin d'obtenir une tenue parfaite à la cuisson, placez par exemple une petite tasse ou un récipient analogue à l'envers dans le plat de cuisson. Placez ensuite le poisson dessus ventre ouvert.
- Pour cuisiner un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat, puis ajoutez les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.
- Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude (rapport eau/vinaigre selon la recette). Veillez à ne pas abîmer la peau du poisson. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches, aux anguilles et au saumon.

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée : voir tableau



## Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent dans le tableau des poissons frais sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous recommandons de commencer par sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

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

🌡️ Température, 🕒 durée de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Crustacés

### Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

### Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

### Durée de cuisson

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



Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

### Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

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

 Température,  durée de cuisson

## Coquillages

### Produits frais



Risque d'intoxication dû à des coquillages avariés.

Les coquillages avariés peuvent causer des intoxications alimentaires.

Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés.

Ne consommez pas les coquillages qui sont encore fermés en fin de cuisson.

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraîche afin d'en éliminer le sable. Brossez-les ensuite vigoureusement pour retirer les filaments.

### Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

### Durée

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

### Réglages

Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

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

Température, durée de cuisson

# Cuisson vapeur

## Riz

Le riz gonfle à la cuisson : il a besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de riz.

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

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir le tableau

	Rapport riz / liquide	🕒 [min]	
			
Riz basmati	1 : 1,5	7	15
Riz parboiled	1 : 1,5	11	23–25
Riz à grain rond		11	
Riz au lait	1 : 2,5		30
Risotto	1 : 2,5		18–19
Riz complet	1 : 1,5	13	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	13	26–29

🕒 Durée

## Pâtes / Produits à base de farine

### Produits secs

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

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

### Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, par ex. ceux du rayon frais, ne gonflent pas nécessairement à la cuisson. Faites-les cuire dans un plat perforé et enduit de beurre ou d'huile.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient de cuisson.

### Réglages

Cuisson vapeur sous pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir le tableau

Produits frais	🕒 [min]	
		
Gnocchi	–	2
Frisettes	–	1
Ravioli	–	2
Spaetzli	–	1
Tortellini	–	2
Pâtes sèches, recouvertes d'eau		
Tagliatelles	8	14
Vermicelles	–	8

🕒 Durée

# Cuisson vapeur

---

## Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être bien recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.


Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	 [min]
“Dampfnudel” (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulettes de pain en sachet-cuisson	18–20


 Durée

## Céréales

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

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

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir le tableau

	Rapport céréales / liquide	🕒 [min]	
			
Amarante	1 : 1,5	8	15–17
Boulgour	1 : 1,5	4	9
Grains de blé vert entiers	1 : 1	4	18–20
Grains de blé vert concassés	1 : 1	9	7
Avoine entière	1 : 1	9	18
Avoine concassée	1 : 1	4	7
Millet	1 : 1,5	–	10
Polenta	1 : 3	–	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Seigle entier	1 : 1	18	35
Seigle concassé	1 : 1	5	10
Froment entier	1 : 1	15	30
Froment concassé	1 : 1	4	8

🕒 Durée

# Cuisson vapeur

## Légumes secs déshydratés

Il convient de faire tremper les légumes secs déshydratés pendant 10 heures au minimum avant la cuisson. Le trempage les rend plus digestes et permet de raccourcir la durée de cuisson. Les légumes secs trempés doivent être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas tremper.

Pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C



Durée de cuisson : voir le tableau

Ayant trempé		
	⌚ [min]	
		
<b>Haricots</b>		
Haricots rognons	7	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	3	20–25
Haricots noirs	7	55–60
Haricots pinto	7	55–65
Haricots blancs	7	34–36
<b>Petits pois</b>		
Pois jaunes	11	40–50
Petits pois, écossés	9	27

⌚ Durée



# Cuisson vapeur

Ayant trempé			
	Proportions légumes secs / liquide	⌚ [min]	
			
<b>Haricots</b>			
Haricots rognons	1 : 3	–	130–140
Haricots rouges (haricots Azuki)	1 : 3	–	95–105
Haricots noirs	1 : 3	15–16	100–120
Haricots pinto	1 : 3	–	115–135
Haricots blancs	1 : 3	–	80–90
<b>Lentilles</b>			
Lentilles brunes	1 : 2	–	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	–	7
<b>Petits pois</b>			
Pois jaunes	1 : 3	–	110–130
Petits pois, écosés	1 : 3	–	60–70

⌚ Durée

# Cuisson vapeur

---

## Œufs

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Ces derniers n'ont pas besoin d'être piqués, car ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température.


Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex., une royale.

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	 [min]
<b>Petit calibre</b> coque mi-cuit dur	3 5 9
<b>Calibre moyen</b> coque mi-cuit dur	4 6 10
<b>Gros calibre</b> coque mi-cuit dur	5 6–7 12
<b>Très gros calibre</b> coque mi-cuit dur	6 8 13


 Durée

## Fruits

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

**Conseil :** vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir le tableau

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

🕒 Durée de cuisson

# Cuisson vapeur

## Cuisson menu

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

## Niveau d'enfournement

Enfourez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui déteignent (betterave rouge) juste au-dessus de la plaque de cuisson. Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

## Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 100 °C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu.

Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si différentes températures de cuisson correspondent aux aliments composant le menu. Exemple : 85 °C pour un filet de daurade et 100 °C pour des pommes de terre.

De même, si la température de cuisson recommandée est de 85 °C, testez d'abord le résultat obtenu à 100 °C. En effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

## Durée de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre à une diminution du temps de cuisson de 1/3 environ.

## Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes


20 minutes - 6 minutes = 14 minutes  
(1ère durée de cuisson : riz)

6 minutes - 4 minutes = 2 minutes  
(2ème durée de cuisson : filet de sébaste)

Reste = 4 minutes (3ème durée de cuisson : brocoli)

Durées de cuisson	20 minutes riz		
		6 minutes filet de sébaste	
			4 min. brocoli
Réglage	14 min.	2 min.	4 min.

## Cuire un menu

- Sélectionnez le mode Cuisson vapeur  100 °C.
- Mettez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le 1er temps de cuisson, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, enfournez le filet de sébaste dans le four à vapeur.
- Réglez le 2e temps de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, enfournez le brocoli dans le four à vapeur.
- Réglez la 3ème durée de cuisson, soit 4 minutes.

# Fonctions utiles

---

## Réchauffer

Dans le four à vapeur, les aliments sont réchauffés en douceur, ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas de cuire. Ils se réchauffent sur toutes leurs faces et ne doivent pas être mélangés ni retournés durant l'opération.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

## Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

## Durée

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

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

## Conseils

- Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais portionnez-les et disposez-les sur des assiettes.
- Coupez en deux les aliments compacts comme des poivrons farcis, des roulades ou des boulettes.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. le goulache).
- Couvrez les aliments pendant le réchauffage. Vous évitez ainsi que de la vapeur ne se condense sur la vaisselle.
- Attention : les aliments panés, les escalopes par ex., ne restent pas croustillants.

## Réchauffer des aliments

- Couvrez les aliments avec une assiette, un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou un couvercle.
- Posez le plat sur la plaque de cuisson.

## Réglages

Réchauffage 

Durée : voir tableau

## Fonctions utiles


<b>Aliments</b>	🕒 [min]
<b>Légumes</b>	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	3-4
<b>Accompagnements</b>	
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur Boulettes	4-5
<b>Viande et volaille</b>	
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Paupiettes coupées en tranches Goulash Ragoût d'agneau Boulettes de viande avec sauce aux câpres Escalope de poulet Escalope de dinde	5-6
<b>Poisson</b>	
Filet de poisson, 2-3 cm d'épaisseur	3-4
<b>Assiettes garnies</b>	
Spaghetti, sauce tomate	4-5
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	5-6
Poivron farci (coupé en deux), riz	5-6
Emincé de poulet, riz	5-6
Soupe de légumes	4-5
Velouté	4-5
Bouillon	4-5
Potée	5-6

🕒 Durée

# Fonctions utiles

## Décongeler

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

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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

Pour la décongélation des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

## Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.

**Exceptions :** viande hachée et gibier 50 °C.

## Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.

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

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

## Récipients de cuisson

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, comme la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus de la plaque de cuisson. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

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

## Conseils

- Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices. Pour ce faire, 2 à 5 minutes sont suffisantes selon l'épaisseur.
- À la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de fruits rouges ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.
- Ne recongelez jamais des produits décongelés.
- Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

## Réglages

Décongélation 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Temps de repos : voir tableau



## Fonctions utiles

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous recommandons de commencer par sélectionner le temps de décongélation le plus court. Vous pouvez si nécessaire prolonger le temps de décongélation.


Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Produits laitiers</b>				
Fromage en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	250 g	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises/groseilles	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250 g	60	20–22	10–15
<b>Légumes</b>				
surgelés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
<b>Poisson</b>				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabes	300 g	60	4–6	5
<b>Plats cuisinés</b>				
Viande, légumes, garniture/potée/soupes	480 g	60	20–25	10–15

## Fonctions utiles

Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Viande</b>				
Rôti en tranches	125–150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulache	500 g	60	30–40	10–15
	1'000 g	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1'000 g	50	40–50	10–15
Escalopes/côtelettes/saucis- ses à rôtir	800 g	60	25–35	15–20
<b>Volaille</b>				
Poulet	1'000 g	60	40	15–20
Cuisse de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500 g	60	40–45	10–15
<b>Pâtisseries</b>				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée	–	60	10–12	10–15
Pâtisseries gâteaux à base de pâte brisée	400 g	60	15	10–15
<b>Pain/Petits pains</b>				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis, tranché	250 g	60	40	15
Pain complet, tranché	250 g	60	65	15
Pain blanc, tranché	150 g	60	30	20


🌡️ Température, 🕒 Temps de décongélation, ⌚ Temps de repos

## Conserves

 Risque de blessures dus à des éclats de verres.

Si vous choisissez une température trop élevée ou un mauvais mode de cuisson pour la stérilisation, les verres éclateront.

Pour la stérilisation, ne choisissez jamais une température supérieure à 95 °C (si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1.000 mètres, pas de température supérieure à 90 °C).

Pour la stérilisation, utilisez exclusivement le mode Cuisson vapeur .

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

## Bocaux

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

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

## Fruits

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

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins. Coupez les gros fruits en morceaux (pommes en quartiers par exemple).

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

## Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.

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

# Fonctions utiles

---

## Contenance

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

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

## Viande et saucisses

Faites cuire ou rôtir la viande de façon à ce qu'elle soit juste cuite avant de la mettre en conserve. Pour remplir le bocal, utilisez le jus de rôti, ou le bouillon dans lequel la viande a cuit. Vous pouvez allonger le liquide avec de l'eau. Veillez à ce que le bord du bocal soit exempt de graisse.

Remplissez les bocaux de chair à saucisse jusqu'à la moitié uniquement. En effet, la masse monte pendant l'opération de stérilisation.

## Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir déclenché l'appareil.
- Laissez-les refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

## Stériliser des aliments

- Insérez un plat perforé au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux dans le récipient de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir le tableau

Durée de stérilisation : voir le tableau

## Fonctions utiles

<b>Conserves</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒* [min]</b>
<b>Baies</b>		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles rouges	80	55
<b>Fruits à noyau</b>		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
<b>Fruits à pépins</b>		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
<b>Légumes</b>		
Concombres	90	55
<b>Viande</b>		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

🌡️ Température, 🕒 Durée de stérilisation

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

# Fonctions utiles

## Extraction de jus

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

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement à l'extraction des jus : plus le fruit est mûr, plus son jus est abondant et parfumé.

### Préparation

Triez puis lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

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

Coupez les grands fruits comme les pommes en dés d'environ 2 cm d'épaisseur. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.

### Conseils

- Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.
- La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

## Extraire du jus

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un récipient de cuisson non perforé.

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir le tableau

	⌚ [min]	
		
<b>Fruits moelleux</b>		
ex. : fruits rouges	–	40–70
<b>Fruits moyennement durs</b>		
ex. : pommes, poires	30–45	–
<b>Fruits durs</b>		
ex. : coings, poires	40–50	–

⌚ Durée

## Yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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


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

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

**Conseil :** si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

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

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Durée : cinq heures

## Causes possibles en cas de mauvais résultats

### Le yaourt ne prend pas :

mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

### Du liquide s'est déposé :

les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

### Le yaourt est granuleux :

le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.

## Fonctions utiles

---

### Faire lever la pâte

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Couvrez ensuite le saladier où repose la pâte et posez-le sur la plaque de cuisson.

### Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Durée : voir recette

### Faire fondre de la gélatine

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

### Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Durée : 1 minute


### Faire fondre du chocolat

Ce four à vapeur vous permet de faire fondre tous les types de chocolat.

En cas d'utilisation de glaçage gras, placez le paquet fermé dans un récipient de cuisson perforé.

- Cassez le chocolat en morceaux.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un plat de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

### Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Durée : 20 minutes



## Peler des aliments


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

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir le tableau


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

 Durée

## Conserves de pommes

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

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 50 °C

Temps de préparation : 5 minutes

# Fonctions utiles

---


## Blanchir

Afin de préserver leurs qualités, nous vous conseillons de blanchir vos légumes avant de les congeler.

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

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

## Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de blanchiment : 1 minute

## Faire suer les oignons

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

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

Durée d'étuvage : 2 minutes

soit

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée d'étuvage : 4 minutes


### Désinfecter la vaisselle

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

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

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


### Réglages

Cuisson vapeur   
Température : 100 °C  
Durée : 15 minutes

### Préparer des serviettes chaudes

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les l'une à côté de l'autre dans un récipient de cuisson perforé.


### Réglages

Cuisson vapeur   
Température : 70 °C  
Durée : 2 minutes

### Fluidifier du miel

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Remuez le miel de temps en temps.

### Réglages

Cuisson vapeur   
Température : 60 °C  
Durée de cuisson : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel ou la quantité de miel).


# Fonctions utiles

---

## Préparer une royale

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

## Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

Durée : 2 minutes

soit

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

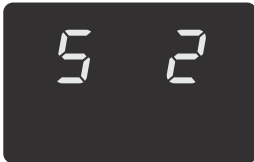
## Modifier et enregistrer des réglages

Les réglages de votre four à vapeur sont prédéfinis en usine (voir le chapitre "Tableau des réglages").

Pour modifier un réglage, il faut modifier l'état.



- Utilisez la touche ▲ pour sélectionner les réglages '☰'.
- Appuyez sur la touche Température + jusqu'à ce que le réglage de votre choix apparaisse dans l'affichage du mode de cuisson/de la température, par ex. P 1.



- Appuyez plusieurs fois sur la touche Durée + jusqu'à ce que l'état de votre choix apparaisse sur l'affichage de la durée, par ex. 5 2.
- Appuyez sur la touche ▲.

Le nouveau réglage est mémorisé.

Vous pouvez arrêter le four à vapeur ou commencer une cuisson comme d'habitude.

# Réglages

## Tableau des réglages




Réglage	État*
<b>P 1</b> Volume du signal sonore	S 0 désactivé S 1 très faible S 2 silencieux S 3 moyen <b>S 4 fort</b>
<b>P 2</b> Durée du signal sonore à la fin d'un cycle	S 0 signal unique <b>S 1 Bref signal intermittent</b> S 2 long signal intermittent (5 min)
<b>P 3</b> Verrouillage Sécurité enfants	<b>S 0 impossible</b> S 1 possible
<b>P 4</b> Mode de cuisson affiché après la mise sous tension	<b>S 0 Cuisson vapeur sous pression</b> S 1 Cuisson vapeur S 2 Réchauffer S 3 Décongeler S 4 dernier mode sélectionné
<b>P 5</b> Dureté de l'eau	S 1 douce S 2 moyen S 3 dure <b>S 4 très dure</b>
<b>P 6</b> Lieu d'installation	<b>S 0 en dessous de 1.000 m</b> S 1 au-dessus de 1.000 m
<b>P 7</b> Modifier la température	<b>S 0 par paliers de 5°</b> S 1 par paliers de 1°**
<b>P 8</b> Mode de démonstration et réglage usine	S 0 Mode Démonstration activé <b>S 1 Mode de démonstration désactivé</b> S 9 Réinitialisation des réglages d'usine

\* L'état configuré en usine apparaît en **gras**.

\*\*Veuillez noter que pendant la phase de chauffage, l'affichage se fait toujours par paliers de 5 °C.

# Informations pour les organismes de contrôle

## Plats de contrôle selon EN 60350-1 (mode de fonctionnement cuisson vapeur)


Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]	 <sup>4</sup>	 <sup>5</sup> [°C]	 <sup>6</sup> [min]
Approvisionnement en vapeur					
Brocoli (8.1)	1x DGGL 1	300	2	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocoli (8.2)	1x DGGL 1	max.	2	100	3
Capacité de l'appareil					
Petits pois (8.3)	2x DGGL 1	600 chacun	2, 3	100	**

<sup>4</sup> Niveau(x), <sup>5</sup> Température, <sup>6</sup> Temps de cuisson

\* Enfouissez le plat de contrôle dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).


\*\* Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

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

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

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

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

- Nettoyez et séchez le four à vapeur après chaque utilisation.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

**Conseil :** Si l'appareil doit rester inutilisé longtemps, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.



## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- les détergents anticalcaires
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer)
- les détergents contenant des solvants
- des nettoyeurs inox
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle
- des nettoyeurs pour le verre
- des détergents pour plan de cuisson en vitrocéramique
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif)
- des gommes détachantes
- les racloirs métalliques à lame aiguisée
- la laine d'acier
- une spirale à récurer en inox
- les nettoyages ponctuels mécaniques
- des produits nettoyants et sprays pour four

## Nettoyer la façade du four à vapeur

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

**Conseil :** Vous pouvez également utiliser un chiffon propre en microfibres.

# Nettoyage et entretien

---

## Nettoyer l'enceinte de cuisson et la tablette extractible

Si vous utilisez de l'eau à teneur élevée en calcaire et en minéraux, des dépôts calcaires et des taches peuvent apparaître sur les parois de l'enceinte de cuisson et sur la tablette.

Après chaque utilisation, nettoyez et essuyez l'enceinte de cuisson, la partie intérieure de la porte et la tablette.

- Retirez :
  - l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux
  - les petites taches de graisse avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède
  - les dépôts de calcaire avec du vinaigre
  - les traces de couleur avec un produit détartrant à base d'acide citrique
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon.

## Nettoyer les accessoires

Tous les accessoires sont compatibles avec le lave-vaisselle.

### Nettoyer les récipients de cuisson, la plaque de cuisson et le tamis de fond

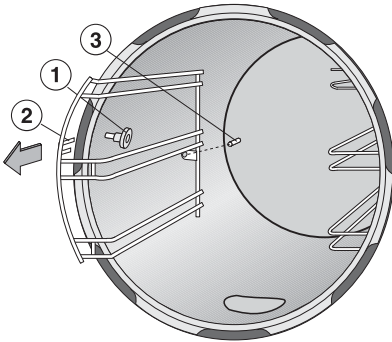
- Rincez et séchez les récipients de cuisson, la plaque de cuisson et le tamis de fond après chaque utilisation.
- Utilisez du vinaigre pour enlever les taches bleuâtres sur vos récipients de cuisson et les traces de couleur sur le tamis de fond.
- Rincez le récipient de cuisson et le tamis de fond à l'eau claire après le nettoyage.

## Grilles supports

### Nettoyer les grilles supports

- Nettoyez les grilles supports au lave-vaisselle ou avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède.
- Utilisez du vinaigre pour enlever les traces de couleur sur les grilles supports, puis rincez-les à l'eau claire.

### Retirer les grilles supports



- Desserrez les vis de fixation ① suffisamment pour pouvoir retirer les grilles supports par l'avant. Il n'est pas possible de dévisser entièrement les vis !

### Remettre les grilles supports en place

- Posez les grilles supports avec le guidage ② (à l'avant au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Accrochez les anneaux des grilles supports (à l'arrière au centre) sur les chevilles ③ situées dans l'enceinte de cuisson.
- Revissez à fond les vis de fixation ①.

## Nettoyage et entretien

### Joint de porte/soupape de sécurité

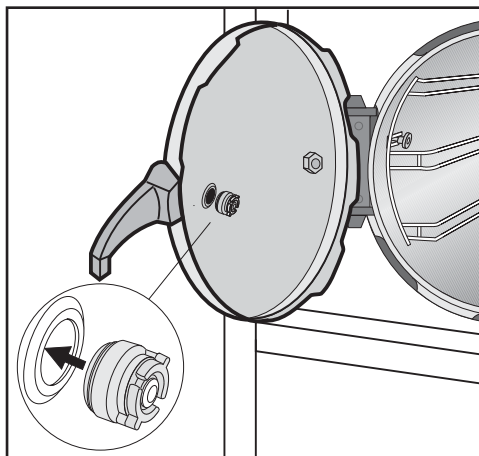
Remplacez le joint de porte et la soupape de sécurité tous les 1 à 2 ans, selon leur fréquence d'utilisation. Le joint et la soupape de sécurité peuvent être achetés en option (voir le chapitre "Accessoires en option").

#### Nettoyer le joint de porte

- Nettoyez le joint de porte après chaque utilisation. Ne le passez jamais au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement à la main, avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle pour lavage à la main, et de l'eau tiède.
- Séchez ensuite le joint de porte avec un chiffon doux.

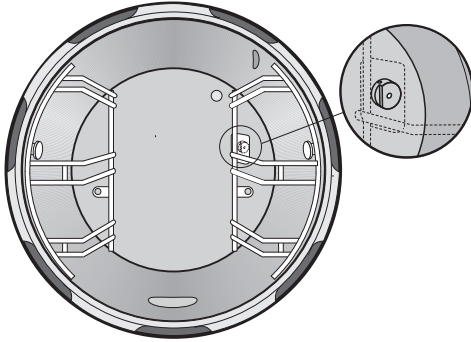
### Remplacer la soupape de sécurité

- Ouvrez la porte.
- Retirez la soupape de sécurité usagée à l'intérieur de la porte.



- Mettez en place la nouvelle soupape de sécurité. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

## Gicleur



Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte de cuisson par le gicleur situé derrière la plaque de protection de la grille support de droite. Le gicleur peut s'encrasser et s'entartrer après une utilisation prolongée.

Le gicleur doit impérativement être détartré lorsque le message d'anomalie *F13* s'affiche.

### Détartrer le gicleur


**⚠** Risque de blessure en raison des surfaces et de la vapeur chaudes.

Lorsque vous ouvrez la porte, une grande quantité de vapeur très chaude s'échappe. Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires sont très chauds. Ouvrez doucement la porte. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des plats chauds dans le four ainsi que pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et sortez les aliments en prenant les précautions habituelles.

- Laissez le four à vapeur refroidir en laissant la porte ouverte.
- Enlevez les grilles supports (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Grilles supports").
- Retirez le gicleur.
- Détartrez le gicleur avec le détartrant Miele ou avec un détartrant vendu dans le commerce.
- Après le détartrage, rincez le gicleur en le passant sous l'eau.

Avant de remettre le gicleur, les conduites d'eau du four à vapeur doivent être rincées.


- Fermez la porte, allumez le four à vapeur et activez le mode Cuisson vapeur  100 °C.
- Réglez une durée d'1 minute, puis appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.
- Lorsque la phase de refroidissement est terminée, ouvrez la porte et remettez en place le gicleur ainsi que les grilles supports.

Vous pouvez recommencer à vous servir du four à vapeur.

Si le message d'anomalie *F13* s'affiche à nouveau bien que vous ayez détartré le gicleur, contactez le service après-vente.


# Nettoyage et entretien

## Détartrer le four à vapeur

 Dommages liés à un détartrant inapproprié.


Si un détartrant inapproprié est utilisé, cela risque d'endommager le générateur de vapeur.

Utilisez exclusivement le détartrant Miele pour effectuer le détartrage (voir le chapitre "Description de l'appareil", section "Accessoires disponibles en option").

 Risque de blessure par des vapeurs corrosives.

Des vapeurs toxiques se forment lorsque le programme de détartrage est lancé quand l'enceinte est chaude.

Détartrez votre four à vapeur uniquement lorsque l'enceinte de cuisson est froide.

 Risque de blessure en raison de liquides corrosifs.

Le détartrant a un effet corrosif.

Évitez tout contact avec la peau et ne respirez pas les vapeurs. En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire et consultez un médecin si une irritation apparaît.

Conservez toujours le détartrant système hors de portée des enfants.

Refermez bien le flacon de détartrant avant de le ranger.

Le produit détartrant est acide.

Les éléments métalliques peuvent être tachés s'ils sont éclaboussés avec le produit détartrant.

Essayez immédiatement le produit détartrant.

Après avoir fonctionné un certain temps, le four vapeur doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants s'affiche dans la zone d'affichage du mode de cuisson / de la température.

Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le four vapeur se bloque.

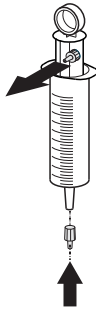
Nous recommandons de détartrer le four à vapeur avant qu'il ne se bloque.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en éteignant le four à vapeur. Dès que le four à vapeur est réenclenché après une interruption du processus de détartrage, un processus de rinçage est automatiquement effectué (voir le chapitre "Que faire si ... ?", section "Messages dans les affichages/à l'écran").

## Détartrer le four à vapeur

Pour détartrer le four à vapeur, il vous faut :

- la seringue doseuse fournie
  - le détartrant Miele
  - un récipient résistant à l'acide, par ex. en verre ou en porcelaine
- Attendez que le four à vapeur ait refroidi et que l'enceinte de cuisson soit froide.
  - Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.



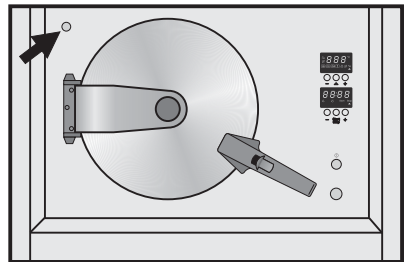
- Extrayez l'embout du piston de la seringue doseuse et posez-le sur le tube fin.
- Fermez la porte et allumez le four à vapeur.

Le symbole  $\text{E}$ , le mode Détartrage  $\text{E}$  et le nombre de cycles de cuisson restants apparaissent dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

- Pressez la touche *Départ/Arrêt*.

$\text{E}$   $\text{E}$ , le symbole  $\text{E}$  à gauche et le mode Détartrage  $\text{E}$  apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.

Le four à vapeur exécute une vidange. Une fois la vidange terminée,  $\text{E}$  1 clignote dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.



- Retirez le couvercle de l'orifice de remplissage pour le détartrant (voir la flèche).
- Remplissez d'eau la seringue. Enfoncez la pointe de la seringue dans l'orifice situé en haut à gauche de la façade de l'appareil et injectez le contenu d'une seringue d'eau doucement, sans à-coups. Maintenez la seringue droite.
- Versez 300 ml de détartrant dans le récipient résistant à l'acide.
- Remplissez la seringue de détartrant prélevé dans le récipient et injectez le contenu d'une seringue à travers l'orifice de remplissage.

## Nettoyage et entretien

- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Au bout de quelques instants, un signal retentit et *E 2* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température. Le détartrage se prépare.


Si le signal ne retentit pas, ne rajoutez surtout pas d'eau. Patientez cinq minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, arrêtez le four à vapeur et rallumez-le. Si un message apparaît dans les afficheurs après avoir rallumé le four, reportez-vous au chapitre "Que faire si ...").

Une fois la préparation terminée, un signal retentit et *E 3* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

- Remplissez la seringue de détartrant prélevé dans le récipient puis injectez le contenu de deux seringues pleines à travers l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et *E 4* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température. La durée de détartrage de 30 minutes apparaît dans la zone d'affichage de la durée. Cette durée ne peut pas être modifiée.

Le détartrage commence. Les opérations de vidange et de rinçage à la fin du détartrage sont signalées par un signal sonore et les témoins *E 5* à *E 7*.

Une fois le détartrage terminé, un signal retentit et *E 8* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température. Dans l'affichage de la durée apparaissent trois zéros et le symbole  qui clignote.

- Sortez la tablette.
- Ouvrez la porte.
- Éteignez votre four à vapeur.
- Essuyez l'enceinte de cuisson avec du liquide vaisselle ou de l'eau vinaigrée.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte.
- Séchez l'orifice de remplissage du détartrant afin d'éviter les incrustations et remettez en place le couvercle.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau afin de prévenir un éventuel dégât des eaux.
- Remettez la tablette en place.
- S'il reste du détartrant : reversez dans le flacon le détartrant resté dans le récipient. Le plus facile est d'aspirer le détartrant dans la seringue puis de verser son contenu en pressant la seringue dans le flacon.
- Rincez soigneusement le récipient que vous avez utilisé.



Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

### Messages d'erreur FXX





Risque de brûlure dû à la vapeur chaude.

Si la porte est ouverte trop tôt, vous risquez de vous brûler au contact de la vapeur.


Ce qui suit s'applique à tous les messages d'erreur FXX :

N'ouvrez la porte que lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- La phase de refroidissement est terminée.
- Le signal sonore ne retentit plus.
- Le symbole  clignote dans l'affichage de la durée.

Problème	Cause et dépannage
F05	La sonde de température est défectueuse. ■ Déclenchez le four à vapeur et contactez le service après-vente.
F12 	L'eau ne s'écoule pas dans le four à vapeur. Le robinet d'arrivée d'eau n'est pas ouvert. ■ Ouvrez le robinet d'eau puis remettez l'appareil en marche.
	Le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux. ■ Eteignez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.
	Le filtre dans le tuyau d'arrivée d'eau est bouché. ■ Nettoyez le filtre. ■ Si le message d'erreur réapparaît, contactez l'installateur spécialisé en eau ou le service après-vente.

## Que faire si ... ?






Problème	Cause et dépannage
F13	<p>La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée car le four vapeur n'a pas suffisamment refroidi lors de la phase de refroidissement :</p> <p>La quantité des aliments était trop importante. La préparation de grandes quantités influence la phase de refroidissement.</p> <p>Le robinet d'arrivée d'eau n'est pas complètement ouvert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, puis remettez l'appareil en marche.</li> </ul> <p>Le gicleur de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson est entartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédez au détartrage du gicleur (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Gicleur").</li> </ul>
F14 	<p>L'eau arrive en trop faible quantité dans le générateur de vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eteignez le four à vapeur et réactivez-le.</li> <li>■ Si le message d'erreur réapparaît, éteignez le four à vapeur et contactez le service après-vente.</li> </ul>
F20	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Protection anti-surchauffe".</li> </ul>
F27	<p>L'alimentation électrique a été interrompue alors que l'appareil fonctionnait.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez que les aliments sont cuits, entrez une nouvelle durée de cuisson le cas échéant et appuyez sur la touche <i>Marche / Arrêt</i> pour continuer la cuisson.</li> </ul>
F40	<p>Une anomalie technique est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eteignez le four à vapeur et contactez le service après-vente.</li> </ul>

## Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
<i>F83</i>	<p>Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement, la température dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 125 °C. Le fonctionnement est interrompu et la phase de refroidissement commence.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez le four à vapeur lorsque la phase de refroidissement est terminée et contactez le service après-vente.</li></ul>
<i>F93</i>	<p>Il est impossible d'arrêter le four à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Appelez le service après-vente.</li></ul>
<i>F94</i>	<p>La vanne de l'arrivée d'eau n'est pas étanche.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.</li></ul>
<i>F95</i>	<p>Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attendez que <i>F95</i> clignote en alternance avec la température réglée. Appuyez ensuite sur la touche <i>Marche/Arrêt</i>.</li><li>■ Si le message d'anomalie <i>F95</i> s'affiche plusieurs fois de suite, éteignez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et appelez le service après-vente.</li></ul>
<b>Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.</b>	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez le four à vapeur hors tension pendant environ une minute.</li><li>■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li></ul>

## Que faire si ... ?

### Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
<b>Après la mise en marche, <i>d2n</i> apparaît brièvement dans l'affichage du mode de cuisson/de la température et le four à vapeur ne chauffe pas.</b>	Le mode Démonstration est activé. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Désactivez le mode Démonstration (voir le chapitre "Réglages").</li></ul>
<b>Une fois l'appareil en marche, un signal retentit en permanence et <i>door</i> apparaît à l'affichage du temps.</b>	La porte de l'appareil n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fermez la porte de l'appareil.</li></ul>
<b>Après la mise en marche, le symbole , le mode Détartrage  et  apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température. Un signal sonore retentit.</b>	Le four à vapeur doit être détartré. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur").</li></ul>
<b>Après la mise en marche,  et <i>E 4</i> apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson / de la température. <i>0:05</i> apparaît dans l'affichage de la durée.</b>	Le processus de détartrage a été interrompu par une panne de secteur ou l'arrêt de l'appareil. Une fois remis en marche, le four vapeur lance automatiquement un cycle de rinçage pour éliminer d'éventuels résidus de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attendez jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole  clignote.</li><li>■ Vous pouvez soit recommencer le détartrage depuis le début, soit sélectionner le mode de cuisson de votre choix.</li></ul>

### Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
<b>De l'eau s'accumule sur le couvercle.</b>	Cela n'indique pas un défaut de l'appareil. Dans une certaine plage de températures, la vapeur qui est évacuée pour réguler la pression se condense à l'intérieur du couvercle à double paroi et s'évacue vers la charnière de porte.
<b>De la vapeur s'échappe soudainement par la porte.</b>	La sécurité anti-surpression et/ou la soupape de sécurité s'est déclenchée. ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surpression / soupape de sécurité".
	Le joint de porte en caoutchouc n'est pas correctement mis ou présente des dégâts, par ex. des fissures. ■ Posez correctement le joint ou remplacez-le si nécessaire.

### Bruits

Problème	Cause et dépannage
<b>Après l'enclenchement du four à vapeur, un bruit (ronnement) se fait entendre pendant le fonctionnement et après le déclenchement.</b>	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.

## Que faire si ... ?

### Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
<b>Le four vapeur ne s'allume pas.</b>	<p>Le(s) fusible(s) a/ont sauté.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Actionnez le(s) fusible(s) (protection minimale, voir la plaque signalétique).</li></ul> <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Débranchez le four vapeur du réseau électrique pendant environ 1 minute :<ul style="list-style-type: none"><li>– en coupant le ou les fusible(s) correspondant(s) / en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou</li><li>– en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).</li></ul></li><li>■ Si après avoir remis en place / réenclenché le ou les fusible(s) / le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li></ul>
<b>Une coupure de courant se produit en cours de cuisson. Vous voulez retirer les aliments.</b>	<p>Attention. Le four à vapeur peut être encore très chaud et est sous pression.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sortez la tablette.</li><li>■ Pour réduire la pression et la vapeur de l'enceinte de cuisson, faites glisser le dispositif de verrouillage de la porte vers l'avant avec le pouce, en procédant <b>tout doucement et peu à peu</b>. Attention. La vapeur s'échappe par le dessus et le dessous de la porte.</li><li>■ Ouvrez doucement la porte. Risque de brûlures dû à l'eau chaude.</li></ul>

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

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

### Récipient de cuisson

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

- Récipients de cuisson perforés dans différentes dimensions
- Récipients de cuisson non perforés dans différentes dimensions
- Couvercle pour récipient de cuisson

### Divers

- Disques silicone pour la sécurité anti-surpression
- Jeu joint de porte/soupape de sécurité

### Produits de nettoyage et d'entretien

- Détartreur système Miele spécialement conçu pour le four à vapeur sous pression
- Seringue pour détartrant
- Chiffon microfibras pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

## Service après-vente

---

### Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

### Plaque signalétique

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


### Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.



## Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.  
Un montage non conforme peut endommager le four à vapeur.  
Faites monter le four à vapeur exclusivement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.  
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.  
Faites raccorder le four à vapeur au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

- ▶ Le four à vapeur peut uniquement être encastré dans un meuble haut.
- ▶ Le four à vapeur doit être posé suffisamment haut pour que les jeunes enfants ne puissent pas toucher la porte brûlante !
- ▶ Placez le four à vapeur de manière à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des aliments chauds qui débordent.
- ▶ Tous les travaux d'installation doivent être effectués exclusivement par un professionnel qui respecte les prescriptions de sécurité en vigueur.
- ▶ Tous les branchements doivent être réalisés suivant les directives spécifiques au lieu d'installation par une entreprise spécialisée et agréée par le fournisseur d'énergie autorisé.

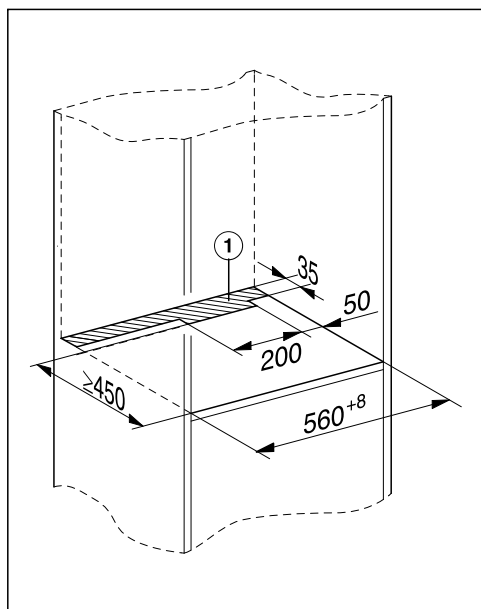
# Installation

## Conseils pour l'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

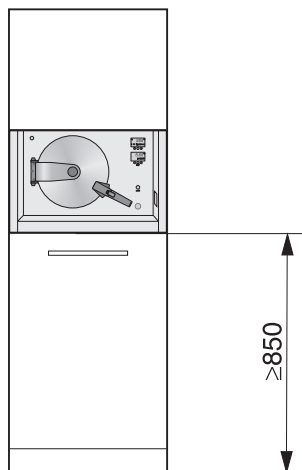
### Découpe pratiquée pour la pose des tuyaux d'eau

Une découpe doit être pratiquée dans le fond intermédiaire de la niche d'encastrement afin d'éviter un dégât des eaux causé par des tuyaux d'eau endommagés.



- Pratiquez une découpe ① dans le fond intermédiaire sur lequel sera posé le four vapeur.

## Hauteur d'encastrement

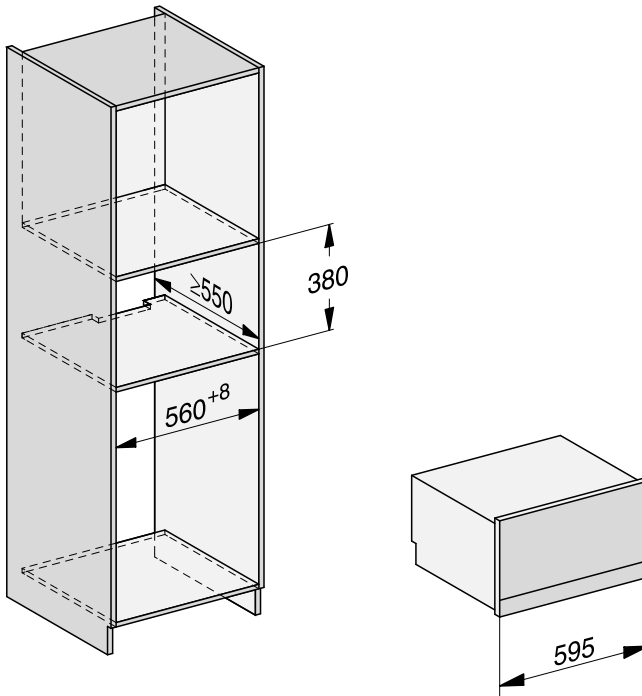


- Respectez la dimension minimale indiquée sur l'illustration.

## Cotes d'encastrement

DGD 7035, DGD 7635 (Niche d'encastrement 380 mm)

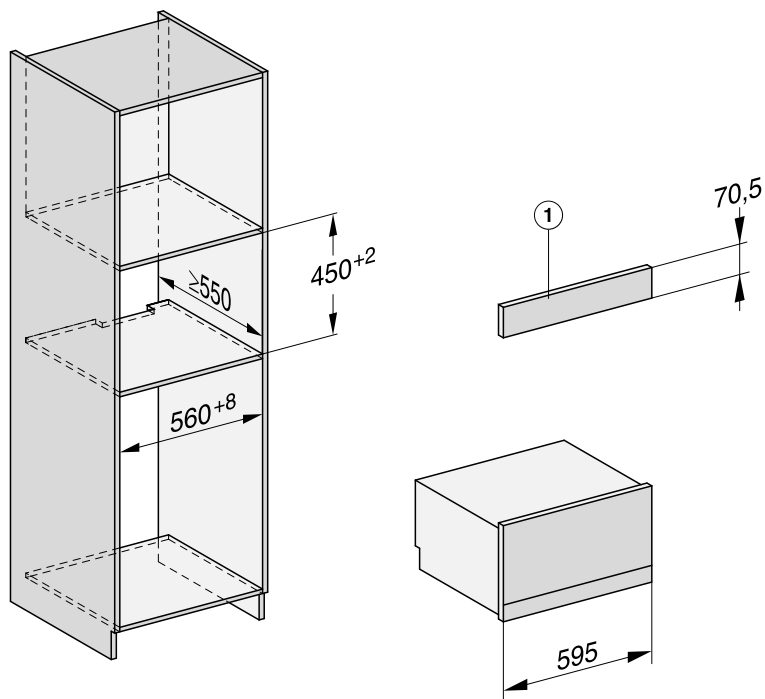
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.



# Installation

## DGD 7035, DGD 7635 (Niche d'encastrement 450 mm)

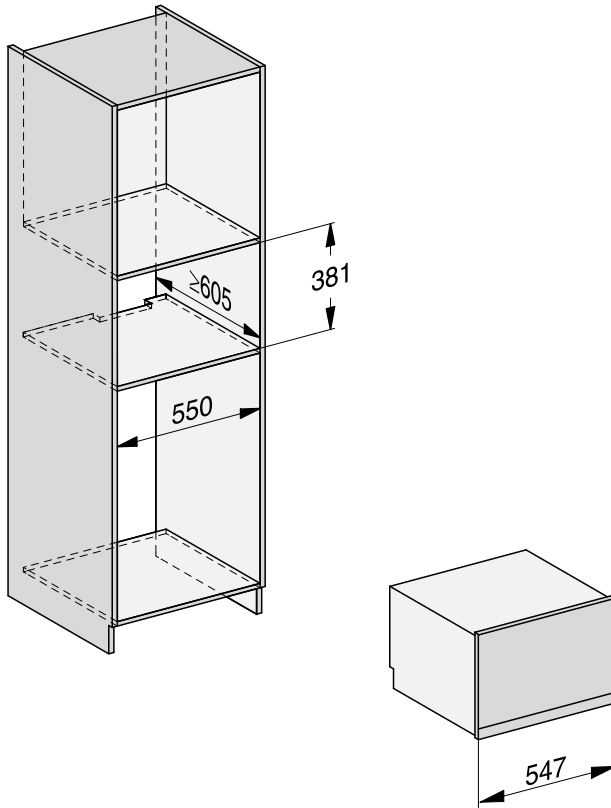
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.



① Bandeau de compensation AB 45-7 L

## DGD 7035-55 (Niche d'encastrement 381 mm)

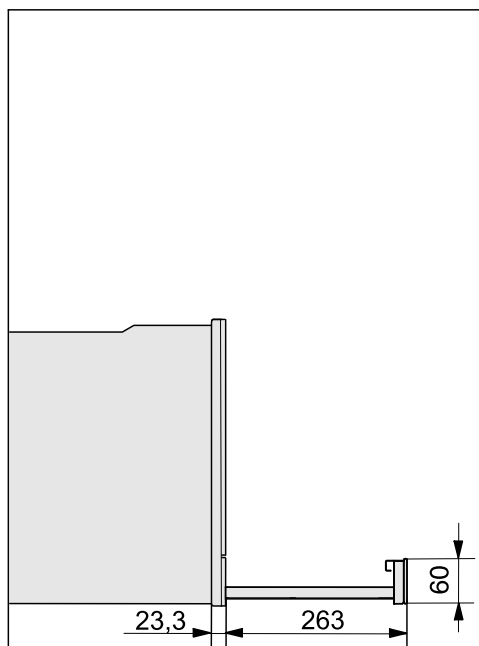
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.



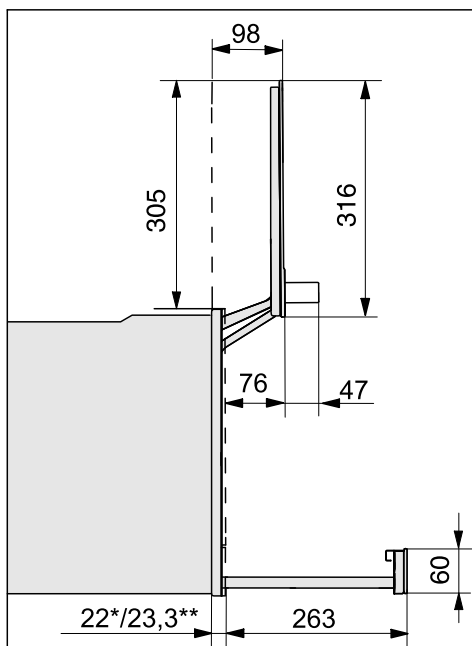
# Installation

## Vues latérales

DGD 7035, DGD 7035-55

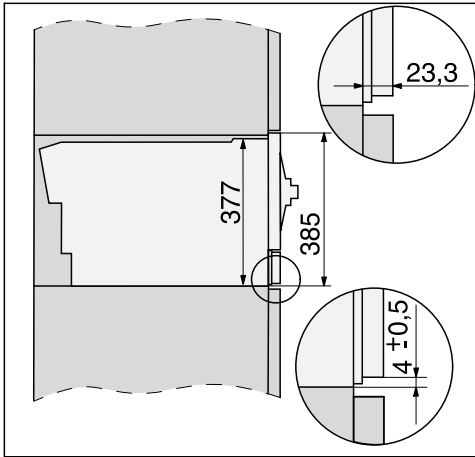


DGD 7635

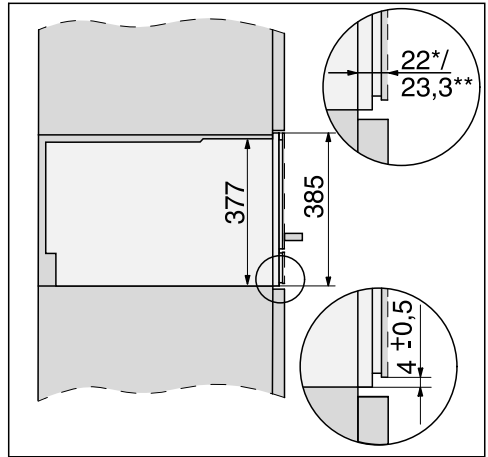


\* Façade en verre / \*\* Façade métallique

## DGD 7035

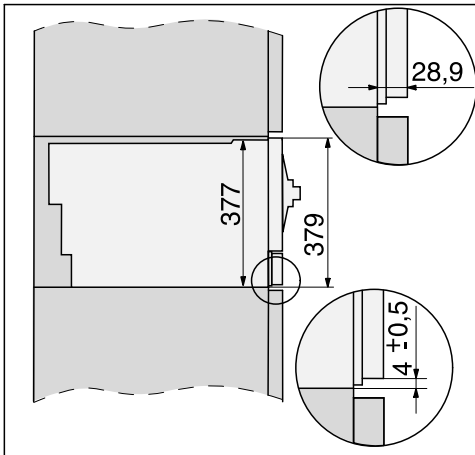


## DGD 7635



\* Façade en verre / \*\* Façade métallique

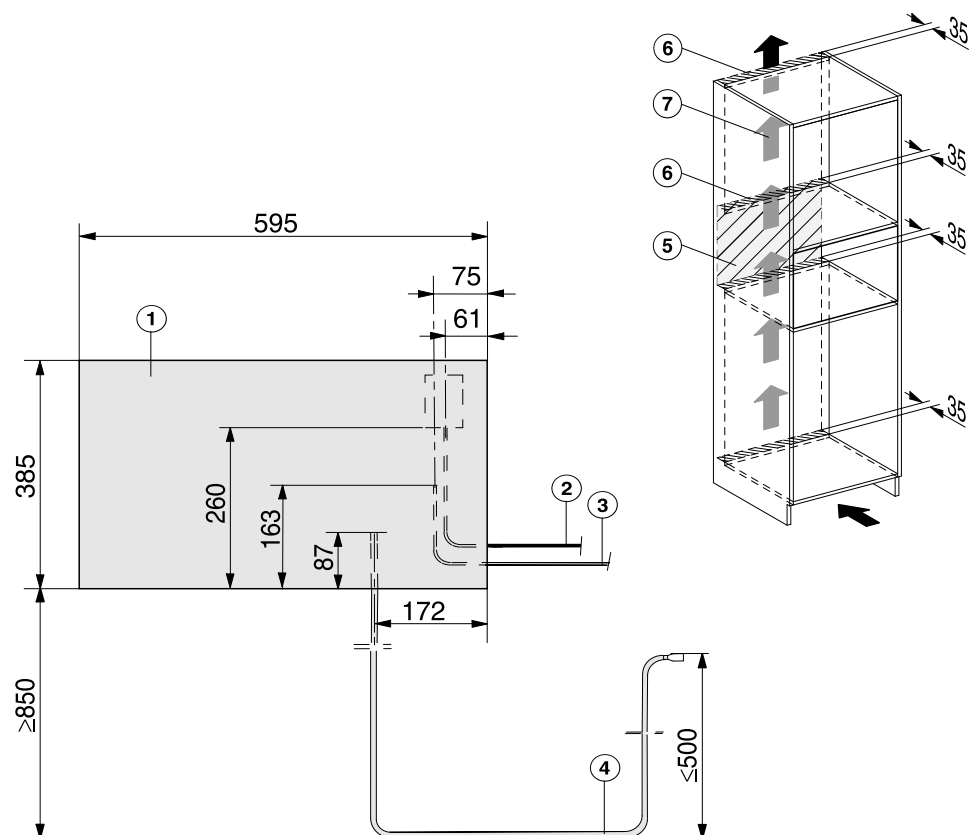
## DGD 7035-55



# Installation

## Raccordements et aération

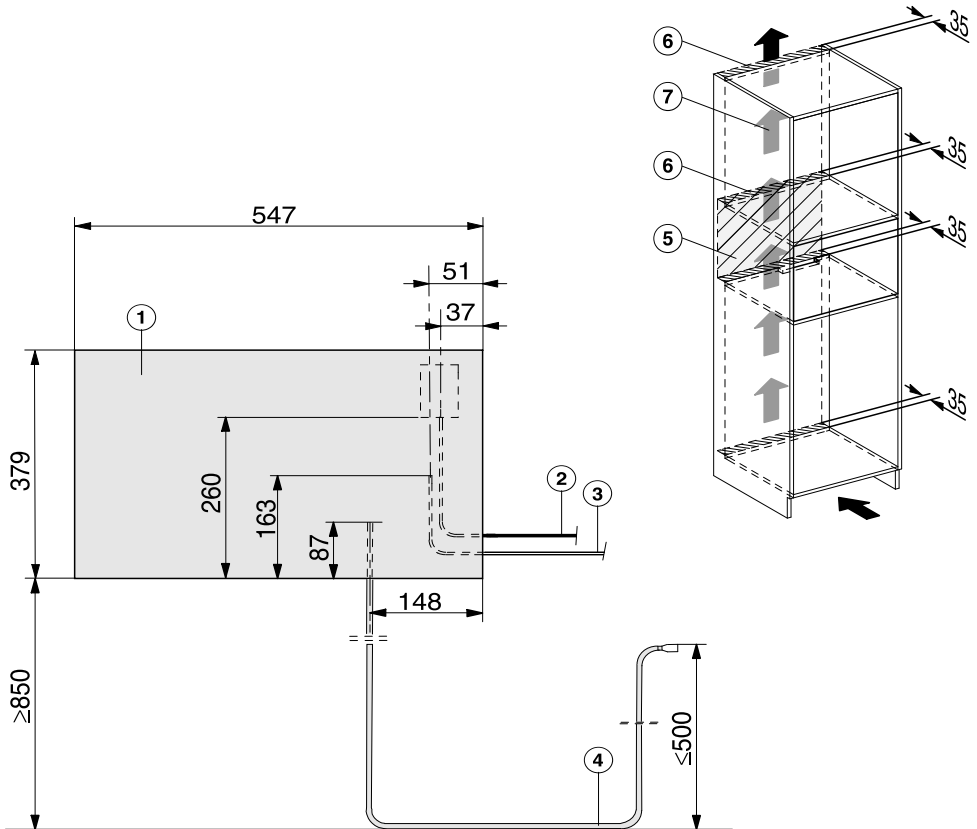
DGD 7035, DGD 7635



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau (inox), L = 2'000 mm
- ④ Tuyau de vidange (plastique), L = 2'500 mm  
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange d'eau et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- ⑤ Pas de raccordement dans cette zone
- ⑥ Découpe d'aération de min. 200 mm<sup>2</sup>
- ⑦ Aération



## DGD 7035-55

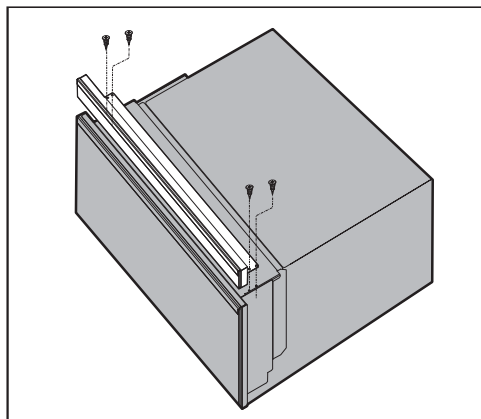


- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau (inox), L = 2'000 mm
- ④ Tuyau de vidange (plastique), L = 2'500 mm  
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange d'eau et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- ⑤ Pas de raccordement dans cette zone
- ⑥ Découpe d'aération de min. 200 mm<sup>2</sup>
- ⑦ Aération

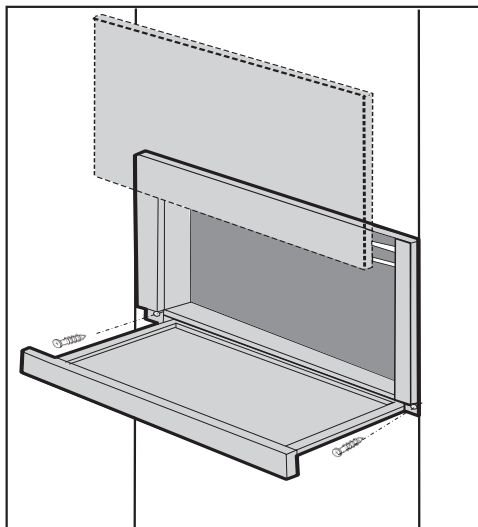
# Installation

## Installer le four à vapeur

Avant d'encaster et de brancher le four à vapeur, lisez impérativement le chapitre "Installation", sections "Raccordement à l'eau courante" et "Vidange".




- Niche d'encastrement 450 mm : Fixez le bandeau de compensation au four à vapeur à l'aide des quatre vis fournies (CM 4 x 10).
- Faites passer les tuyaux d'eau dans la découpe pratiquée dans le fond intermédiaire de l'armoire d'encastrement.
- Insérez le four à vapeur dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique et les tuyaux d'eau ne soient pas coincés ou endommagés.




- Fixez le four à vapeur avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm) aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Raccordez le four à vapeur à l'arrivée d'eau et à la vidange (voir chapitre "Installation", sections "Raccordement à l'eau courante" et "Vidange").
- Raccordez le four à vapeur au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- Avant la mise en service, contrôlez l'étanchéité des tuyaux au niveau des raccords de vissage.
- Contrôlez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

## Raccordement à l'eau froide

 Risque de dommages corporels et matériels liés à un raccordement non conforme.

Un raccordement non conforme peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

Seuls des professionnels qualifiés sont habilités à exécuter le raccordement au réseau d'eau courante.

 Risques pour la santé et le matériel liés à une eau insalubre.

La qualité de l'eau entrante doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation du four à vapeur.

Raccordez le four à vapeur à l'eau potable.

Le raccordement à l'arrivée d'eau doit être conforme à la réglementation en vigueur du pays concerné. De même, tous les appareils et dispositifs utilisés pour l'alimentation en eau du four à vapeur doivent être conformes à la réglementation en vigueur du pays concerné.

Le four à vapeur est conforme aux normes CEI 61770 et EN 61770.

Le four à vapeur doit être raccordé exclusivement à une conduite d'eau froide.

Si un adoucisseur interne est installé en amont, veillez à ce que la conductivité électrique de l'eau soit maintenue.

 Dégâts des eaux liés à des salissures.

Des impuretés dans la conduite d'eau peuvent s'accumuler dans la vanne du four à vapeur. La vanne ne se ferme pas plus et de l'eau s'écoule.

Rincez les conduites d'eau avant de raccorder le four à vapeur ou après avoir effectué des travaux sur la conduite d'eau.

Un clapet antiretour n'est pas nécessaire ; le four à vapeur répond aux normes DIN en vigueur.

La pression de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bars). Si la pression est supérieure à 600 kPa, installez un régulateur de pression.

Il doit y avoir un robinet d'arrêt entre le tuyau en inox et le raccordement au réseau d'eau domestique pour pouvoir interrompre l'arrivée d'eau si besoin est. Veillez à ce que le robinet d'arrêt soit aisément accessible après installation du four à vapeur.

# Installation

## Fixation du tuyau en inox sur le four à vapeur

Utilisez exclusivement le tuyau en inox fourni. Il est interdit de raccourcir, de rallonger le tuyau en inox fourni ou de le remplacer par un autre.

Remplacez exclusivement un tuyau en inox défectueux par un tuyau de rechange d'origine Miele. Vous pouvez vous procurer le tuyau en inox pour contact alimentaire dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

Le tuyau en inox fourni mesure 2'000 mm de long.

- Retirez la trappe du raccordement à l'eau courante située à l'arrière du four à vapeur.
- Prenez le côté **coudé** du tuyau en inox et vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, installez-en une.
- Vissez l'écrou-raccord du tuyau en inox sur le filetage du raccordement à l'eau courante.
- Veillez à la solidité et à l'étanchéité du raccord vissé.

## Raccordement à l'arrivée d'eau

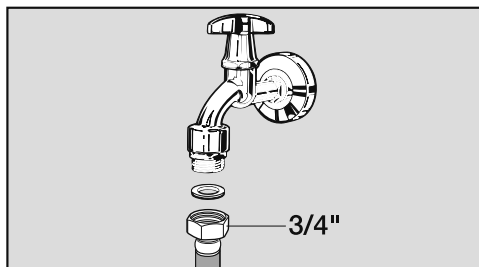
⚠ Débranchez le four à vapeur du réseau électrique avant de le raccorder à la conduite d'eau.

Coupez l'alimentation en eau avant de raccorder le four à vapeur à l'eau courante.

Veillez à ce que le robinet d'arrêt reste accessible après installation du four à vapeur.

Pour raccorder le four à vapeur à l'eau courante, un robinet d'eau d'un filetage de 3/4" est nécessaire.

- Vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, installez-en une.



- Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt.
- Veillez à la bonne assise du raccord fileté.
- Ouvrez lentement le robinet d'arrêt et vérifiez si le raccordement à l'eau courante est étanche. Modifiez si nécessaire la position du joint et du raccord fileté.

## Vidange

**⚠** Risque de blessure dû à un raccordement incorrect.

Si la vidange n'est pas effectuée de manière conforme, la vapeur chaude peut provoquer des brûlures.

Le tuyau de vidange doit exclusivement être raccordé à un siphon séparé, jamais au raccordement du siphon de l'évier.

Pour garantir une évacuation complète des eaux usées, le siphon de vidange ne peut pas être placé à une hauteur plus élevée que le raccordement des eaux usées du four à vapeur.

La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange d'eau et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.

Ne raccourcissez pas le tuyau de vidange.

Le four à vapeur est équipé d'un tuyau de vidange flexible en plastique d'environ 2'500 mm de long (raccordement au siphon  $\varnothing$  intérieur 21 mm).

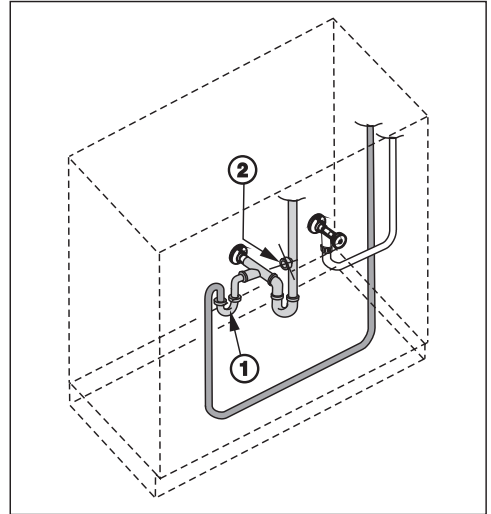
La vidange peut être raccordée à un siphon encastré ou apparent avec raccordement de tuyau fixe.

La température de l'eau de vidange est de 80–90 °C.

Nous conseillons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine du fabricant.

## Raccordement de la vidange

Ne raccordez jamais le tuyau de vidange au siphon de l'évier **②**.




- Utilisez l'embout du flexible pour raccorder le tuyau de vidange au siphon séparé **①**.
- Fixez le tuyau de vidange à l'aide du collier de serrage.

# Installation

---

## Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

Faites raccorder le four à vapeur au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien qualifié doit connaître et respecter les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.

La protection contre les contacts accidentels avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Données de raccordement


Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

## Dispositifs de coupure

Le four à vapeur doit pouvoir être coupé du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les dispositifs de coupure sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution. Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le circuit électrique du four à vapeur doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

### Fusible(s)

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

### Coupe-circuits automatiques à vis

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

### Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

### Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : commutiez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.


## Câble d'alimentation électrique

Le four vapeur doit être raccordé conformément au schéma électrique, avec un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de branchement admissible pour votre four vapeur et la puissance correspondante figurent sur la plaque signalétique.

## Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

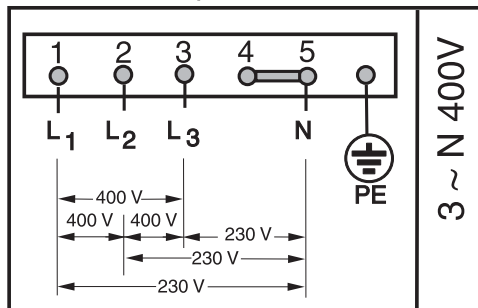
Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

# Installation

## Schéma de raccordement

3 AC N corps de chauffe 400V



M.-Nr. 08 422 620







**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

DGD 7035, DGD 7035-55, DG 7635