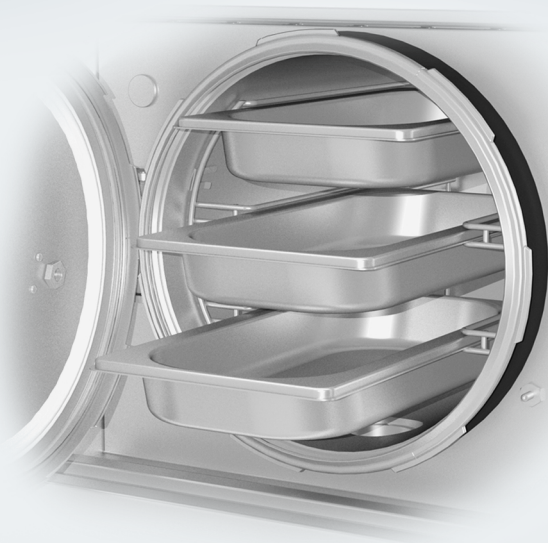


Mode d'emploi et instructions de montage

Four vapeur haute pression



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement.....	14
Vue d'ensemble	15
Four vapeur	15
Accessoires fournis.....	16
Éléments de commande.....	17
Description du fonctionnement	18
Température	18
Temps de cuisson	18
Bruits.....	18
Phase de préchauffage.....	18
Phase de cuisson.....	18
Phase de refroidissement	18
Tablette	18
Première mise en service	19
Réglage de la dureté de l'eau	19
Adapter la température d'ébullition.....	19
Ouverture de porte.....	19
Fermer la porte.....	20
Premier nettoyage du four vapeur	21
Modes de fonctionnement	22
Utilisation	23
Principe de fonctionnement	23
Changer de mode de cuisson.....	25
Modifier la température / le temps de cuisson	25
Arrêt de la cuisson	26
Poursuivre la cuisson	26
Dispositifs de sécurité	27
Sécurité anti-surpression / Vanne de sécurité	27
Protection anti-surchauffe.....	29
Verrouillage / Sécurité enfants	30
A savoir	31
Avantages de la cuisson vapeur	31
Vaisselle adaptée	31
Plats de cuisson.....	31
Votre vaisselle	31

Table des matières

Niveau de cuisson.....	31
Surgelés	31
Température	32
Temps de cuisson	32
Cuisson avec liquides	32
Recettes maison	32
Cuisson vapeur	33
Légumes	33
Viandes	36
Saucisses.....	38
Poissons.....	38
Crustacés.....	41
Coquillages	42
Riz	43
Pâtes	44
Dumplings	45
Céréales	46
Légumes secs	47
Œufs	49
Fruits	50
Cuisson d'un menu	51
Fonctions utiles	53
Réchauffage.....	53
Décongélation	55
Stérilisation des conserves	58
Extraction de jus	61
Préparer des yaourts maison	63
Faire lever la pâte	64
Faire fondre de la gélatine.....	65
Faire fondre du chocolat	65
Emonder.....	66
Conserver des pommes	66
Blanchir.....	67
Faire suer des oignons.....	67
Faire suer le lard.....	68
Stériliser de la vaisselle	68
Préparer des serviettes chaudes	69
Fluidifier le miel	69
Préparer une royale.....	69
Réglages	70

Table des matières

Nettoyage et entretien	72
Conseils de nettoyage et d'entretien	72
Façade du four vapeur	73
Enceinte et tablette extractible	74
Accessoires	74
Supports de gradins	75
Joint de porte / Soupape de sûreté	76
Buse	77
Détartrage	78
En cas d'anomalie	81
Accessoires en option	86
Plats de cuisson	86
Détergents et produits d'entretien	88
Autres	88
Consignes de sécurité pour le montage	89
Conseils de montage	91
Cotes d'encastrement	92
DGD 4635 (niche d'encastrement de 380 mm)	92
DGD 4635 (niche d'encastrement de 450 mm)	93
DGD 6635 (niche d'encastrement de 380 mm)	94
DGD 6605 / DGD 6635 (niche d'encastrement de 450 mm)	95
Montage et raccordement	96
Raccordements à l'eau	97
Remarques sur l'arrivée d'eau	97
Raccordement à l'arrivée d'eau	98
Conseils de vidange	99
Raccordement à la vidange	99
Raccordement électrique	100
Câble d'alimentation électrique	101
Schéma électrique	102
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	103

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.

► Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.

► Utilisez ce four vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.

Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.

► Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir toute mise en service involontaire du four vapeur. Quand vous utilisez cet appareil en présence d'enfants, activez le dispositif de verrouillage pour les empêcher de modifier les réglages effectués.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four vapeur sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent 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 brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Installez ce four vapeur assez haut pour que les jeunes enfants ne se brûlent pas en touchant la porte.
- ▶ La zone des charnières de la porte constitue un risque de blessure, notamment pour les enfants. Tenez-les à distance de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

► N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur !

N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur pourrait s'en trouver perturbé.

► Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.

► Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

► Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre revendeur ou du SAV Miele. Voir chapitre "Raccordement électrique".

► Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !

► Seul un professionnel est autorisé à raccorder cet appareil au réseau public de distribution de l'eau.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages survenus suite à un encastrement/raccordement non conforme.

► Le four vapeur doit être raccordé à l'eau froide uniquement.

► Le robinet d'arrivée d'eau doit rester accessible une fois le four vapeur encastré.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Avant de raccorder votre appareil, vérifiez que les tuyaux d'arrivée et de vidange ne présentent aucun dommage.
- ▶ Le système Aquasécurité intégré à votre appareil le protège contre un dégât des eaux, sous réserve toutefois que les conditions suivantes soient remplies :
 - l'installation de l'arrivée d'eau et de la vidange sont conformes,
 - la maintenance du four vapeur et le remplacement des pièces défectueuses sont bien effectués,
 - le robinet d'arrivée d'eau a été fermé en cas d'absence prolongée (ex. : vacances).

Utilisation conforme

► Risque de brûlures ! Le four vapeur devient très chaud lorsqu'il fonctionne. La vapeur, les aliments, l'enceinte ou les accessoires de l'appareil sont donc susceptibles de vous brûler.

Utilisez toujours des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte et faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four vapeur.

► L'appareil en marche chauffe énormément et reste encore brûlant un certain temps une fois arrêté. Le cas échéant, ne touchez la porte qu'au niveau de la poignée ou du bouton d'ouverture de porte.

► La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion.

N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.


► La vaisselle plastique qui ne résiste pas à la chaleur/vapeur risque de fondre une fois soumise à des températures élevées et peut endommager votre four vapeur.


N'utilisez qu'une vaisselle plastique résistant à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur et respectez les instructions du fabricant de vaisselle.

► Ne laissez pas d'aliments ou de plats cuisinés dans l'enceinte du four vapeur : en se desséchant, ils risquent d'entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four vapeur.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de brûlures ! N'ouvrez jamais la porte de l'appareil en marche ! Ouvrez uniquement la porte si :

- la phase de refroidissement est terminée,
- le signal sonore est éteint,
- le symbole  clignote dans la zone d'affichage de l'heure,

Si vous tentez d'ouvrir la porte prématurément, un signal sonore se fait entendre et  apparaît dans la zone d'affichage de l'heure.

► Risque de blessure ! Ne dépassez jamais les 95 °C pendant la stérilisation, voire 90 °C si le four vapeur est installé à plus de 1000 mètres d'altitude, faute de quoi les récipients risquent d'éclater.

► Procédez au détartrage (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage) sur four froid uniquement, faute de quoi des vapeurs toxiques risquent de se propager.

► Des restes d'aliments risquent d'obstruer la pompe et la vidange. Vérifiez que le tamis est installé avant d'utiliser votre four vapeur.

► Le four vapeur est capable de détecter et de résoudre certaines anomalies, signalées par les messages d'erreur *F05* et *F95*. Le cas échéant, la porte de l'appareil reste bloquée jusqu'à ce que le message d'erreur se mette à clignoter. S'il ne clignote pas, cela signifie que l'anomalie n'a pas encore été résolue. Pour plus d'informations, consultez le chapitre "En cas d'anomalie"

► Fours vapeur avec porte : laissez la porte ouverte tant que le four fonctionne.

Nettoyage et entretien

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité de l'appareil et provoquer un court-circuit.
- Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (cf. chapitre "Nettoyage et entretien"). Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four vapeur sans les supports de gradins.

Votre contribution à la protection de l'environnement

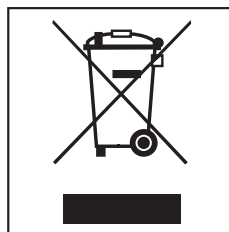
Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

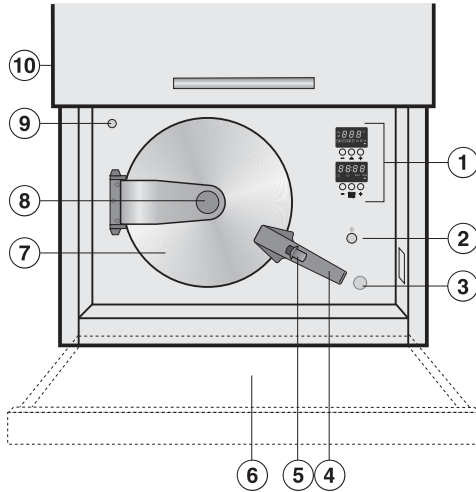
La plupart du temps, les anciens appareils électriques et électroniques contiennent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. En déposant ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou en les manipulant de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.



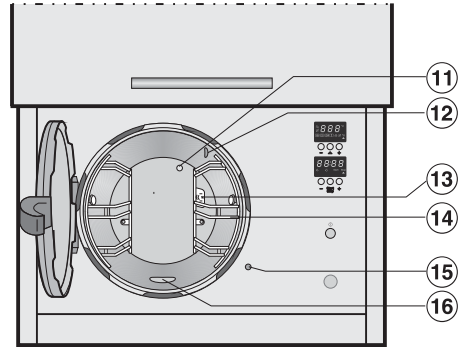
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Four vapeur



- ① Bandeau de commande
- ② Touche Marche/Arrêt
- ③ Cache de la protection anti-sur-chauffe
- ④ Poignée
- ⑤ Déverrouillage de porte
- ⑥ Tablette
- ⑦ Porte de l'appareil
- ⑧ Bouton de porte
- ⑨ Orifice de remplissage du produit détartrant
- ⑩ Porte relevable (selon modèle)



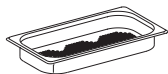
- ⑪ Thermosonde
- ⑫ Orifice d'entrée de la vapeur
- ⑬ Plaque de protection de la buse
- ⑭ Supports de gradins
- ⑮ Interrupteur de contact de porte
- ⑯ Tamis de fond

Vue d'ensemble

Accessoires fournis

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

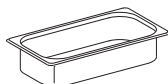
DGGL 1



2 plats perforés

Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



Plat non perforé

Contenance 2,5 l / Capacité utile 2 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

Plateau de support



Pour poser votre propre vaisselle

Disques en silicone



Dispositif de sécurité contre la surpression

Seringue pour détartrant



Carte-réponse du détartrant spécial Miele

Afin d'éviter tout dommage sur le four vapeur haute pression, utilisez exclusivement un détartrant spécial pour ce type d'appareils. Pour recevoir le premier bidon (1000 ml) gratuitement, retournez-nous la carte-réponse ci-joint.

Livre de cuisine "Cuisson vapeur"

Pour une cuisine vapeur pleine de saveurs

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele

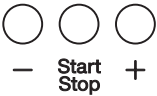
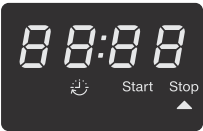
Affichage de mode de cuisson/ température



Symbole	Signification
	Cuisson vapeur haute pression
	Cuisson vapeur
	Réchauffage
	Décongélation
	Verrouillage automatique
	Détartrage
	Réglages

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

Affichage de la durée



Symbole	Signification
	Temps de cuisson
Start	Démarrer un cycle de cuisson
Stop	Arrêt de la cuisson

Touche(s)	Fonction
- +	Régler le temps de cuisson
Start	Démarrer un cycle de cuisson
Stop	Arrêt de la cuisson

Description du fonctionnement

Température

A chaque mode de cuisson correspond une température programmée. Vous pouvez la modifier exceptionnellement ou durablement (cf. chapitre "Réglages").

Vous pouvez modifier la température préenregistrée par paliers de 5 °C. Si vous désirez procéder par paliers de 1 °C, vous devez modifier le réglage d'usine au préalable (cf. chapitre "Réglages").

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson allant d'1 minute (0:01) à 9 heures et 59 minutes (9:59).

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt de votre appareil ou pendant qu'il fonctionne.

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

Phase de préchauffage

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

La durée de montée en température de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 5 minutes environ mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Phase de cuisson

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

Phase de refroidissement

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

Une barre de défilement apparaît pendant la phase de refroidissement dans la zone d'affichage du mode de cuisson/température. La phase de refroidissement dure environ 1 minute. Si la quantité d'aliments est importante, la phase de refroidissement peut être plus longue.

Tablette

Sortez la tablette amovible 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.

Réglage de la dureté de l'eau

La dureté de l'eau du four vapeur est réglée par défaut sur "eau dure". Pour un fonctionnement optimal de votre four vapeur et un détartrage dans les temps, vous devez renseigner les données locales de votre commune. Plus l'eau est dure, plus fréquent sera le détartrage de votre appareil.

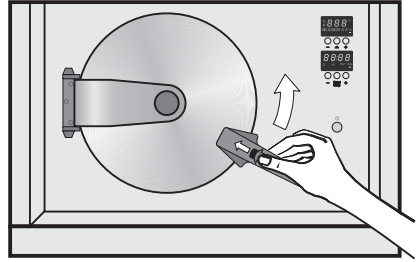
- Comparez le réglage de la dureté de l'eau de votre appareil et modifiez-le si nécessaire (cf. chapitre "Réglages").

Adapter la température d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau varie selon l'altitude du lieu d'installation.

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

Ouverture de porte

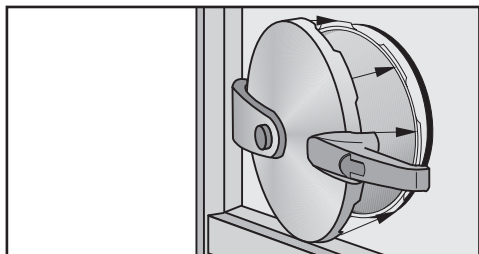


- Avec le pouce de la main droite, faites coulisser le déverrouillage de porte vers l'avant et tournez la poignée vers le haut.

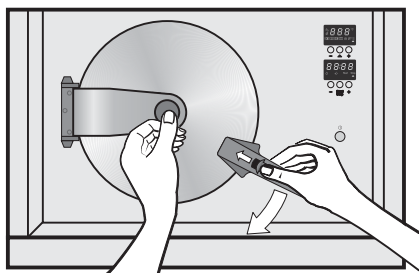
Quand la poignée est en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

Première mise en service

Fermer la porte



- Positionnez la poignée à l'horizontale pour que les encoches de la porte et de l'enceinte du four s'emboîtent parfaitement (cf. flèches).



- Appuyez fermement sur le bouton de porte d'une main.
- De l'autre, tirez la poignée vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic tout en poussant le dispositif de déverrouillage de porte vers l'avant avec votre pouce. Ainsi vous chassez l'air de l'enceinte et fermez la porte plus facilement.

Le four vapeur n'est prêt à fonctionner que si sa porte est complètement fermée.


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

Premier nettoyage du four vapeur

Enceinte, accessoires

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

Avant d'être livré, le four vapeur a été traité avec un produit d'entretien.





- Pour enlever la fine pellicule de produit qui recouvre l'enceinte, nettoyez-la avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Pour rincer les conduits d'eau, faites ensuite fonctionner l'appareil en programme Cuisson haute pression  120°C pendant 10 minutes en suivant les instructions du chapitre "Utilisation".

Risque de brûlures !

N'ouvrez jamais la porte du four vapeur pendant qu'il fonctionne ! Vous pourriez vous brûler !

Si vous essayez d'ouvrir la porte pendant que l'appareil fonctionne ou avant la fin de la phase de refroidissement, une alarme sonore retentit et le message *door* apparaît aussitôt dans la zone d'affichage de la durée.

Modes de fonctionnement

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures	
		à l'usine	modifiée
 Cuisson vapeur haute-pression Cuisson d'aliments peu sensibles à la pression	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 Cuisson vapeur Cuisson universelle, stérilisation, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C	40 – 100 °C	40 – 100 °C
 Réchauffage Réchauffer des plats cuisinés en douceur	95 °C	95 °C	–
 Décongélation Décongeler lentement des produits surgelés	60 °C	50–60 °C	50–60 °C


* Vous pouvez modifier la température programmée par paliers de 5°C. Si vous préférez procéder par paliers de 1 °C, vous devez modifier le réglage d'usine (cf. chapitre "Réglages").

Avant chaque cycle de cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien installé : les résidus alimentaires peuvent boucher la vidange.

⚠ Risque de blessure !

N'ouvrez jamais la porte de l'appareil en cours de cuisson. Vous risquez de vous brûler ! Soyez particulièrement attentifs aux enfants !

Pour ouvrir la porte de l'appareil attendez :

- que la phase de refroidissement soit terminée
- la fin du signal sonore
- que le symbole  se mette à clignoter dans la zone d'affichage de l'heure.

Si vous tentez malgré tout d'ouvrir la porte avant la fin d'un cycle de cuisson, une alarme retentit et *door* apparaît aussitôt dans la zone d'affichage de l'heure.


Principe de fonctionnement

Sélectionner un mode de cuisson



- Refermez la porte de l'appareil.
- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt.

L'affichage du mode de cuisson et de la température indique :



Au bout de quelques secondes, l'affichage passe automatiquement en mode cuisson vapeur haute pression .



- Si vous préférez un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le mode de cuisson de votre choix s'affiche à l'écran (exemple : Cuisson vapeur .

Régler la température

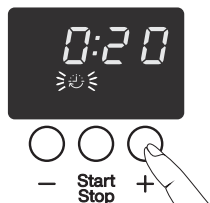


- Sélectionnez la température souhaitée en utilisant les touches + ou -.

Utilisation

Régler le temps de cuisson

Dans la zone d'affichage du temps de cuisson, 3 zéros et le symbole 🕒 s'affichent.



- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches + ou - dans la zone d'affichage de la durée (ex. : 20 minutes).

Démarrer un cycle de cuisson



- Appuyez sur la touche Start/Stop.

"Start" s'affiche à l'écran, le symbole 🕒 ne clignote plus et les deux points se mettent à clignoter.

Si la porte de l'appareil n'a pas été correctement fermée, une alarme retentit après le démarrage et le message *door* apparaît dans la zone d'affichage du temps de cuisson.

Une fois la cuisson terminée

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



"Stop" apparaît dans la zone d'affichage du temps de cuisson, le symbole 🕒 et "Start" s'éteignent et les deux points arrêtent de clignoter.

Une barre de défilement apparaît pendant la phase de refroidissement dans la zone d'affichage du mode de cuisson et de la température.



- Pour ouvrir la porte de l'appareil et sortir vos plats, attendez l'émission de plusieurs signaux sonores, l'apparition de 3 zéros dans la zone d'affichage du temps de cuisson et que le symbole 🕒 se mette à clignoter.

- Arrêtez le four vapeur.

Une fois l'appareil arrêté, la vidange démarre. Trois barres horizontales - - - apparaissent dans la zone d'affichage du mode d'utilisation et de la température.

Le symbole °C s'affiche jusqu'à ce que la température de l'enceinte passe sous les 45°C. Le four n'est réellement éteint qu'après la disparition du symbole °C.

Risque de brûlures !

Risque de brûlures ! Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four !

Après utilisation

- Dès que °C a disparu de la zone d'affichage du mode de cuisson / de la température, nettoyez l'enceinte avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle ou avec du vinaigre blanc puis essuyez soigneusement l'enceinte et l'intérieur de la porte.
- Pensez à fermer le robinet d'arrivée d'eau afin de prévenir un éventuel dégât des eaux.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Changer de mode de cuisson

- Appuyez sur la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et procédez comme décrit précédemment.

Modifier la température / le temps de cuisson

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

- Entrez la valeur souhaitée à l'aide de la touche + ou -.

Utilisation

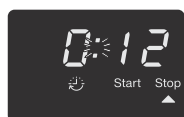
Arrêt de la cuisson

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

Risque de brûlures !

Risque de brûlures ! Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four !



- Appuyez sur la touche Start/Stop.

"Stop" s'affiche dans la zone d'affichage de la durée.

La phase de refroidissement démarre.



- Sortez la tablette extractible.
- Attendez jusqu'à ce que vous entendiez plusieurs signaux sonores et que le symbole 🔥 se mette à clignoter dans la zone d'affichage de la durée. Vous pouvez ensuite ouvrir la porte.

Poursuivre la cuisson

- Refermez la porte.
- Repoussez la tablette extractible.
- Appuyez sur la touche Start/Stop.

La montée en température redémarre : la température de l'enceinte en train d'augmenter s'affiche en temps réel.

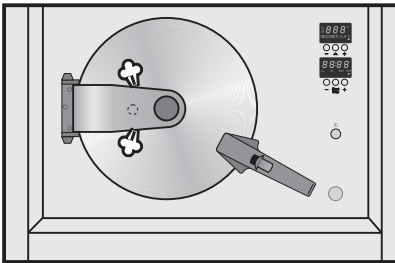
En temps normal, la régulation de la pression et de la température à l'intérieur de l'enceinte se fait automatiquement. Ce four vapeur est équipé d'une sécurité anti-surpression, d'une soupape de sûreté et d'une protection anti-surchauffe, qui s'enclenchent en cas de problème, notamment en cas de pression trop élevée.

La vanne de sécurité et le dispositif de sécurité contre la surpression doivent être remplacés tous les 1 à 2 ans, selon la fréquence d'utilisation du four vapeur.

Il est interdit d'apporter des modifications aux dispositifs de sécurité.

Sécurité anti-surpression / Vanne de sécurité

La vanne de sécurité et le dispositif de sécurité contre la surpression peuvent se déclencher indépendamment les uns des autres, simultanément ou en décalé.

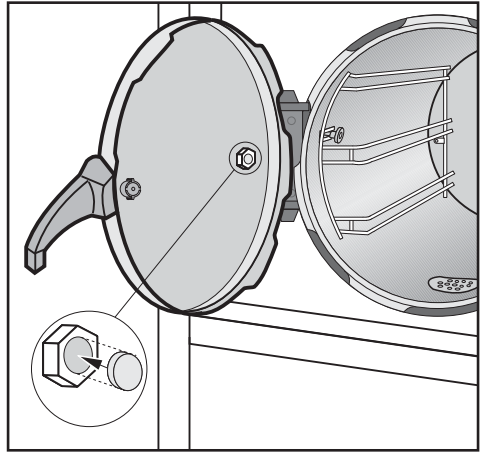


S'ils se déclenchent, la vapeur s'échappe par le dessus et le dessous de la porte.

- Appuyez sur la touche Start/Stop.

- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (cf. chapitre "Utilisation, "Interrompre la cuisson").

- Ouvrez la porte.

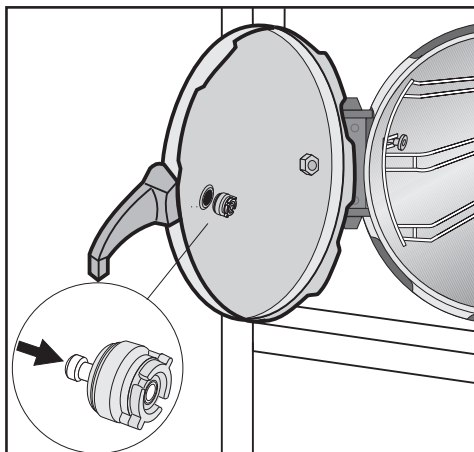


- Commencez par vérifier si le disque en silicone de la **sécurité anti-surpression** a été expulsé. Le cas échéant, insérez un nouveau disque en silicone à l'intérieur de la porte (cf. chapitres "Accessoires fournis"), dans l'orifice du dispositif de sécurité contre la surpression.

Vous pouvez de nouveau vous servir du four vapeur.

- Si le dispositif de sécurité contre la surpression ne s'est pas déclenché, retirez la **vanne de sécurité** qui se trouve dans la contreporte.

Dispositifs de sécurité



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

Vous pouvez de nouveau vous servir du four vapeur.

Si la soupape de sécurité ou le dispositif de sécurité contre la surpression se déclenchent de nouveau, appelez le service après-vente.

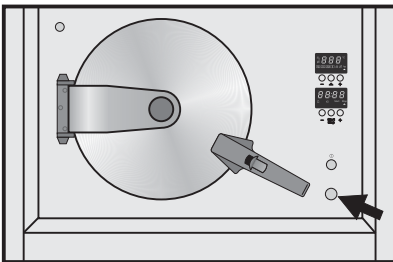
Protection anti-surchauffe

La protection anti-surchauffe se trouve juste sous la touche "Start/Stop". Elle se déclenche si la température dans le générateur de vapeur est trop élevée. Le cas échéant le chauffage de l'appareil s'arrête automatiquement, le code erreur *F27* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson et de la température et la phase de refroidissement s'amorce.

Si au bout d'1 minute cette dernière est terminée, plusieurs signaux sonores se font entendre. Le code erreur *F27* clignote encore quelques instants à l'écran puis ce sont 3 tirets qui s'affichent : - - -. Au bout d'un moment, *F20* apparaît dans la zone d'affichage.

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

Une fois le four vapeur refroidi, *F20* disparaît de l'écran.



- Otez le cache du dispositif de sécurité contre la surchauffe (voir flèche) puis appuyez sur le dispositif de protection avec un objet fin et solide, par exemple un tournevis.
- Remettez le cache en place.

Vous pouvez de nouveau vous servir du four vapeur.

Si la protection anti-surchauffe s'enclenche de nouveau alors que toutes les causes connues ont été vérifiées, contactez le service après-vente.

Dispositifs de sécurité

Verrouillage / Sécurité enfants

Le four vapeur est équipé d'un dispositif de verrouillage qui prévient contre toute utilisation accidentelle ou modification involontaire des réglages en cours de cuisson.

Si vous désirez activer le dispositif de verrouillage / la sécurité enfants, vous devez procéder au réglage (cf. chapitre "Réglages") une seule fois.


La **sécurité enfants** est activée **sur l'appareil prêt à fonctionner**. Une fois cette fonction activée, le four vapeur peut être allumé ou éteint mais on ne peut plus le mettre en marche.

Si le **verrouillage** du four vapeur est activé **pendant qu'il fonctionne**, seules certaines fonctions sont accessibles :

- On peut baisser la température programmée mais pas l'augmenter.
- Le temps de cuisson programmé peut uniquement être diminué.
- Le four vapeur peut être arrêté puis réenclenché mais il est impossible de choisir un mode de cuisson.



Activer




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





- Appuyez sur la touche température +.

Le symbole  se met à clignoter et  s'affiche dans la zone d'affichage du mode de cuisson et de la température.

Si vous voulez procéder à un réglage une fois le verrouillage/la sécurité enfants activé,  apparaît au niveau de l'affichage du mode de cuisson et de la température.

Désactiver

- Appuyez sur la touche du mode de cuisson ▲ plusieurs fois jusqu'à ce que  et  apparaissent à l'écran.
- Appuyez sur la touche de température -.

Le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés.

Au chapitre "A savoir", vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode de cuisson) seront signalés dans les chapitres correspondants.

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Vaisselle adaptée

Plats de cuisson

Le four vapeur est livré avec du matériel de cuisson en inox. Par la suite vous pourrez commander des plats de cuisson, proposés en différentes tailles, perforés ou non (cf. chapitre "Accessoires en option") puis choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Utilisez de préférence des plats perforés pour une cuisson homogène grâce à des aliments enrobés de vapeur.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

- elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient à la cuisson vapeur.
- La vaisselle rustique ou traditionnelle, notamment la faïence, la porcelaine ou la céramique n'est pas vraiment adaptée au four vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- Posez la vaisselle de cuisson sur la plaque de cuisson et pas sur le sol.
- Votre plat ne doit pas toucher l'enceinte pour que la vapeur enrobe les aliments de tous côtés.

Niveau de cuisson



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

Surgelés

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

A savoir


Température

Le mode de cuisson vapeur à haute-pression  permet d'atteindre 120 °C au maximum et de cuire des aliments peu fragiles. Pour la cuisson d'aliments fragiles, choisissez la cuisson vapeur  à 100 °C.

Quelques 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 les chapitres correspondants.

Temps de cuisson

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


Le mode de cuisson vapeur haute pression  permet de réduire le temps de cuisson habituel de moitié environ.

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

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

Cuisson avec liquides

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

Pendant la cuisson vapeur haute pression  120°C, l'air se met à tourbillonner dans l'enceinte et des projections d'aliments sont alors susceptibles de salir l'enceinte, surtout en cas de cuisson d'aliments dans un liquide (soupe, potée, pot-au-feu, etc.) ou si ces derniers contiennent un liquide (ex. : compotes).

Le cas échéant, couvrez le plat de cuisson avec le plateau de support ou le couvercle (cf. chapitre "Accessoires en option") puis insérez le plat entre les barres des niveaux de cuisson. Ne vous contentez pas de le poser sur les barres.

Recettes maison

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four vapeur ne peut gratiner ou colorer vos aliments.

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson


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

Temps de cuisson

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

- pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = 18 minutes
- pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = 22 minutes
- choux de Bruxelles croquants, grosses fleurs = 12 minutes
- choux de Bruxelles fondants, fleurs moyennes = 12 minutes

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableaux

Cuisson vapeur

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

Légumes	🕒 [min]	
	🍷	🍷
Artichauts	12–14	32–38
Chou-fleur entier	–	27–28
Chou-fleur, morceaux	2	8
Haricots verts	2	10–12
Fleurs de brocolis	–	3–4
Carottes, entières	3	7–8
Carottes, coupées en deux	3	6–7
Carottes, en rondelles	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 de Milan, en morceaux	4–6	23–26
Pommes de terre à chair ferme épluchées entières	–	27–29
coupées en deux	9	21–22
coupées en quatre	6	16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement 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 bâtons	2	6–7
Citrouille, en dés	–	2–4

Légumes	🕒 [min]	
	🔥	🌀
Epi de maïs	15	30–35
Blettes, coupées	–	2–3
Poivrons, en dés ou en lanières	–	2
Pommes de terre en robe des champs à chair ferme	–	30–32
Champignons	–	2
Poireaux, coupés	1	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	–	6
Chou Romanesco, entier	–	22–25
Chou Romanesco, fleurs	2	5–7
Choux de Bruxelles	3–4	10–12
Betteraves, entières	24–26	53–57
Chou rouge, coupé	4	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	3–4	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	2	6–7
Asperges vertes	–	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	–	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	1	6
Epinards	–	1–2
Chou pointu, en lanières	2–3	10–11
Céleri branche, coupé	1–2	4–5
Navets, coupés	2–3	6–7
Chou blanc, en lanières	2	12
Chou frisé, coupé	2	10–11
Courgettes, rondelles	–	2–3
Mange-tout	–	5–7

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (cf. chapitre "Décongélation").

Préparation


Commencez par saisir toutes les viandes, qui doivent être colorées puis mitonnées, dans une cocotte ou une casserole.

Temps de cuisson


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

Conseils

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

- Si la recette de votre viande indique qu'il faut **ajouter un liquide**, respectez les quantités qui figurent dans la recette, surtout en cas de cuisson vapeur haute-pression . Si vous avez mis trop de liquide, ce dernier peut se mettre à mousser puis déborder. Si nécessaire, attendez que la cuisson soit terminée pour ajouter du liquide (ex. : bouillon).

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableaux

Cuisson vapeur

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

Viandes	🕒 [min]	
	👤	👥
Gîte, recouvert d'eau	45–50	110–120
Jambonneau	75–80	135–140
Blanc de poulet	–	8–10
Jarret	58–63	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	38–43	110–120
Emincé de veau	–	3–4
Porc fumé, tranches	3–4	6–8
Sauté d'agneau	6–8	12–16
Poularde	30	60–70
Paupiettes de dinde	–	12–15
Escalope de dinde	–	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	50–55	130–140
Ragoût de bœuf	30–35	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	40	80–90
Aiguillettes de bœuf	45–50	110–120

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur


Saucisses


Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le plat perforé contenant le poisson juste au dessus du plateau de support afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des autres aliments.

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec un saumon.

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

Réglages



Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

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

 Température /  Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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



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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais



Risque d'intoxication !

Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson.

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraîche afin d'en éliminer le sable puis brossez-les vigoureusement pour éliminer leurs filaments.

Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson



La chair des coquillages durcit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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


 Température /  Temps de cuisson

Riz

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


Le riz absorbant tout le liquide de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Pâtes

Produits secs

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


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

Produits frais

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


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

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Dumplings

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


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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions Céréales / Liquide	🕒 [min]	
			
Amarante	1 : 1,5	8	15–17
Boulgour	1 : 1,5	4	9
Blé vert entier	1 : 1	4	18–20
Blé vert concassé	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
Blé, entier	1 : 1	15	30
Blé, concassé	1 : 1	4	8

🕒 Temps de cuisson


Légumes secs

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

Ne trempez pas les **lentilles**.

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

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 



Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Après trempage		
	🕒 [min]	
		
Haricots		
Haricots rouges	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
Petits pois		
Pois jaunes	11	40–50
Pois verts, écosés	9	27

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

Ne percez pas les œufs avant cuisson. Ainsi ils se réchauffent peu à peu pendant la phase de préchauffage sans éclater.


Si vous préparez une recette à base d'œufs, enduisez un plat non perforé de beurre ou d'huile avant cuisson (ex. : royale).

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson


Cuisson vapeur

Fruits

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

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

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 



Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson d'un menu

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

Niveau de cuisson

Enfournerez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui déteignent (betterave) 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 aux aliments composant le menu correspondent différentes températures de cuisson. Exemple : 85 °C pour un filet de daurade et 100 °C pour des pommes de terre.

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

Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une réduction du temps de cuisson d'1/3 environ.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (1. temps de cuisson du riz)


6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2. temps de cuisson du poisson)

Restent 4 minutes (3. Temps de cuisson des brocolis)

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

Cuisson vapeur

Marche à suivre

- Allumez le four vapeur et réglez le mode de cuisson  sur 100 °C.
- Commencez par enfourner le riz.
- Entrez le premier temps de cuisson numéro, soit 14 minutes.
- Une fois les 14 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste.
- Entrez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Entrez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Réchauffage

Le four vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni prolonger leur cuisson. Ils sont réchauffés de façon homogène : nul besoin de les mélanger ou de les retourner.

Vous pouvez soit réchauffer un plat complet (viande + légumes + pommes de terre) soit réchauffer les aliments séparément.

Vaisselle adaptée

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

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses (ex. : poivrons farcis, paupiettes).
- Au four vapeur, les pièces panées (ex. : escalopes) perdent leur croustillant.
- Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragoût).

Marche à suivre


- Couvrez les aliments avec un couvercle, une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100°C.
- Posez l'assiette sur la plaque de cuisson et enfournez le tout.

Réglages

Réchauffage 

Durée : voir tableau

Fonctions utiles

	 [min]
Légumes	
Chou-fleur / Haricots	2
Chou-rave / Carottes	2
Garnitures	
Dumplings / Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	3–4
Pâtes / Riz	2–3
Viandes et volailles	
Rôtis en tranches d'1,5 cm d'épaisseur	3–5
Viande de ragoût	3–5
Escalope de poulet	3–5
Boulettes de viande en sauce	3–5
Roulades en tranches	3–5
Poissons	
Filet de poisson	2–3
Paupiette de poisson, coupée en deux	2–3
Plats cuisinés	
Fricassée de volaille et riz	3–5
Rôti de porc aux pommes de terre et petits légumes	3–4
Spaghetti à la sauce tomate	2–3
Soupes / Potages	
Potée	4–5
Soupe / Velouté / Bouillon de légumes	2–3

Décongélation

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

Température

La température idéale pour décongeler vos aliments est de 60 °C.

Sauf : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

Sauf : le pain et les pâtisseries doivent rester dans leur emballage pendant la décongélation, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité de l'en-ciente.

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

Plats de cuisson



Risque de salmonelles !

Jetez toujours l'eau de décongélation : ne la réutilisez jamais !

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, comme la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat multi-usages, de telle sorte que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

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

Conseils

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

Réglages

Décongélation

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème liquide	250 g	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Morceaux 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 / Cas- sis	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poissons				
Filets	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabe	300 g	60	4–6	5
Plats cuisinés				
Viandes, légumes, fécu- lents / Consommés /Soupes et potages	480 g	60	20–25	10–15
Viandes				
Rôtis en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Viande hachée	500 g	50	20–30	10–15
Viande de ragoût	500 g	60	30–40	10–15
Viande de ragoût	1 kg	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 kg	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Sau- cisses	800 g	60	25–35	15–20
Volailles				
Poulet	1 kg	60	40	15–20
Cuisses 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
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes brio- chées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâ- teaux	400 g	60	15	10–15
Pains / Petits pains				
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

Stérilisation des conserves



Risque de blessure !

Pour la confection de conserves, ne choisissez jamais une température de cuisson supérieure à 95°C et si le four vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 mètres, pas de température supérieure à 90°C car les bocaux exploseraient.

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

Retirez la peau de agrumes ainsi que la queue, les noyaux et les pépins des fruits. Coupez les plus gros fruits en morceaux (ex. : pommes en lamelles).

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

Légumes

Lavez, brossez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (cf. chapitre "Blanchir").

Contenance

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

Versez de l'eau sucrée sur les fruits et de l'eau salée ou vinaigrée sur les légumes.

Viandes et charcuteries

Faites revenir ou bouillir les viandes avant stérilisation. Pour remplir les bocaux, utilisez les sucs des viandes dilués dans l'eau ou le bouillon de cuisson de la viande. Vérifiez que les bords des bocaux ne présentent aucune trace de gras.

Pour les charcuteries, ne remplissez les bocaux qu'à moitié, le volume augmentant en cours de stérilisation.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de sortir les bocaux du four vapeur.
- Ensuite, recouvrez-les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre



- Enfournez le récipient perforé au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux de même taille dans les plats de cuisson perforés. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de stérilisation : cf. tableau

Conserves	 [°C]	 * [min]
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120

Fonctions utiles

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Betterave	100	60
Viande		
précuite	90	90
rôtie	90	90

🌡️ Température / 🕒 Temps de stérilisation

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Extraction de jus

Votre appareil vous permet d'extraire le jus de fruits moelleux, moyennement fermes et fermes.

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

Préparation

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

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

Coupez les gros fruits tels que les pommes en dés de 2 cm environ. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.


Conseils

- Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger les fruits sucrés et les fruits acides.
- La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez ensuite reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Marche à suivre


- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat perforé.
- Placez un récipient non perforé en-dessous pour recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Fonctions utiles

	🕒 [min]	
	🔄📏	📏📏
Fruits moelleux		
Exemple : fruits rouges	–	40–70
Fruits moyennement fermes		
Exemple : pommes et poires	30–45	–
Fruits fermes		
Exemple : coings et poires	40–50	–

🕒Durée :

Préparer des yaourts maison

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

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

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

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C.

Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

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

Pendant le temps de repos, ne touchez pas aux pots de yaourt : ils ne doivent être ni déplacés ni secoués.

Lorsqu'ils sont prêts, les yaourts doivent être placés au réfrigérateur.

La consistance des yaourts maison dépend de la fermeté, de la teneur en matières grasses et des cultures présentes dans le yaourt de base. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt de base.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté :

Mauvais stockage du yaourt, chaîne du froid rompue, emballage endommagé, température de chauffage du lait insuffisante.

Dépôts de liquide

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

Présence de grumeaux

Les yaourts ont été trop chauffés, lait de mauvaise qualité, lait et yaourt mal mélangés.

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

Fonctions utiles

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 litre de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux de même taille dans les plats de cuisson perforés. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de préparation est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C


Temps de cuisson : cf. tableau

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Couvrez ensuite le récipient contenant la pâte et posez-le sur le plateau de support.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Si vous avez opté pour de la **gélatine en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur le plateau de support.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Faire fondre du chocolat

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

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 65 °C


Temps de cuisson : 20 minutes

Fonctions utiles

Emonder


Marche à suivre

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau


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

 Durée :

Conserver des pommes

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 50 °C

Temps de stérilisation : 5 minutes

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute


Faire suer des oignons

Les oignons sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

Marche à suivre

- Emincez les oignons et mettez-les avec un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.


Réglages

Cuisson vapeur haute pression 

Température : 120 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Fonctions utiles

Faire suer le lard

Evitez au lard de noircir.

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson vapeur haute pression 

Température : 120 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

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

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

Marche à suivre

- Disposez toutes les pièces à stériliser dans un plat de cuisson perforé, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec ouverture vers le bas). Chaque partie des pièces à stériliser bénéficie ainsi des bienfaits de la vapeur.
- Glissez le plat de cuisson sur le niveau inférieur.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Durée : 2 minutes

Fluidifier le miel

Marche à suivre

- Dévissez un peu le couvercle et placez le pot de miel dans un plat perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 60 °C


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

Préparer une royale

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez ce mélange œufs et lait, base du flan salé, puis versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.


Réglages

Cuisson vapeur haute-pression 

Température : 120 °C

Durée : 2 minutes

ou

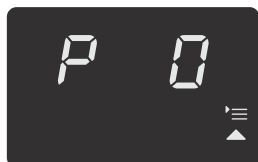
Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Réglages

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



- Avec la touche ▲, enclenchez la programmation '≡.



- Sélectionnez le programme de votre choix à l'aide de la touche des températures +.
- Choisissez le statut que vous souhaitez à l'aide la touche +.
- Appuyez sur la touche ▲ des modes de cuisson.

Le nouveau réglage est enregistré.

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

Programme		Option	Réglages disponibles
P1	Volume du signal sonore	S0 S1 S2 S3 S4	désactivé très faible faible moyen fort
P2	Durée du signal sonore de fin de programme	S0 S1 S2	un seul signal Plusieurs signaux - intervalle court Plusieurs signaux - intervalle long (5 mn)
P3	Verrouillage automatique	S0 S1	impossible possible
P4	Programme affiché après mise en marche	S0 S1 S2 S3 S4	Cuisson vapeur haute pression Cuisson vapeur Réchauffage Décongélation Dernier mode sélectionné
P5	Dureté de l'eau	S1 S2 S3 S4	douce moyenne dure très dure
P6	Lieu d'installation	S0 S1	Altitude inférieure à 1000 m Altitude supérieure à 1000 m
P7	Modification de la température	S0 S1	par paliers de 5° par paliers de 1 °C Toutefois la température pendant la montée en température s'affiche par paliers de 5 °C.
P8	Mode démonstration et réglage d'usine	S0 S1 S9	Mode démonstration activé Mode démonstration désactivé Restaurer les réglages d'usine

Nettoyage et entretien

Conseils de nettoyage et d'entretien



Risque de brûlures !

La vapeur du nettoyeur vapeur risquerait d'atteindre les éléments conducteurs de l'appareil et de provoquer un court-circuit.

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

En cas d'utilisation de détergents non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Utilisez exclusivement un produit vaisselle ménager.

Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

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

Laissez refroidir le four vapeur avant de le nettoyer.

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

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

Façade du four vapeur

Produits à ne pas utiliser

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

- produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- produit détartrant,
- produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- détergent contenant des solvants,
- produit spécial inox,
- nettoyant pour lave-vaisselle,
- produit vitres,
- détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- gomme de nettoyage,
- grattoir métallique,
- paille de fer,
- de spirale à récurer en inox.
- ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- décapant four en bombe.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre en microfibre, humide et sans aucun détergent.
- Séchez bien la façade après chaque nettoyage avec un chiffon doux.


Nettoyage et entretien

Enceinte et tablette extractible

■ Retirez :

- l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
- les taches de graisse peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

Si vous utilisez de l'eau très calcaire et très minéralisée, des dépôts calcaires et des taches peuvent apparaître sur les parois de l'enceinte de cuisson et la tablette.

- Éliminez les dépôts calcaires et les décolorations avec le nettoyant spécial inox et vitrocéramique Miele (cf. chapitre "Accessoires en option"), avec du vinaigre blanc ou avec tout autre produit de détartrage à base d'acide citrique.
- Rincez toujours soigneusement après utilisation d'un détergent.
- Mettez le four vapeur en marche en utilisant le mode de cuisson  100 °C pendant 5 minutes.
- Rincez ensuite la tablette à l'eau froide puis séchez-la bien. Veillez bien à éliminer tous les résidus de produits.

Accessoires

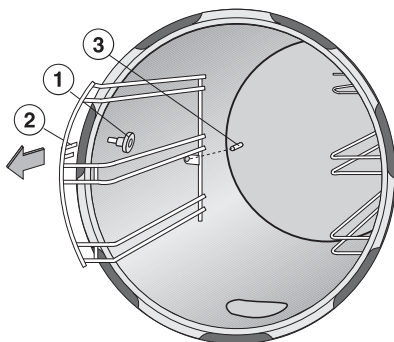
Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Plats de cuisson et tamis de fond

- Nettoyez les plats de cuisson et le tamis de fond au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Éliminez les décolorations bleutées des plats de cuisson ainsi que les décolorations et les dépôts calcaires du tamis de fond avec le nettoyant spécial inox et vitrocéramique Miele (cf. chapitre "Accessoires en option"), avec du vinaigre blanc ou avec tout autre produit de détartrage à base d'acide citrique.
- Après chaque nettoyage, rincez les plats de cuisson et le tamis de fond à l'eau claire pour éliminer tous les résidus de détergents.

Supports de gradins

- Nettoyez les supports de gradins au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Éliminez les dépôts calcaires et les décolorations avec le nettoyant spécial inox et vitrocéramique Miele (cf. chapitre "Accessoires en option"), avec du vinaigre blanc ou avec tout autre produit de détartrage à base d'acide citrique.
- Après chaque nettoyage, rincez les supports de gradins à l'eau claire pour éliminer tous les résidus de détergents.



Sortir les supports de gradins

- Desserrez suffisamment les vis de fixation ① pour pouvoir sortir les supports de gradins par l'avant. Il est impossible de dévisser entièrement les vis.

Remettre les supports de gradins en place

- Posez les supports de gradins sur les vis de fixation desserrées en suivant le guidage ② qui se trouve au milieu de l'enceinte vers l'avant.
- Accrochez les anneaux des supports de gradins du milieu, tout au fond de l'enceinte du four, sur les chevilles ③ du fond.
- Serrez de nouveau les vis de fixation ①.

Nettoyage et entretien

Joint de porte / Soupape de sûreté

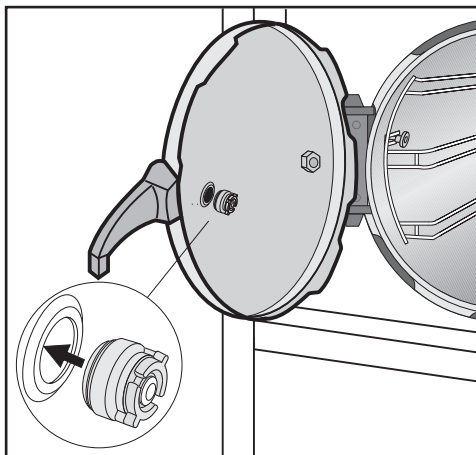
- Remplacez le joint de porte et la soupape de sûreté tous les ans ou tous les 2 ans, selon la fréquence d'utilisation. Le joint et la soupape de sûreté sont disponibles en option (cf. chapitre "Accessoires en option").

Joint de porte

- Nettoyez le joint de porte après chaque utilisation. Ne le lavez jamais au lave-vaisselle. Nettoyez-le à la main avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.
- Après chaque nettoyage, séchez bien le joint de porte avec un chiffon doux.

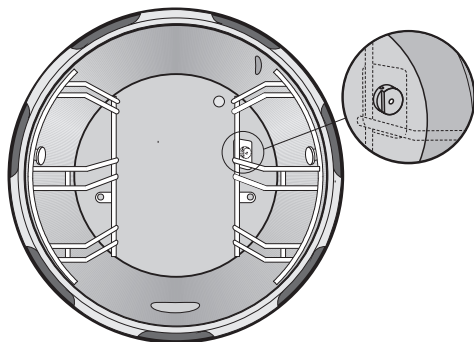
Soupape de sûreté

- Ouvrez la porte.
- Tirez sur la soupape de sûreté usagée à l'intérieur de la porte et retirez-la.



- Remettez la soupape de sûreté en place. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Buse



Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte du four par la buse située derrière la plaque de protection du support de gradin droit. Cette buse peut s'encrasser et s'entartrer en cas d'utilisation intensive.

Si le message d'erreur *F13* s'affiche, c'est que la buse est entartrée.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et sortez les aliments.


Risque de brûlures !

Attention en ouvrant la porte ! La vapeur s'échappe en abondance et les aliments sont très chauds.

- Ouvrez grand la porte pour laisser le four vapeur refroidir.
- Enlevez les supports de gradins (cf. chapitre "Nettoyage et entretien", "Supports de gradins").
- Sortez la buse.
- Détartrez la buse avec le détartrant Miele ou avec un détartrant vendu dans le commerce.

- Après le détartrage, passez la buse sous l'eau.

Avant de remettre la buse, les conduits d'eau du four vapeur doivent être rincés.

- Fermez la porte de l'appareil, enclenchez le four vapeur puis enclenchez la cuisson vapeur  à 100 °C.
- Réglez une durée d'1 minute puis appuyez sur la touche Start/Stop.
- Une fois la phase de refroidissement terminée, ouvrez la porte puis remettez la buse et les supports de gradins en place.

Vous pouvez de nouveau vous servir du four vapeur.

Si le message d'anomalie *F13* s'affiche de nouveau bien que vous ayez détartré la buse, appelez le service après-vente.

Nettoyage et entretien

Détartrage

Afin d'éviter d'abîmer votre four vapeur, utilisez exclusivement le détartrant Miele (cf. chapitre "Description de l'appareil - Accessoires fournis") pour détartrer l'appareil.

⚠ Si l'enceinte est chaude, des vapeurs toxiques se forment lorsque vous lancez le programme de détartrage.

Détartrez le four vapeur si l'enceinte est froide uniquement.

⚠ Le détartrant a un effet corrosif. Évitez tout contact avec la peau et n'en respirez pas les vapeurs. En cas de contact avec le produit, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire puis consultez aussitôt un médecin si des irritations apparaissent.

Rangez le détartrant hors de portée des enfants !

Refermez bien le bidon de détartrant avant de le ranger.

La solution de détartrage contient de l'acide.

La poignée de porte ou les panneaux métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage.

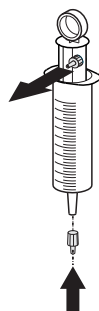
Éliminez la solution de détartrage tout de suite.

Au bout d'un certain temps de fonctionnement, votre four vapeur signale qu'un détartrage va bientôt être nécessaire. Le nombre de cycles de cuisson qui reste avant le détartrage s'affiche à l'écran. Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le four vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four vapeur avant son verrouillage.



Le seul moyen d'arrêter le processus de détartrage est d'arrêter le four vapeur. Dès que vous réenclenchez ce dernier après avoir interrompu le processus de détartrage, un processus de rinçage automatique démarre (cf. chapitre "En cas d'anomalie").

- Attendez que le four vapeur ait refroidi.





- Extrayez l'embout du piston de la seringue et posez-le sur le tube fin.

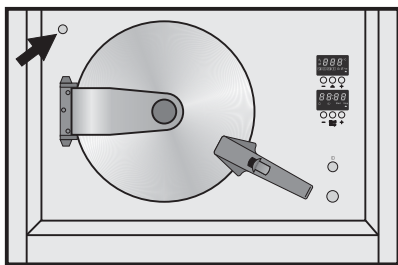
- Allumez le four vapeur fermé à vide.

Le symbole , le mode Détartrage  et un chiffre apparaissent dans la zone d'affichage des modes de cuisson / de la température.

- Appuyez sur la touche Start/Stop.

Dans la zone d'affichage des modes d'utilisation et de la température, *E00* apparaît et sur la gauche, le symbole  ainsi que celui du détartrage .

Le four vapeur vidange. Une fois la vidange terminée, *E01* s'affiche dans la zone d'affichage des modes d'utilisation et de la température.



- Remplissez la seringue fournie avec de l'eau, enfoncez la pointe de la seringue dans l'orifice qui se trouve en haut à gauche de la façade puis videz complètement la seringue en appuyant doucement et sans à coups sur le piston. Vous devez tenir la seringue bien droite.
- Versez 300 ml de détartrant dans un récipient résistant à l'acide (exemple : verre ou porcelaine).
- Remplissez la seringue de détartrant puis videz-la à travers l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau puis videz deux seringues pleines à travers l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et *E02* apparaît dans la zone d'affichage du mode d'utilisation et de la température. Le programme de détartrage est en cours de préparation.


En l'absence de signal sonore, ne rajoutez surtout pas d'eau ! Attendez 5 minutes puis si le signal ne se fait toujours pas entendre, arrêtez le four vapeur puis réenclenchez-le (cf. chapitre "En cas d'anomalie").

Une fois la préparation achevée, un signal se fait entendre et *E03* apparaît dans la zone d'affichage des modes d'utilisation / de la température.

- Remplissez la seringue de détartrant puis injectez deux seringues pleines à travers l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau puis videz deux seringues pleines à travers l'orifice de remplissage.

Un signal se fait entendre puis *E04* apparaît dans la zone d'affichage des modes d'utilisation / de la température. La durée du détartrage, de 30 minutes, s'affiche aussi à l'écran. Cette durée n'est pas modifiable.

Le détartrage démarre. Les opérations de vidange et de rinçage en fin de détartrage sont signalées par un signal sonore et par les codes *E05* à *E07*.

Dès que le détartrage est terminé, un signal se fait entendre puis *E08* s'affiche à l'écran. Dans la zone d'affichage de l'heure, 000 s'affiche et le symbole  se met à clignoter.

Nettoyage et entretien

Après le détartrage

- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Arrêtez le four vapeur.
- Nettoyez l'enceinte avec du liquide vaisselle ou de l'eau vinaigrée.
- Séchez ensuite soigneusement l'intérieur de la porte et l'enceinte du four vapeur.
- Séchez l'orifice de remplissage du détartrant afin d'éviter que des dépôts s'incrustent puis remettez le cache.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.
- Pensez à fermer le robinet d'arrivée d'eau afin de prévenir un éventuel dégât des eaux.
- Repoussez la tablette extractible.
- Transvasez les éventuels résidus de détartrant dans le bidon. Le plus simple est d'aspirer le détartrant à travers la seringue puis de presser le contenu de cette dernière dans le bidon.
- Nettoyez soigneusement le récipient utilisé.

Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation domestique. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.








Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente.




Risque de blessures ! Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des interventions techniques sur les appareils électroménagers. N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson ! Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.



Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" – arrêtant le disjoncteur de différentiel ■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Après la mise en marche du four vapeur, "deM" apparaît brièvement dans l'affichage du mode d'utilisation / de la température et le four vapeur ne chauffe pas.	Le mode démonstration est activé. ■ Désactivez le mode démonstration (cf. chapitre "Réglages").

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Une fois l'appareil en marche, un signal sonore en continu se fait entendre et le message <i>door</i> apparaît dans la zone d'affichage de l'heure.	La porte de l'appareil n'est pas fermée. ■ Refermez la porte de l'appareil.
De l'eau s'accumule sur le couvercle.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. A partir d'une certaine température, la vapeur s'évacue pour réguler la pression, se condense à l'intérieur du couvercle à double paroi puis s'évacue vers la charnière de porte.
Dans la zone d'affichage des modes d'utilisation et de la température, le symbole du détartrage  et  apparaissent et sur la gauche, le symbole  qui est accompagné d'un signal sonore.	Le four vapeur doit être détartré. ■ Détartrez le four vapeur (cf. chapitre "Nettoyage et entretien", "Détartrage").
Après la mise en marche du four vapeur,  et  apparaissent dans la zone d'affichage des modes d'utilisation / de la température et  dans la zone d'affichage de l'heure.	Le programme de détartrage a été interrompu suite à une panne de courant ou à un arrêt de l'appareil. Lors de la réactivation du four vapeur, un cycle de rinçage démarre automatiquement pour éliminer toute trace de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu. ■ Attendez jusqu'à ce que vous entendiez plusieurs signaux sonores et que le symbole  se mette à clignoter dans la zone d'affichage de la durée. ■ Vous pouvez soit redémarrer le détartrage soit sélectionner un mode d'utilisation.

Problème	Cause et solution
Une coupure de courant se produit en cours de cuisson et vous souhaitez sortir les aliments du four vapeur.	<p>Attention ! Le four vapeur risque d'être très chaud. Il est sous-pression !</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez la tablette extractible. ■ Sortez la tablette extractible. Pour réduire la pression et la vapeur de l'enceinte, faites glisser le dispositif de verrouillage de la porte vers l'avant avec le pouce, en procédant tout doucement et peu à peu. <p>Attention ! La vapeur s'échappe par le dessus et le dessous de la porte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Vous risquez de vous ébouillanter au contact de l'eau chaude !
Soudain, de la vapeur s'échappe par la porte de l'appareil.	<p>La vanne de sécurité s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité, "Vanne de sécurité". <p>Le dispositif de sécurité contre la surpression s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité contre la surpression", "Vanne de sécurité". <p>Le joint de porte en caoutchouc est mal posé ou est abîmé (ex. : fissures).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posez le joint correctement ou remplacez-le.
F...	<p>Valable pour tous les messages d'erreur :</p> <p>Pour ouvrir l'enceinte, il faut attendre que</p> <ul style="list-style-type: none"> - le message d'anomalie clignote en alternance avec la température configurée, - le symbole  clignote dans la zone d'affichage de la durée, - l'avertissement sonore s'arrête. <p>Si les messages d'erreur continuent de s'afficher sans clignoter, cela signifie que l'anomalie n'est pas encore résolue.</p>
F05	<p>La sonde de température est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
F12 	<p>L'eau ne s'écoule plus dans le four vapeur Le robinet d'arrivée d'eau est fermé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez le robinet d'arrivée d'eau puis remettez l'appareil en marche.
	<p>Le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau puis appelez le service après-vente.
	<p>Le filtre dans le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le filtre. ■ Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, arrêtez le four vapeur et appelez l'installateur (eau) ou le service après-vente.
F13	<p>La température de l'enceinte est trop élevée car le four vapeur n'a pas suffisamment refroidi pendant la phase de refroidissement. Il y a trop d'aliments dans l'enceinte. La préparation de très grandes quantités d'aliments influence le refroidissement de l'enceinte. Le robinet d'arrivée d'eau n'est pas ouvert à fond.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez le robinet d'eau à fond puis remettez l'appareil en marche.
	<p>La buse au fond de l'enceinte est entartrée</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Procédez au détartrage de la buse (cf. chapitre "Nettoyage et entretien," "Buse").
F14 	<p>Une quantité d'eau insuffisante entre dans le générateur de vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le. ■ Si le message d'erreur s'affiche de nouveau, éteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.
F20	<p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité", "Protection contre la surchauffe".

Problème	Cause et solution
<i>F27</i>	<p>L'alimentation électrique a été interrompue alors que l'appareil fonctionnait.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez le degré de cuisson des aliments, entrez un nouveau temps de cuisson puis appuyez sur la touche Start/Stop pour continuer le cycle de cuisson.
<i>F40</i>	<p>Contrôle automatique de l'électronique : il y a un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.
<i>F83</i>	<p>Le réglage de la température ne fonctionne pas bien. La température de l'enceinte dépasse les 125 °C, d'où un arrêt du processus de cuisson et l'activation automatique de la phase de refroidissement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Une fois la phase de refroidissement terminée, éteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.
<i>F93</i>	<p>Il est impossible d'éteindre le four vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente.
<i>F94</i>	<p>La vanne d'arrivée d'eau n'est pas étanche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau puis appelez le service après-vente.
<i>F95</i>	<p>Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque <i>F95</i> et la température programmée clignotent en alternance, appuyez sur la touche Start/Stop. ■ Si le message d'anomalie <i>F95</i> s'affiche plusieurs fois de suite, éteignez le four vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau puis appelez le service après-vente.
F et autres chiffres	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.

Accessoires en option

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

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

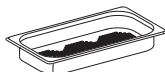


Vous pouvez aussi vous procurer ces produits auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

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

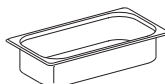
DGGL 1



Plat perforé

Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

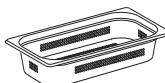
DGG 2



Plat non perforé

Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

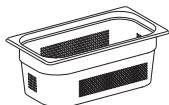
DGGL 5



Plat perforé

Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

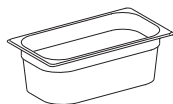
DGGL 6



Plat perforé

Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

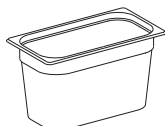
DGG 7



Plat non perforé

Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

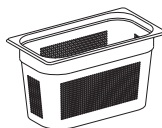
DGG 9



Plat non perforé

Contenance 5,7 l / Capacité utile 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (l x P x H)

DGGL 10



Plat perforé

Contenance 5,7 l / Capacité utile 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

Plateau de support

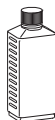


Pour poser votre propre vaisselle

Accessoires en option

Détergents et produits d'entretien

Détartrant



Produit spécialement conçu pour le détartrage du four vapeur haute pression

Seringue pour détartrant

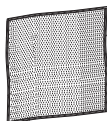


Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml



Pour détacher les plats de cuisson

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

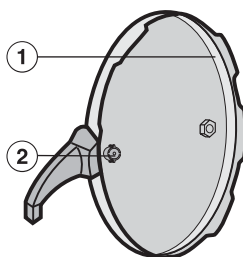
Autres

Disques en silicone




Dispositif de sécurité contre la surpression

Kit avec joint de porte et soupape de sûreté



Le joint ① et la soupape de sûreté ② doivent être remplacés tous les ans ou tous les 2 ans, selon la fréquence d'utilisation du four vapeur. Remplacez les deux pièces en même temps.

Consignes de sécurité pour le montage

 Une installation non conforme risque de provoquer des dommages corporels et matériels.

- ▶ Afin d'évacuer les dépôts éventuels présents dans le conduit d'eau comme au niveau du robinet d'arrêt, rincez soigneusement le conduit d'arrivée d'eau avant de raccorder votre appareil ou après toute intervention sur les conduits.
- ▶ Le four vapeur peut être encastré dans un meuble haut uniquement.
- ▶ Ce four vapeur doit être posé suffisamment haut afin que les enfants ne puissent pas toucher la porte qui peut être brûlante.
- ▶ Le milieu de l'appareil ne doit pas se trouver plus haut que le niveau des yeux de l'utilisateur afin que ce dernier voie l'intérieur des récipients et puisse les sortir sans risquer de se brûler en renversant leur contenu. La distance entre le sol et le bord inférieur de l'appareil ne doit pas dépasser 1,40 mètre (cf. chapitre "Instructions de montage", "Hauteur d'encastrement").
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Les travaux d'installation doivent être effectués exclusivement par un professionnel, qui respecte les prescriptions de sécurité en vigueur.
- ▶ Les branchements doivent être effectués par une entreprise spécialisée agréée par la compagnie distributrice d'énergie conformément aux directives spécifiques du lieu d'installation.
- ▶ Le robinet d'arrivée d'eau du four à vapeur doit rester accessible.
- ▶ Afin que les eaux usées s'écoulent entièrement, le siphon de vidange ne doit pas être situé plus haut que le raccord d'évacuation de l'eau. La température de l'eau qui s'évacue est de 80 à 90 °C environ.

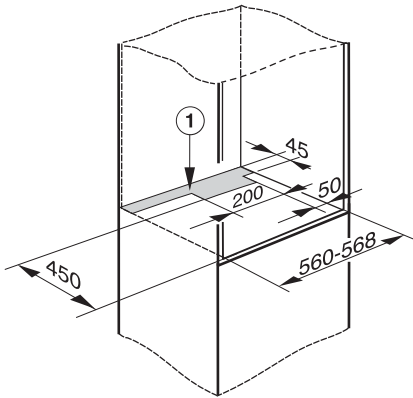
Consignes de sécurité pour le montage

► L'installation des tuyaux et câbles de raccordement doit permettre de sortir le four vapeur rapidement en cas d'intervention du service après-vente.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Effectuer une découpe pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau

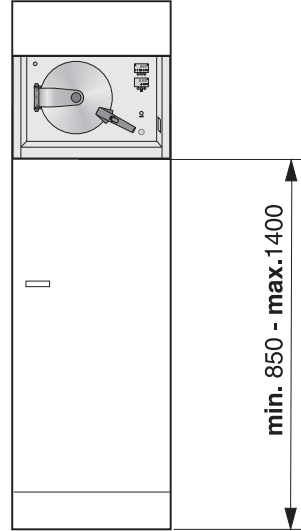
Prévoyez les découpes nécessaires dans la tablette du milieu du meuble d'encastrement pour ne pas abîmer les tuyaux d'arrivée d'eau et les tuyaux de vidange. Dans le cas contraire, les tuyaux pourraient être endommagés et un dégât des eaux pourrait survenir.



① Découpe dans la tablette du milieu pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau

■ Pour poser les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange, vous devez prévoir une ouverture ① (voir les dimensions sur le croquis).

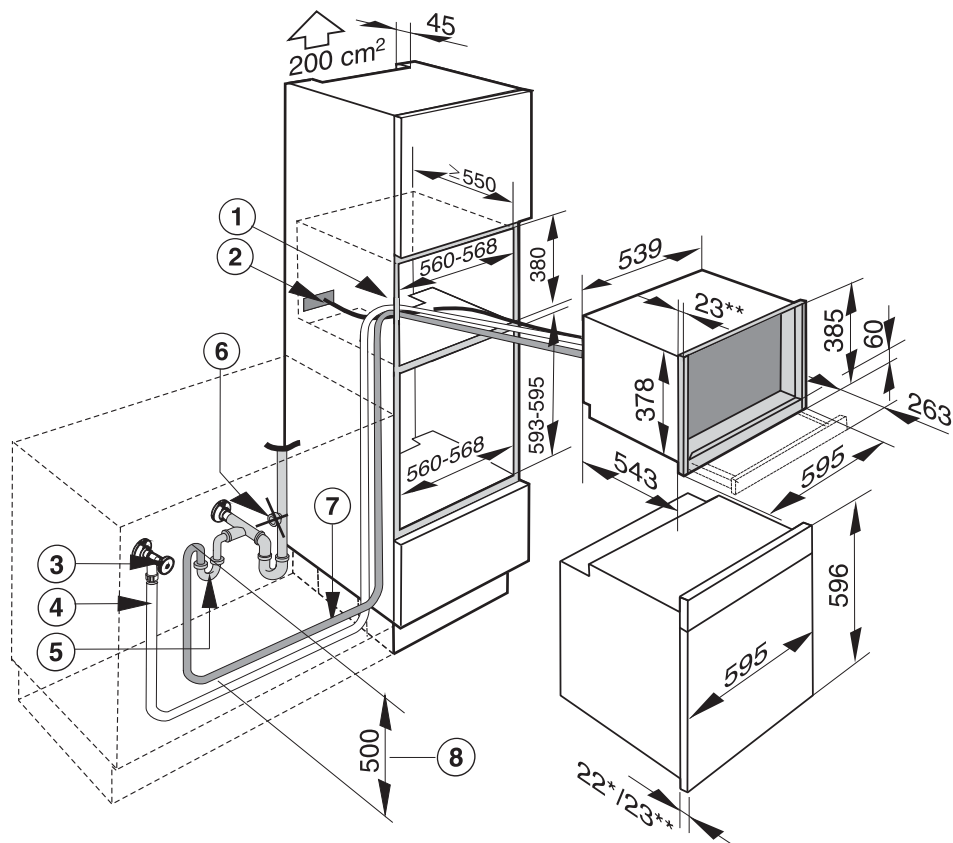
Hauteur d'encastrement



■ Respectez les dimensions indiquées au tableau.

Cotes d'encastrement

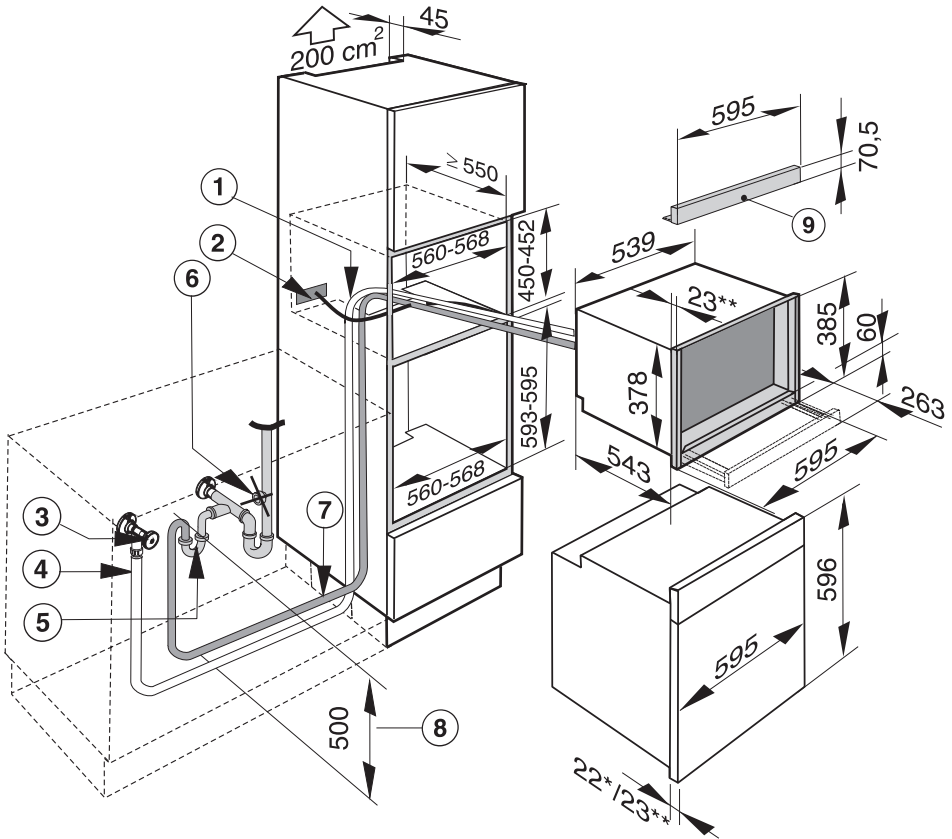
DGD 4635 (niche d'encastrement de 380 mm)



- ① Découpe dans la tablette du milieu pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau
- ② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 m
- ③ Robinet d'arrêt (raccordement à l'eau froide)
- ④ Tuyau d'arrivée d'eau
- ⑤ Siphon distinct
- ⑥ Ne pas raccorder le tuyau de vidange à ce endroit ! Voir chapitre "Raccordements à l'eau - Conseils de vidange"
- ⑦ Tuyau de vidange
- ⑧ Il ne doit pas y avoir plus de 50 centimètres entre l'extrémité ascendante du tuyau de vidange et l'entrée de ce dernier dans le siphon !

* Façade en verre / ** Façade en métal

DGD 4635 (niche d'encastrement de 450 mm)

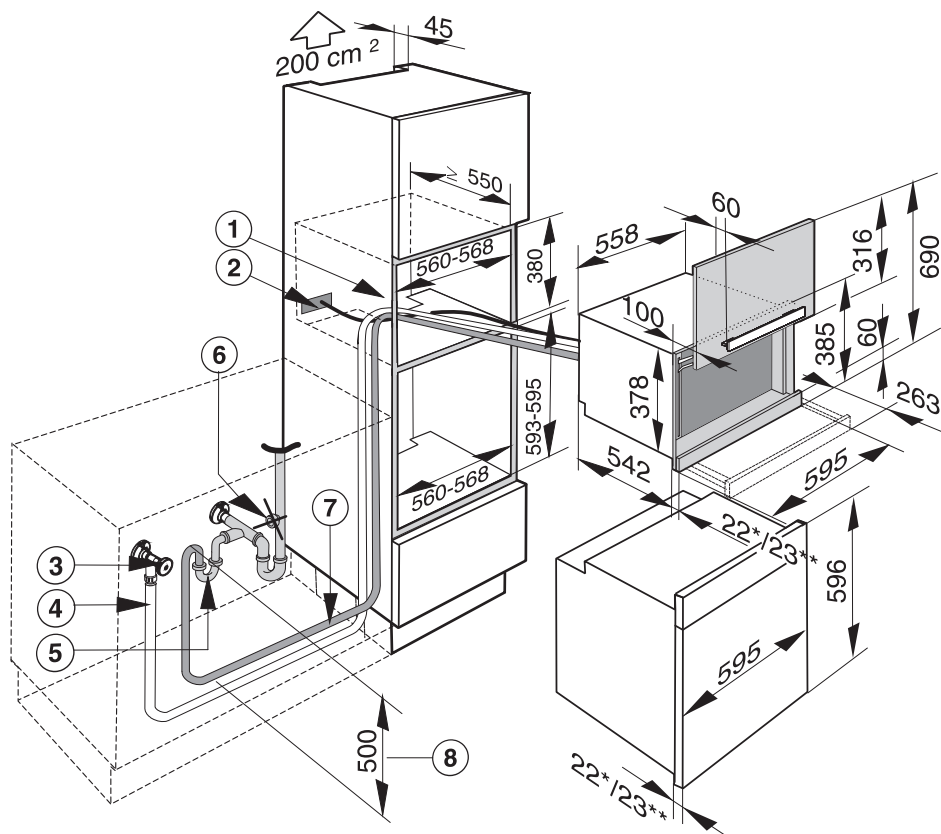


- ① Découpe dans la tablette du milieu pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau
- ② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 m
- ③ Robinet d'arrêt (raccordement eau froide)
- ④ Tuyau d'arrivée d'eau
- ⑤ Siphon distinct
- ⑥ Ne pas raccorder le tuyau de vidange à ce endroit ! Voir chapitre "Raccordements à l'eau - Conseils de vidange"
- ⑦ Tuyau de vidange
- ⑧ Il ne doit pas y avoir plus de 50 centimètres entre l'extrémité ascendante du tuyau de vidange et l'entrée de ce dernier dans le siphon !
- ⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7

* Façade en verre / ** Façade en métal

Cotes d'encastrement

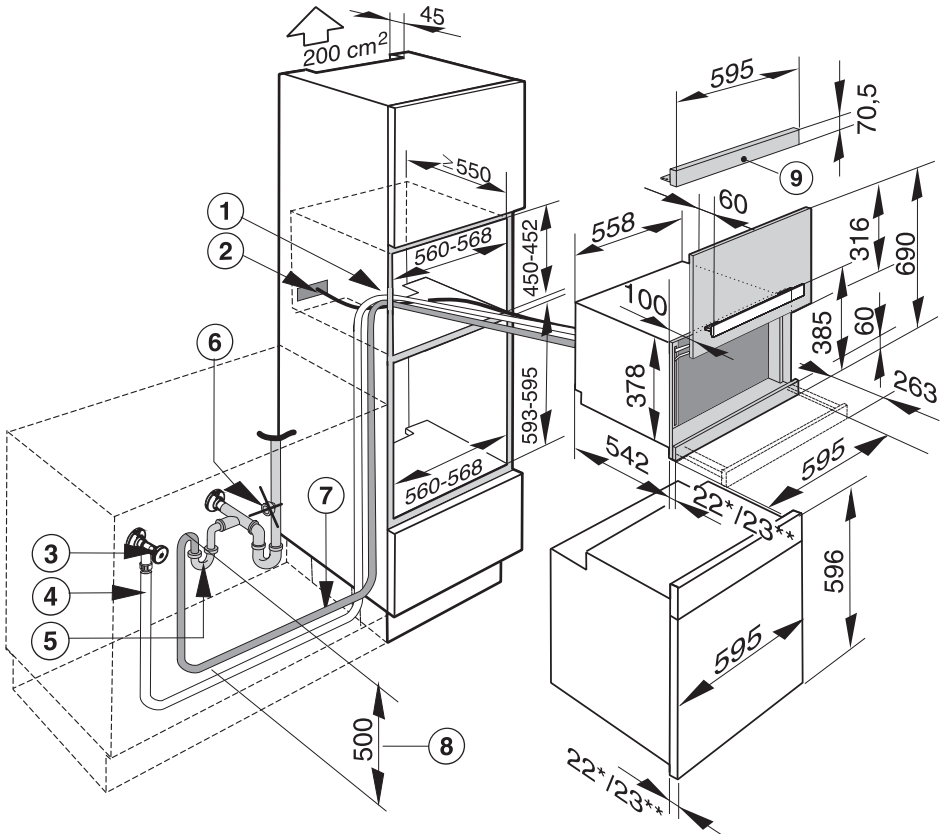
DGD 6635 (niche d'encastrement de 380 mm)



- ① Découpe dans la tablette du milieu pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau
- ② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 m
- ③ Robinet d'arrêt (raccordement à l'eau froide)
- ④ Tuyau d'arrivée d'eau
- ⑤ Siphon distinct
- ⑥ Ne pas raccorder le tuyau de vidange à cet endroit ! Voir chapitre "Raccordements à l'eau - Conseils de vidange"
- ⑦ Tuyau de vidange
- ⑧ Il ne doit pas y avoir plus de 50 centimètres entre l'extrémité ascendante du tuyau de vidange et l'entrée de ce dernier dans le siphon !

* Façade en verre / ** Façade en métal

DGD 6605 / DGD 6635 (niche d'encastrement de 450 mm)



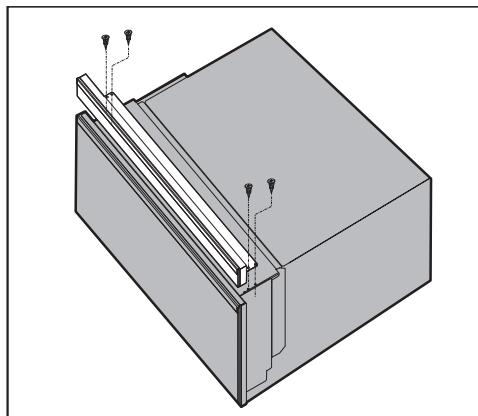
- ① Découpe dans la tablette du milieu pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau
- ② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 m
- ③ Robinet d'arrêt (raccordement à l'eau froide)
- ④ Tuyau d'arrivée d'eau
- ⑤ Siphon distinct
- ⑥ Ne pas raccorder le tuyau de vidange à cet endroit ! Voir chapitre "Raccordements à l'eau - Conseils de vidange"
- ⑦ Tuyau de vidange
- ⑧ Il ne doit pas y avoir plus de 50 centimètres entre l'extrémité ascendante du tuyau de vidange et l'entrée de ce dernier dans le siphon !
- ⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7

* Façade en verre / ** Façade en métal

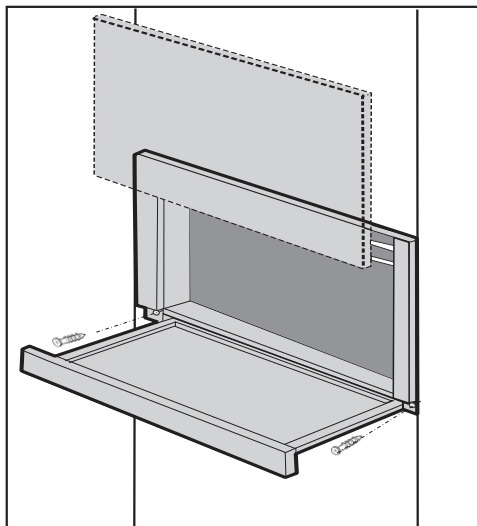
Montage et raccordement

Avant d'encaster et de brancher le four vapeur, lisez impérativement le chapitre "Raccordements à l'eau".

- Eteignez le four (cf. chapitre "Raccordement électrique").



- Fixez le panneau d'équilibrage au four vapeur à l'aide des quatre vis CM 4x10 fournies (voir croquis).
- Faites passer le tuyau d'arrivée d'eau et le tuyau de vidange par la découpe effectuée dans la tablette du milieu.
- Placez le four vapeur dans la niche puis ajustez sa position. Attention à ne pas coincer le câble d'alimentation et les tuyaux d'eau ! Vérifiez qu'ils ne sont pas abîmés.



- Fixez le côté gauche et le côté droit du four vapeur aux parois latérales du meuble d'encastrement à l'aide des vis fournies (voir croquis).
- Raccordez le four vapeur à l'arrivée d'eau et à la vidange.
- Branchez votre four vapeur au réseau électrique.
- Rallumez l'appareil (cf. chapitre "Raccordement électrique").
- Avant la mise en service de l'appareil, contrôlez l'étanchéité des tuyaux au niveau des raccords de vissage.
- Vérifiez à l'aide du mode d'emploi que toutes les fonctions du four vapeur sont en état de marche.

L'installation des tuyaux et câbles de raccordement doit permettre de sortir le four vapeur rapidement en cas d'intervention du service après-vente.


- Avant de raccorder votre appareil, vérifiez que les tuyaux d'arrivée et de vidange ne présentent aucun dommage.

Caractéristiques techniques des tuyaux

- Tuyau d'arrivée d'eau en inox
Longueur 1 500 mm (1,5 m) Ø 12,5 mm
Raccordement au robinet d'arrêt / four à vapeur Ø 33,5 mm chacun
- Tuyau de vidange en plastique
Longueur 2 500 mm (2,5 m) Ø 30 mm
Raccordement au siphon Ø intérieur 21 mm

Si vous installez les tuyaux d'arrivée et de vidange de l'eau dans des tubes vides, prévoyez des tubes d'au moins 50 mm de diamètre.

Remarques sur l'arrivée d'eau

 Une installation non conforme risque de provoquer des dommages corporels et matériels.

Les raccordements à l'eau doivent être effectués par des spécialistes qualifiés uniquement.

En cas d'installation d'un adoucisseur en amont, vérifiez que la conductivité électrique de l'eau reste la même.

Tous les appareils et dispositifs qui servent à alimenter le four vapeur en eau doivent être conformes aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Le four vapeur doit être raccordé à l'eau froide uniquement.

La pression de raccordement de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), l'installation d'un réducteur de pression est indispensable.

Ne raccourcissez pas le tuyau métallique d'arrivée d'eau livré avec votre appareil.


De vieux tuyaux ou des tuyaux déjà utilisés ne peuvent être raccordés au four à vapeur.

Avant de raccorder votre four à vapeur et après toute intervention sur le conduit d'arrivée d'eau, rincez soigneusement de dernier pour en évacuer tous les dépôts.

Raccordements à l'eau

- Vous n'aurez pas besoin d'un clapet anti-retour ; le four vapeur répond aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.
- La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation du four vapeur.
- Le tuyau d'arrivée d'eau doit être raccordé à la conduite d'arrivée d'eau potable avec un robinet d'arrêt avec un raccord fileté $\frac{3}{4}$ pouces. Si vous ne disposez pas d'un tel robinet, faites-le monter impérativement par un installateur agréé.
- Le robinet d'arrivée d'eau doit rester accessible une fois le four vapeur encastré.
- Nous conseillons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine Miele.


Raccordement à l'arrivée d'eau

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !
Débranchez votre four vapeur avant de procéder au raccordement à l'arrivée d'eau !

- Débranchez le four à vapeur du réseau électrique.
- Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt.
Vérifiez que les vissages sont serrés et étanches.

Les raccords filetés sont sous pression. Vous devez donc contrôler l'étanchéité du raccordement en ouvrant lentement le robinet. Modifiez éventuellement la position du joint et du raccord fileté.

Conseils de vidange

 Une installation non conforme risque de provoquer des dommages corporels et matériels.

Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur chaude montante, le tuyau de vidange ne peut être raccordé au raccordement du lave-vaisselle (cf. chapitre "Cotes d'encastrement", "Croquis position ⑥").

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

Il ne doit pas y avoir plus de 50 centimètres entre l'extrémité ascendante du tuyau de vidange et l'entrée de ce dernier dans le siphon !

Ne raccourcissez pas le tuyau de vidange livré avec votre appareil !

Raccordement à la vidange

- Raccordez le tuyau de vidange sur le siphon séparé avec la douille porte-tuyau (Ø 21 mm) (cf. chapitre "Cotes d'encastrement" - "Croquis position ⑤").
- Fixez le tuyau de vidange avec le collier de serrage.

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

La température de l'eau de vidange est comprise entre 80 et 90 °C.

Nous conseillons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine Miele.

Raccordement électrique



Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele ne saurait être tenue responsable suite à des dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects ou une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

Seul un électricien professionnel respectant les normes en vigueur de la compagnie d'électricité du pays d'utilisation est habilité à installer ce four vapeur.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique afin de connaître les possibilités de raccordement.


Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, nous recommandons de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du four vapeur.

Disjoncteurs

Le four vapeur doit pouvoir être déconnecté du réseau par des disjoncteurs multipolaires (distance minimale entre les contacts de 3 mm) ! Les disjoncteurs sont des dispositifs de protection contre les surintensités.

Mise hors tension

 **Domages corporels provoqués par un choc électrique !**
Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le four vapeur doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles à réarmement

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

Fusibles à réarmement automatique

(levier du disjoncteur de protection, min. de type B ou C !)

- Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

(Disjoncteur de protection pour courant résiduel)

- Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez 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.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre four à vapeur et la puissance de raccordement correspondante.

Remplacement du câble d'alimentation

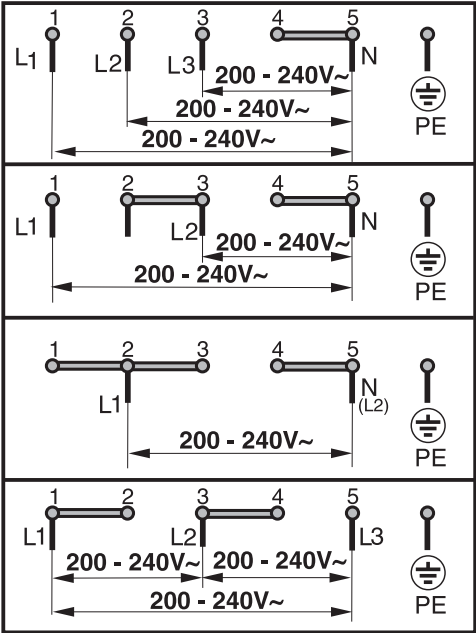
 **Domages corporels provoqués par un choc électrique !**
Le câble d'alimentation doit impérativement être installé par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité.
La terre doit être vissée à la borne indiquée par .

Si vous remplacez le câble d'alimentation, choisissez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique.

Raccordement électrique

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- votre revendeur Miele
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et ses instructions de montage.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Plaque signalétique

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



Conditions et durée de garantie

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

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