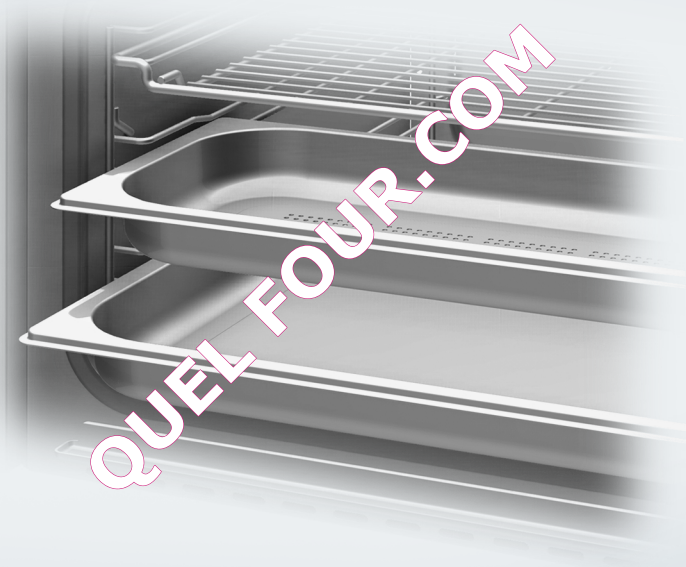


Mode d'emploi

Four vapeur



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

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	13
Description de l'appareil	14
Schéma descriptif	14
Accessoires en série	15
Description du fonctionnement	16
Bandeau de commande	16
Plat récupérateur	17
Réservoir à eau	17
Bruits	17
Température	18
Températures recommandées	18
Temps de cuisson	18
Phase de chauffage de l'enceinte	19
Phase de cuisson	19
Première mise en service	20
Premier nettoyage	20
Régler la dureté de l'eau	21
Adapter la température d'ébullition	21
Principe de fonctionnement	22
Préparatifs	22
Régler température et temps de cuisson	22
En fin de cuisson	23
Après utilisation	23
Utilisation	24
Interrompre le fonctionnement de l'appareil	24
Modifier la température	24
Modifier le temps de cuisson	24
Niveau d'eau insuffisant	25
Autres fonctions	26
A savoir	27
Avantages de la cuisson vapeur	27
Vaisselle adaptée au four vapeur	27
Plats de cuisson	27
Vaisselle personnelle	27
Plat récupérateur	28
Niveau de cuisson	28

Table des matières

Surgelés	28
Température	28
Temps de cuisson	29
Cuisson avec liquides	29
Recettes maison	29
Cuisson vapeur	30
Légumes	30
Viande	34
Saucisses	36
Poisson	37
Crustacés	40
Coquillages	41
Riz	42
Pâtes / Produits à base de farine	43
Dumplings	44
Céréales	45
Légumes secs	46
Œufs de poule	48
Fruits	49
Cuisson d'un menu	50
Fonctions utiles	52
Réchauffage	52
Décongélation	54
Préparer des conserves	58
Extraction de jus	61
Préparer des yaourts maison	62
Faire lever la pâte	64
Faire fondre de la gélatine	64
Faire fondre du chocolat	65
Emonder	66
Conserver des pommes	67
Blanchir	67
Faire suer des oignons	68
Faire suer le lard	68
Stériliser de la vaisselle	69
Préparer des serviettes chaudes	69
Décristalliser du miel	70
Préparer un consommé royal	70

Table des matières

Réglages	71
Données à l'intention des instituts de contrôle	73
Nettoyage et entretien	74
Façade / Carrosserie	75
Enceinte de cuisson	76
Accessoires	77
Plat de récupération, plat de cuisson	77
Supports de gradins	77
Réservoir à eau	78
Joint de raccordement	79
Détartrage	80
En cas d'anomalie	82
Accessoires en option	86
Plats de cuisson livrés avec votre appareil	86
Détergents et produits d'entretien	88
Autres	89
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	90
Caractéristiques techniques	91

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four vapeur répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service.

Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

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

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

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage de type domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four vapeur pour un usage domestique et les utilisations mentionnées au mode d'emploi uniquement. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four vapeur en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent. Ces personnes sont autorisées à utiliser cet appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ 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 l'appareil.
- ▶ Risque de suffocation !
Les enfants risquent de s'étouffer 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.
- ▶ La vapeur chaude peut provoquer des brûlures !
La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les enfants ne sont pas autorisés à ouvrir la porte de l'appareil en cours de fonctionnement. Afin de prévenir tout risque de brûlure, tenez les enfants éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure ! Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez les enfants de se suspendre à la porte de l'appareil !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Une installation, maintenance ou réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à installer, entretenir ou réparer les appareils électriques Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité.
Attention : Cette règle de base en matière de sécurité doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre appareil ne soit endommagé. Comparez ces éléments avant de brancher votre four vapeur et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas de rallonges ou multiprises pour brancher votre four vapeur : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !
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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele.
- ▶ Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande dans votre service après-vente Miele.
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez votre four vapeur du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - déclenchez le fusible correspondant ou
 - débranchez la prise (s'il y en a une).Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Risque de brûlures !

En cours de fonctionnement, le four vapeur devient très chaud.

Si vous touchez l'enceinte, les aliments ou les accessoires de l'appareil, la vapeur risque de vous brûler.

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

► Risque de brûlures !

En fin de cuisson, il se peut qu'il reste un peu d'eau bouillante au fond du réservoir à eau. Ne l'inclinez pas trop quand vous le sortez du four vapeur.

► Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées dans votre four vapeur.

La surpression générée pourrait provoquer leur éclatement.

► Une porte ouverte constitue un danger potentiel

Ne laissez pas la porte de votre four vapeur ouverte si cela n'est pas nécessaire.

► Vérifiez que la vaisselle plastique utilisée possède des qualités de résistance à la chaleur et à la vapeur, faute de quoi elle risque de fondre à des températures pouvant aller jusqu'à 100 °C ou de devenir poreuse ou cassante.

Suivez toujours les instructions du fabricant.

► N'entreposez ni aliments ni plats cuisinés dans l'enceinte du four vapeur : en se desséchant, ils peuvent entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four vapeur.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour des raisons d'hygiène et afin d'empêcher la formation de condensation dans votre four vapeur, videz le réservoir à eau après chaque utilisation.
- ▶ Ne déposez aucun objet sur votre four vapeur, faute de quoi vous risquez d'en rayer la carrosserie.

Nettoyage et entretien

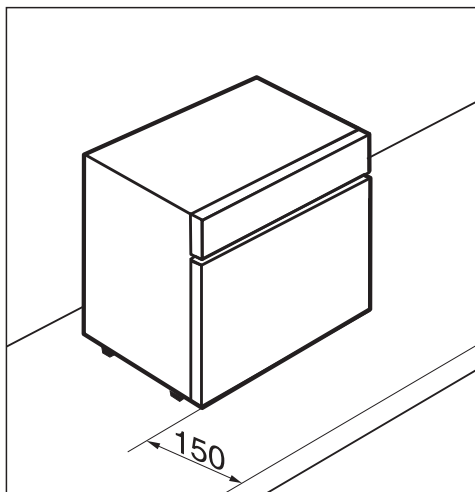
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four : la vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les composants conducteurs de votre four vapeur et provoquer un court-circuit.
- ▶ N'utilisez jamais de produits détergent, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil : vous risqueriez d'endommager la porte plein verre de votre four vapeur.
- ▶ Les supports de gradins ne peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les supports de gradins.
- ▶ Ne plongez jamais le réservoir à eau dans un liquide et ne le mettez pas au lave-vaisselle, faute de quoi vous risquez de vous électrocuter en le replaçant dans le four vapeur.

Accessoires

- ▶ Seuls les accessoires expressément agréés par Miele peuvent être ajoutés ou montés sur votre appareil, faute de quoi tout droit de recours à la garantie produit du fabricant ou du revendeur devient caduque.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Conseils de montage



Respectez une distance de sécurité minimum d'un mètre cinquante entre la porte fermée de votre appareil et le rebord du meuble sur lequel repose votre four vapeur.

Votre contribution à la protection de l'environnement

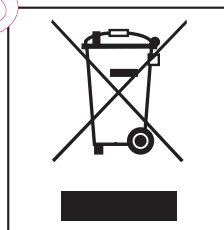
Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au 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. Pour ce faire, veuillez remettre cet emballage à votre revendeur.

Votre ancien appareil

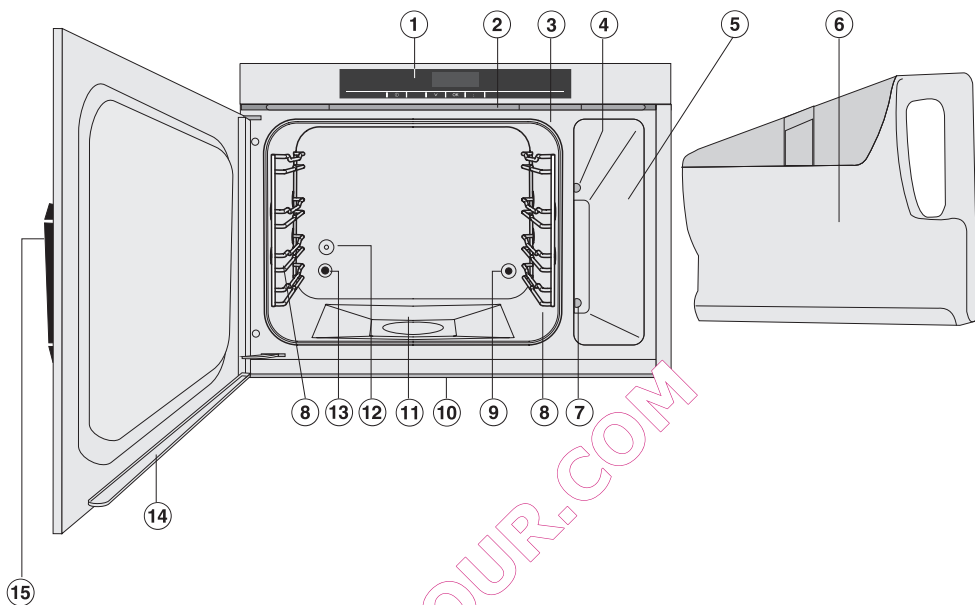
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Veuillez respecter les consignes de sécurité en vigueur.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil chez votre revendeur.

Description de l'appareil

Schéma descriptif



- | | |
|---|--|
| ① Bandeau de commande | ⑨ Admission de vapeur |
| ② Evacuation de la buée | ⑩ Rigole de récupération de l'eau de condensation (enceinte) |
| ③ Joint de porte | ⑪ Résistance de sole |
| ④ Canal de vapeur | ⑫ Sonde de température |
| ⑤ Habitacle du réservoir à eau | ⑬ Evacuation de la vapeur |
| ⑥ Réservoir à eau (avec couvercle) | ⑭ Rigole de récupération de l'eau (contreporte) |
| ⑦ Contact électrique du réservoir à eau | ⑮ Ouverture de porte |
| ⑧ Supports de gradins sur 4 niveaux | |

Accessoires en série

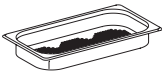
Pour commander des accessoires en série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre "Commander des accessoires".

Plat récupérateur DGG 15



Pour recueillir l'eau condensée et les liquides
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

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)

Graisse silicone



Pour graisser le joint de raccordement du réservoir à eau

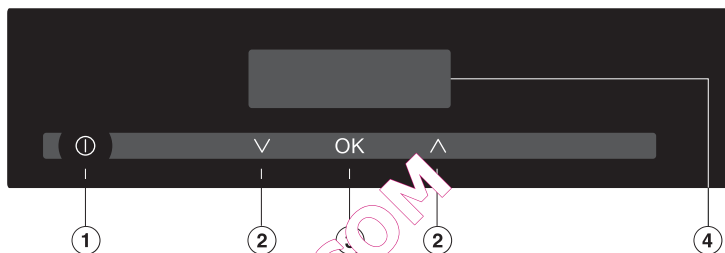
QUEL FOUR.COM

Description du fonctionnement

Bandeau de commande

Pour programmer votre appareil, effleurez les touches sensibles suivantes : ① - ③. Un bip valide chaque action : pour le désactiver, cf. chapitre "Réglages".

Lorsque le four est en marche, des chiffres et des symboles s'affichent sur l'écran ④.



Touches sensibles

	Touche(s)	Fonction
①	①	Mise en marche et arrêt de l'appareil Lancement du détartrage
②	V ^	Réglage de la température et du temps de cuisson Navigation entre les différents programmes
③	OK	Confirmation de la température / du temps de cuisson / du programme
	① + V	Sélectionner un programme

Ecran

Affichage	Signification
☹ (clignote)	Pas assez ou plus d'eau dans le réservoir
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Temps de cuisson
Chiffre(s) + ⌀	Détartrage nécessaire

Description du fonctionnement

Plat récupérateur

Quand vous cuisinez dans les plats perforés, placez toujours le plat récupérateur sur la sole du four vapeur. Vous recueillez ainsi les jus de cuisson et gardez votre four vapeur propre plus longtemps.

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

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,2 litre et la contenance minimale est de 0,75 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne pas dépasser. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

Un bac rempli jusqu'au repère de contenance maximale convient à un programme de cuisson de 2 heures. Un bac rempli jusqu'au repère de contenance minimale convient à un programme de cuisson de 30 minutes, sous réserve que vous n'ayez pas ouvert la porte entre-temps.

Un voyant lumineux  clignote si vous oubliez d'installer le réservoir à eau ou si ce dernier n'est pas assez rempli.

Bruits

Quand il fonctionne, le four vapeur émet un bruit de ventilation.

La production de vapeur génère des bruits qui font penser à ceux d'une bouilloire.

Description du fonctionnement

Température

Ce four fonctionne à des températures allant de 40 °C à 100 °C. Lorsque vous branchez votre four vapeur, l'affichage par défaut est réglé sur 100°C. Vous pouvez ensuite sélectionner la température de cuisson qui vous convient par paliers de 5 °C.

Températures recommandées

100 °C :

Cuisson de tous les aliments

Réchauffage

Cuisson d'un menu

Préparer des conserves

Extraction de jus

etc.

85 °C :

Cuisson douce des pains

60 °C :

Décongélation

40°C :

Faire lever la pâte

Préparation des yaourts maison

et

Temps de cuisson

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

Phase de chauffage de l'enceinte

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, l'enceinte met environ 7 minutes à chauffer mais cette durée s'allonge si vous y enfournez des aliments qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.

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

Phase de cuisson

La phase de cuisson proprement dite commence au terme de la phase de chauffage. Le temps résiduel (temps de cuisson restant) s'affiche tout au long du processus de cuisson.

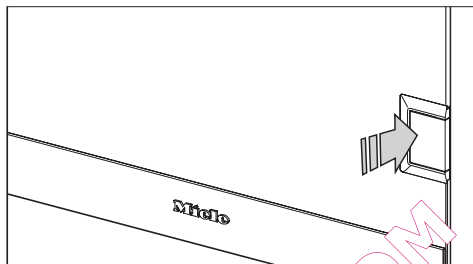
Pour plus d'informations sur le mode de fonctionnement de votre four vapeur et pour bénéficier d'astuces et de conseils sur ce mode de cuisson, veuillez vous reporter au chapitre "Cuisson vapeur" et "Fonctions utiles".

Première mise en service

Veillez coller la plaque signalétique ci-joint à l'emplacement prévu à cet effet (cf. chapitre "Plaque signalétique, SAV, Garantie").

Premier nettoyage

- Retirez les films de protection éventuels.



- Pour ouvrir la porte, pressez sur la gauche du bouton d'ouverture de porte. La porte s'ouvre aussitôt.

Réservoir à eau

- Retirez le réservoir à eau de l'appareil et ôtez le couvercle (cf. au chapitre "Nettoyage et entretien / Réservoir à eau").
- Lavez le réservoir et le couvercle avec de l'eau chaude uniquement, sans liquide vaisselle ni ustensile de nettoyage.

Ne nettoyez jamais le réservoir à eau au lave-vaisselle !
Ne plongez jamais le réservoir dans l'eau !

Enceinte, accessoires

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte puis lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.

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

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

Régler la dureté de l'eau

La dureté de l'eau du four vapeur est réglée par défaut sur "eau dure" (S04). Afin de permettre un fonctionnement optimal de votre four vapeur et un détartrage au bon moment, 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 effectif de la dureté de l'eau et modifiez-le si nécessaire (cf. chapitre "Réglages").

Adapter la température d'ébullition

Avant sa première mise en service, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition de votre four vapeur. La température d'ébullition varie en fonction de l'altitude où vous vous trouvez. Pendant cette étape, votre four vapeur sera entièrement vidangé puis rincé.

Cette opération est **indispensable** au bon fonctionnement de votre four vapeur.

- Démarrez le four vapeur à 100 °C et laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez comme indiqué au chapitre "Principe de fonctionnement".

Si **vous déménagez** et que la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres, vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition de votre four vapeur. Veuillez ensuite procéder à un détartrage (cf. chapitre "Nettoyage et Entretien" > Détartrage).

Principe de fonctionnement

Préparatifs

- Remplissez le réservoir à eau au moins jusqu'au repère minimum ("min"). Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle.

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

- Enfoncez bien le réservoir à eau dans son habitacle jusqu'à la butée.

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


- Enfournez les aliments.
- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche sensitive .

Régler température et temps de cuisson





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

- Pour une cuisson à 100 °C, appuyez sur "OK".

Pour passer la température et l'ajuster aux aliments que vous souhaitez préparer, appuyez sur la flèche descendante  et confirmez en appuyant sur "OK".



Une fois la température validée, trois zéros s'affichent à l'écran et "h" se met à clignoter.

- Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur  pour l'augmenter en partant de 0:00 et  pour le réduire en partant de 9:59.
- Validez en effleurant "OK".

Le four vapeur démarre aussitôt.

Si aucun réglage n'est effectué dans les 15 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

En fin de cuisson

En fin de cuisson, un signal sonore retentit, 3 zéros s'affichent à l'écran et "h" se met à clignoter.

- Eteignez l'appareil.

La ventilation continue à fonctionner après l'extinction du four. Vous pouvez diminuer la durée de ventilation en retirant le réservoir à eau juste après avoir éteint votre appareil.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur s'échappe. Reculez puis attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

Risque de brûlures !

Lorsque vous sortez les aliments de l'appareil, la vapeur, les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat qui se renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des gants techniques avant de sortir des aliments du four !

Après utilisation

- Retirez le plat récupérateur du four vapeur et videz-le.
- Soulevez légèrement le réservoir à eau pour le sortir de son contact et videz-le.
- Nettoyez et séchez le four vapeur après chaque utilisation comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

L'enceinte doit être complètement sèche quand vous fermez la porte du four vapeur.

L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours un peu d'eau résiduelle dans le réservoir à eau. Dans le cas contraire, il s'agit d'une anomalie. Veuillez contacter le SAV.

Utilisation

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

A chaque ouverture de porte, l'appareil cesse aussitôt de fonctionner. Le processus de cuisson s'interrompt, le temps résiduel est enregistré.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur s'échappe. Reculez puis attendez que toute la vapeur se soit dissipée

Faites attention à ne pas renverser l'eau accumulée dans la rigole de la contreporte.

Risque de brûlures !

Lorsque vous sortez les aliments de l'appareil, la vapeur, les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat qui se renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des maniques quand vous enfournez ou sortez des aliments du four ou si vous les manipulez dans l'enceinte !

Le processus en cours reprend dès que vous refermez la porte.

La montée en température de l'enceinte reprend puis elle s'affiche en temps réel à l'écran. Une fois que la température souhaitée est atteinte, l'affichage permute sur le temps résiduel.


Modifier la température

Vous pouvez à tout moment modifier la température en cours de cuisson. Appuyez brièvement sur "OK" : l'écran bascule sur le réglage de la température et "C" se met à clignoter. Vous pouvez procéder au nouveau réglage comme expliqué précédemment.

Modifier le temps de cuisson

Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson pendant que l'appareil fonctionne. Appuyez deux fois sur "OK" : l'écran bascule sur le réglage du temps de cuisson et "h" se met à clignoter. Vous pouvez procéder au nouveau réglage comme expliqué précédemment.

Niveau d'eau insuffisant

Si le niveau d'eau du réservoir est insuffisant, le symbole  clignote et un signal sonore retentit.

- Sortez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Enfoncez bien le réservoir à eau dans son habitacle jusqu'à la butée.
- Refermez la porte.

La cuisson reprend.

QUEL FOUR.COM

Autres fonctions

Préchauffage

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

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

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

Pendant le préchauffage, le réservoir à eau plein doit rester dans son habitacle.

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

Avec préchauffage

- Mettez le four vapeur en marche.

Sur l'écran, le nombre "100" s'affiche et "°C" clignote. **Ne validez pas.**

Après un court instant de quelques secondes, le processus de préchauffage démarre et la montée en température s'affiche.

Une fois le préchauffage terminé, le nombre 100 apparaît et °C clignote.

- Enfournez l'aliment.
- Réglez le temps de cuisson et la température comme d'habitude.

Sans préchauffage

- Enfournez l'aliment.
- Mettez le four vapeur en marche.

L'affichage indique 100 et °C clignote.

- Validez ou sélectionnez la température souhaitée.
- Réglez le temps de cuisson.

Vous trouverez dans ce chapitre 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 respectifs.

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Vaisselle adaptée au four vapeur

Plats de cuisson

L'appareil est livré avec des ustensiles 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"), et choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur pénètre les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle au four vapeur 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 au four vapeur.
- la vaisselle rustique ou traditionnelle, comme 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.

A savoir

- Placez votre plat de cuisson sur un plat perforé suffisamment grand. Ne le posez pas à même la sole du four vapeur.
- La distance entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte doit être d'au moins 3 cm afin que la quantité de vapeur qui pénètre dans le plat soit suffisante.

Plat récupérateur

Quand vous cuisinez dans des plats perforés, placez toujours le plat récupérateur sur la sole du four vapeur. Vous recueillerez ainsi les jus de cuisson.

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

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, l'enceinte met plus de temps à chauffer qu'avec des aliments frais. Le temps de chauffage s'allonge proportionnellement à la quantité des aliments surgelés.

Température

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

Utilisation combinée avec chauffe-plat

Quand vous utilisez le chauffe-plat, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre 40 °C mais si vous réglez simultanément la température sur 40 °C, aucune vapeur ne pourra se former car la température de l'enceinte sera excessive.

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 dans les chapitres suivants.

Au four vapeur, le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments à faire cuire. 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

Si vous ajoutez des liquides dans le plat de cuisson, remplissez-le aux $\frac{2}{3}$ seulement. Vous éviterez d'en renverser le contenu en le sortant du four vapeur.

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, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut gratiner ou colorer vos aliments.

Cuisson vapeur

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

Vous n'êtes pas obligé de décongeler les produits surgelés avant de les faire cuire au four vapeur. Exception : légumes surgelés conditionnés en bloc.

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

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

Plats de cuisson

Les aliments de petite taille, comme les petits pois et les asperges par exemple, ne laissent que peu voire pas du tout d'espace vacant. La vapeur a donc beaucoup de mal à pénétrer ces aliments. Pour une cuisson plus homogène, préférez des récipients plats et remplissez-les sur 3 à 5 cm seulement. Pour préparer des quantités plus importantes, répartissez les aliments dans plusieurs 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 en dessous afin d'éviter que l'eau qui s'écoule du niveau supérieur ne les tache.

Temps de cuisson

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

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = 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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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.

	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	32-38
Chou-fleur entier	27-28
Chou-fleur, morceaux	8
Carrots verts	10-12
Fleurs de brocolis	3-4
Carottes entières	7-8
Carottes coupées en deux	6-7
Carottes en rondelles	4
Endives coupées en deux	4-5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10-12
Fenouil, en lamelles	4-5
Chou de Milan, en morceaux	23-26

Cuisson vapeur

	Temps de cuisson en minutes
Pommes de terre à chair ferme épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	27–29 21–22 16–18
Pommes de terre à chair ferme majoritaires épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	26–28 19–20 15–16
Chou-rave, en bâtons	6–7
Citrouille, en dés	2–4
Epi de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3
Poivrons, en dés / lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30–32
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, coupés en deux dans les sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, fleurs	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9–10
Céleri-rave, en bâtons	6–7

	Temps de cuisson en minutes
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9-10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1-2
Chou pointu, en lanières	10-11
Céleri branche, coupé	4-5
Navets, coupés	6-7
Chou blanc, en lanières	12
Chou frisé, coupé	10-11
Courgettes, rondelles	2-3
Mange-tout	5-7

QUEL FOUR.COM

Cuisson vapeur

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

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

Préparation

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

Temps de cuisson

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

Conseils

Pour préserver les **arômes** de vos viandes, cuisinez-les dans un plat percé en plaçant le plat non percé juste en-dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson.

Vous pouvez consommer ces sucs de viande tout de suite ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.

Astuce : Grâce aux sucs de viande, vous transformerez une simple sauce en sauce festive !

La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de savoureux **bouillons**. Mettez la viande, les légumes et de l'eau froide dans le plat de cuisson. Plus la cuisson sera longue, meilleur sera le bouillon.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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.

Viande	Temps de cuisson en minutes
Gîte, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–145
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Porc fumé, tranches	6–8
Sauté de bœuf	12–16
Poulet	60–70
Pupiettes de dinde	12–15
Escalope de dinde	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Aiguillettes de bœuf	110–120

Cuisson vapeur

Saucisses

Réglages

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Saucisses	Temps de cuisson en minutes
Saucisson à cuire	6-8
Cervelas	6-8
Boudin blanc	6-8

QUEL FOUR.COM

Poisson

Produits frais

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

Surgelés

Décongelez complètement le poisson avant cuisson (cf. chapitre "Décongélation").

Préparatifs

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 percé avec du beurre ou de l'huile.

Niveau de cuisson

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

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon

Cuisson vapeur

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

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

La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.

Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à l'eau-froid 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, tanches et anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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.

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
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	100	6–8
Filet de sandre	85	4

Cuisson vapeur

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés surgelés 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

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

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

Réglages


Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Crevettes	90	3
Gammas	90	3
Langoustines	90	4
Crevettes grises	90	3
Langouste	95	10-15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Produits frais

 Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont restés fermés en fin de cuisson. Risque d'intoxication !

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

Surgelés

Décongelez-les coquillages surgelés avant cuisson

Temps de cuisson

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

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Purces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2-4
Palourdes	90	4

Cuisson vapeur

Riz

Le riz gonfle à la cuisson : il a besoin de liquide pour y être immergé. La quantité de liquide dépend du type de riz concerné.

Le riz absorbe entièrement le liquide de cuisson : ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Rapport riz / liquide	Temps de cuisson en minu- tes
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

Pâtes / Produits à base de farine

Produits secs

Les pâtes alimentaires et autres produits dérivés à base de semoule de blé dur gonflent en cours de cuisson et doivent donc être cuits en immersion. Remarque : pour un meilleur résultat, plongez-les toujours dans un liquide chaud.

Augmentez d'environ $\frac{1}{3}$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Produits frais

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Produits frais	Temps de cuisson en minutes
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Raviolis	3
Spätzle	2
Tortellini	3
Produits secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

Cuisson vapeur

Dumplings

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
Dumplings à l'étuvée	30
Dumplings au levain	20
Dumplings à base de pomme de terre, en sachet cuisson	20
Dumplings à base de pain, en sachets cuisson	18-20

Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Rapport céréale : liquide	Temps de cuisson en minu- tes
Amarante	1 : 1,5	15-17
Boulgour	1 : 1,5	9
Blé vert concassé	1 : 1	7
Blé vert entier	1 : 1	18-20
Avoine, entière	1 : 1	18
Avoine, concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle, entier	1 : 1	35
Seigle, concassé	1 : 1	10
Blé, entier	1 : 1	30
Blé, concassé	1 : 1	8

Cuisson vapeur

Légumes secs

Les légumes secs doivent être immergés pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide avant cuisson : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson s'en trouvera raccourci. Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être trempées avant cuisson.

Pour les faire cuire, plongez les légumes secs trempés dans un liquide. Avec les légumes secs non trempés, respectez les proportions légumes secs / liquide spécifiques à chacun.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Après trempage	
	Temps de cuisson en minutes
Haricots	
Haricots rouges	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Pois verts, écosés	27

Sans trempage		
	Temps de cuisson en minutes	Proportions : légumes secs / liquide
Haricots		
Haricots rouges	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–135	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Petits pois		
Pois jaunes	110–130	1 : 3
Pois verts écos	60–70	1 : 3

Cuisson vapeur

Œufs de poule

Pour préparer des oeufs durs, utilisez des récipients perforés.

Ne percez pas les oeufs avant cuisson. Pendant que l'enceinte chauffe, les oeufs se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
petit calibre coque mollet dur	3 5 9
calibre moyen coque mollet dur	4 6 10
gros calibre coque mollet dur	5 7 12
très gros calibre coque mollet dur	6 8 13

Fruits

Préparez 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 pour récupérer le jus.

Conseil

Conservez le jus des fruits pour un glaçage de tarte par exemple.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
Pommes, en morceaux	1-3
Poires, en morceau	1-3
Cerises	2-4
Mirabelles	1-2
Nectarines / Pêches, en morceaux	1-2
Prunes	1-3
Coings, en dés	6-8
Rhubarbe, en bâtonnets	1-2
Groseilles à maquereaux	2-3

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu

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

Niveau de cuisson

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

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100°C pour cuire. Nous vous conseillons donc de choisir cette température pour faire cuire un menu, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente. Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85°C et des pommes de terre qui cuisent à 100°C, optez pour une température de cuisson à 100°C.

De plus, 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 à une diminution du temps de cuisson de $\frac{1}{3}$ environ.

Exemple

Riz	20 minutes
Sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

- 20 min moins 6 min = 14 min (Étape 1, riz)
- 6 min moins 4 min = 2 min (Étape 2, sébaste)
- 4 min = temps restant (Étape 3, brocolis)

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

- Enfourez d'abord le riz.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, enfourez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, enfourez les brocolis.
- Réglez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Fonctions utiles

Réchauffage

Le four vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur : ils ne se dessèchent pas et ne sont pas trop cuits. Ils cuisent de façon homogène : nul besoin de les mélanger ou de les retourner.

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

Vaisselle adaptée au four vapeur

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson reste le même quel que soit le nombre d'assiettes ou de plats enfournés.

Le temps de cuisson indiqué au tableau convient pour une portion normale par assiette / plat de cuisson. En cas de quantités plus importantes, augmentez le temps de cuisson en conséquence.

Conseils

Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans des assiettes puis glissez au four vapeur.

Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis ou les paupiettes.

Au four vapeur, les pièces panées comme les escalopes perdent leur croustillant.

Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : viande de 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.
- Disposez les assiettes ou les plats à l'intérieur d'un plat de cuisson perforé suffisamment grand.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
Accompagnement (pâtes, riz, etc.)	8-10
Potée	8-10
Filet de poisson	6-8
Viande	8-10
Volaille	8-10
Légumes	8-10
Soupe	8-10
Plats cuisinés	8-10

Fonctions utiles

Décongélation

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

Température

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

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

Exceptions : laissez le pain et les pâtisseries dans leur emballage pour les décongeler, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité.

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 four vers le cœur des aliments.

Plats de cuisson

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

 **Jetez l'eau de décongélation : ne la réutilisez jamais !**
Risque de salmonelles !

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 entre 2 et 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 un plat.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

Faites décongeler les plats préparés en respectant les indications présentes sur l'emballage.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20–25	10–15
Crème liquide	250	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Morceaux de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises / Groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	300	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc (ex. : épinards, chou rouge et chou de Milan)	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crevettes grises	300	60	4–6	5

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Viande				
Rôti	en tranches	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Ragoût de bœuf	500	60	30–40	10–15
Ragoût de bœuf	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses à griller	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	500	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500	60	40–45	10–15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées		60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400	60	15	10–15
Pains / Petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis en tranches	250	60	40	15
Pain complet, en tranches	250	60	65	15
Pain blanc, en tranches	150	60	30	20

Fonctions utiles

Préparer des conserves

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

Bocaux

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

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis sermez-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 écorces, tiges, noyaux et pépins.

Coupez les gros fruits en morceaux (pommes par exemple) par exemple.

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

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir 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 doucement le bocal afin de bien répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.

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

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.

Ensuite, recouvrez-les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre

- Enfouissez le plat récupérateur au niveau le plus bas puis un plat perforé juste au-dessus.
- Placez les bocaux de même taille dans les plats de cuisson perforés. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Conserves	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Arbres	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claude	85	55

* 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.

Fonctions utiles

Conserves	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
précuite	90	90
rôtie	90	90

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des boîtes 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

Avec votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus de certains fruits fragiles, tels que les fruits rouges et les cerises.

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement car leur jus est abondant et parfumé.

Préparation

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

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

Conseils

Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger fruits sucrés et 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 plat non perforé ou le plat récupérateur juste en-dessous pour en recueillir le jus.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Fonctions utiles

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...).

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 a été 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 fermentation, 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 starter. Tous les yaourts ne se valent pas comme le yaourt starter.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté

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

Dépôts de liquide

Pots déplacés, vitesse de refroidissement insuffisante.

Texture grumeleuse

Température excessive, 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.

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 l 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 repos est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

Réglages

Température : 40 °C
Temps de cuisson : 5 heures

QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé.

Réglages

Température : 40 °C
Temps de cuisson : cf. recette

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 bol puis posez-le sur un plat perforé avant d'entourner.

Réglages

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.
Posez le sachet fermé de nappage au chocolat 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

Température : 65 °C
Temps de cuisson : 20 minutes

QUEL FOUR.COM

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.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Abricots	95	1
Amandes	100	1
Nectarines	100	1
Poivron	100	4
Pêches	100	1
Tomates	95	1

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 autres fruits à pépins.

Réglages

Température : 50 °C
Temps de cuisson : 5 minutes

Blanchir

Pour préserver les qualités 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 froide puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Température: 100 °C
Temps de cuisson : 1 minute

Fonctions utiles

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons signifie qu'ils sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer le lard

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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

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

Démontez les différentes pièces du biberon et ne les remontez que si elles sont complètement sèches. Vous éviterez 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 baigne ainsi dans la vapeur.

Réglages

Température : 100 °C
Temps de cuisson : 10 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

Température : 70 °C
Temps de cuisson : 2 minutes

Fonctions utiles

Décristalliser du 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

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

Préparer un consommé royal

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 75 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez le mélange œufs et lait et versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Quand vous réceptionnez votre appareil, certains réglages d'usine ont d'ores et déjà été enregistrés. Veuillez vous référer au tableau pour savoir quels réglages vous pouvez modifier.

L'appareil est **arrêté**.

- Effleurez la touche sensitive $\textcircled{1}$ et maintenez-la enfoncée.
- Dès que l'écran s'allume, effleurez 1 fois la touche sensitive ∇ tout en maintenant la touche sensitive $\textcircled{1}$ enfoncée.

L'écran affiche P 1.

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \blacktriangle ou ∇ , jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse à l'écran.
- Validez en appuyant sur OK.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \blacktriangle ou ∇ , jusqu'à ce que le statut souhaité apparaisse à l'écran.
- Validez en appuyant sur OK.
- Après avoir effectué le(s) réglage(s) souhaité(s), éteignez l'appareil.

QUEL FOUR.COM

Réglages

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

Programme		Option	Réglages		
P 1		S 0 S 1	Restaurer les réglages d'usine		
P 2	Mode démonstration	S 0 S 1	désactivé : le four chauffe activé, le four ne chauffe pas		
P 3	Volume du signal sonore	S 1 S 2 S 3 S 4	très faible faible moyen fort		
P 4	Dureté de l'eau		Niveau de dureté de l'eau	Unité de dureté	mmol/h
		S 1	douce	< 1,5 °f	< 1,5
		S 2	modérée	1,5 °f - 25 °f	1,5–1,5
		S 3	-	-	-
		S 4	dure	>25 °f	> 2,5
P 5	Unité de température	S 1 S 2	°C °F		
P 6	Préchauffage	S 0 S 1	Préchauffage désactivé Préchauffage activé		
P 7	Bip touches	S 0 S 1	désactivé activé		

Dureté de l'eau

Pour connaître la dureté de l'eau de votre lieu de résidence, renseignez-vous auprès du service des eaux de votre ville ou de votre commune.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats testés selon la norme DIN EN 50304 / DIN EN 60350

Veuillez effectuer les contrôles qui figurent dans "Fours électriques > Tables de cuisson > Fours et grils à usage domestique - méthodes de mesure des propriétés d'utilisation.

Projet pour le paragraphe "Fours vapeur et fours vapeur combinés".

Aliments	Plats de cuisson	Quantité en g	Niveau de cuisson en partant du bas	Plat récupérateur	Température en °C *	Temps de cuisson en min.
Répartition de la vapeur						
Brocolis (10.1)	1x DGGL 1	300	Au choix	oui	100	3
	3x DGGL 1	300	2, 3, 4 **	oui	100	3
Ajout de vapeur						
Brocolis (10.2)	1x DGGL 1	max.	Au choix	oui	100	3
Puissance à charge maximale						
Petits pois (10.3)	3x DGGL 1	Répartissez 3 kg de petits pois surgelés dans les plats.	2, 3, 4 **	oui	100	***

* Ne préchauffez pas l'appareil.

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

*** Le test est terminé lorsque l'endroit le plus froid est à 85°C

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure !

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four vapeur : la vapeur pourrait se déposer sur les composants conducteurs de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Risques de dommages !

N'utilisez ni détergent ni liquide vaisselle inadapté pour nettoyer les surfaces de votre appareil. Vous risqueriez de les abîmer ! Utilisez exclusivement des produits nettoyants ménagers.

N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez puis séchez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

Ne fermez pas la porte du four avant que celui-ci soit totalement sec.

Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de votre four pendant une période prolongée, nettoyez-le bien afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs puis laissez la porte entrouverte.

Façade / Carrosserie

N'attendez pas avant d'enlever les salissures. Plus vous attendez, plus les dépôts s'incrustent et plus vous aurez de mal à les éliminer. L'aspect des surfaces de votre appareil peut s'en trouver altéré définitivement.

Nettoyez la façade et la carrosserie de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre et humide en microfibre sans aucun produit nettoyant.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de s'altérer.

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

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

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anticalcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré !

Nettoyage et entretien

Enceinte de cuisson

Après chaque utilisation, séchez l'enceinte, le joint de porte, la rigole, la contreporte et l'habitacle du réservoir à eau. Enlevez l'eau condensée avec une éponge.

Nettoyez les taches de graisse avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Puis rincez à l'eau claire.

Lorsque vous nettoyez le fond de l'enceinte, vérifiez que rien n'est resté coincé entre la paroi et les joints d'admission et de sortie de vapeur.

Au fil du temps, la **résistance de sole** peut subir des décolorations dues aux liquides qui s'évaporent dans le four. Vous les enlèverez facilement grâce au produit nettoyant spécial vitro-céramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez à l'eau claire, jusqu'à ce que toute trace de nettoyant ait disparu.

Remplacez le **joint de porte** dès qu'il devient cassant ou poreux. Vous pouvez le commander auprès du SAV.

Accessoires

Plat de récupération, plat de cuisson

Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat de récupération et les plats de cuisson. Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

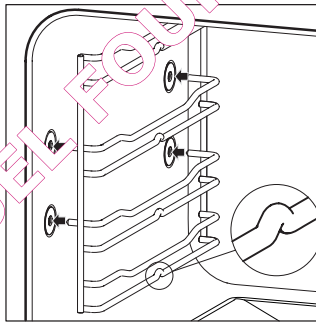
Avec du vinaigre, vous enlèverez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson.

Vous pouvez aussi utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

Supports de gradins

Les supports de gradins vont au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les laver à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- Retirez le support de gradins par le côté.



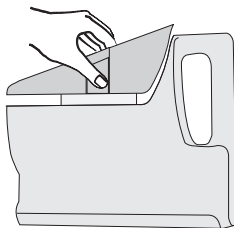
- Lorsque vous le remettez en place, vérifiez que les supports de gradins sont correctement insérés (voir schéma) et bien enfoncés.

Dans le cas contraire, vous ne pourrez pas enclencher le système de sécurité qui les empêche de glisser. Vous risquez en outre d'endommager la sonde de température au moment d'enfourner les plats de cuisson.

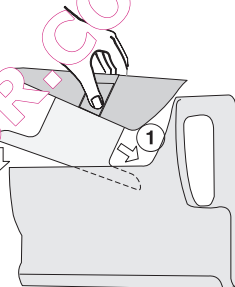
Nettoyage et entretien

Réservoir à eau

Retirez, videz et séchez le réservoir à eau après chaque utilisation.



- Pour détacher le couvercle, pressez légèrement les deux encoches l'une contre l'autre puis retirez le couvercle.



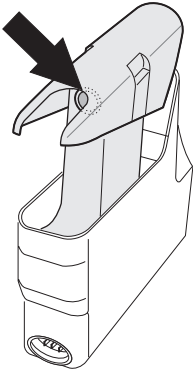
- Reposez le couvercle sur le réservoir à eau qu'après avoir parfaitement séché les deux encoches. Le plus simple est d'introduire le couvercle en biais ① puis de l'abaisser ②.

Ne plongez pas le réservoir à eau dans un liquide et ne le mettez jamais au lave-vaisselle !

Pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter que de la condensation se forme dans votre appareil, videz bien le réservoir à eau après chaque utilisation.

N'employez ni éponge rugueuse ni brosse dure pour le nettoyer.

Joint de raccordement



Si au bout de quelques temps vous constatez qu'il vous faut forcer pour retirer et installer le réservoir à eau ou que le message d'anomalie **F20** apparaît sur l'écran d'affichage, veuillez lubrifier l'intérieur du joint de raccordement avec un peu de graisse silicone (voir chapitre "Description de l'appareil / Accessoires"). Il n'est pas nécessaire de retirer le joint pour le graisser.

Lorsque vous utilisez de la graisse silicone, respectez les mesures de précaution suivantes :

- En cas de contact avec la peau, essuyez ou rincez la graisse silicone.
- En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.
- En cas d'ingestion, contactez un médecin.

Remplacez le joint dès qu'il devient cassant ou poreux ou si vous retrouvez plus d'eau que d'habitude dans le bas de l'habitable.

Pour commander un joint neuf, veuillez contacter le service après-vente Miele.


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

Nettoyage et entretien



Détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous vous conseillons d'utiliser les pastilles spécial détartrage Miele (voir chapitre "Accessoires en option"). Vous pouvez aussi utiliser un détartrant à l'acide citrique disponible dans le commerce. Respectez bien les consignes de sécurité et de dosage.

Evitez tout contact entre le produit détartrant et les surfaces métalliques. Vous risquez de les tacher. Le cas échéant, essuyez sans attendre.

Après un certain temps de fonctionnement, votre four vapeur vous indique que le détartrage doit être effectué. Lorsque ce moment est arrivé, le symbole  et le nombre **10** apparaissent sur l'écran d'affichage de votre four vapeur au moment de sa mise en marche. Le **10** indique qu'il vous reste encore dix programmes de cuisson avant de devoir procéder au détartrage de votre appareil. Si vous ne détartrez pas tout de suite, un **9** apparaîtra à la prochaine utilisation, etc.


Une fois le dernier processus de cuisson terminé, votre appareil se bloque. Nous vous conseillons de détartre votre appareil avant qu'il se bloque.

■ Effleurez plusieurs fois la touche  jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore : "0:22 h" s'affiche à l'écran et que le symbole  clignote.

■ Remplissez le réservoir à eau avec un litre d'eau froide puis ajoutez la quantité nécessaire de produit détartrant.


■ Enfoncez bien le réservoir à eau dans son habitacle jusqu'à la butée.

■ Validez en appuyant sur OK.

Le détartrage commence dès que les deux points clignotent et que le symbole  reste allumé.

Au delà de la première minute, vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage. N'arrêtez surtout pas l'appareil avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.



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

- Enlevez et videz le réservoir à eau puis retirez le couvercle.
- Rincez abondamment le réservoir à eau ainsi que le couvercle.
- Reposez le couvercle, remplissez le réservoir avec un litre d'eau puis replacez-le dans son habitacle.

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



- Validez en appuyant sur OK.

Le détartrage continue dès que les deux points clignotent et que le symbole  reste allumé.

Après le détartrage

Un signal sonore retentit une fois que le détartrage est terminé.


- Eteignez l'appareil.
- Enlevez et videz le réservoir à eau.
- Séchez l'enceinte.

L'enceinte doit être complètement sèche quand vous fermez la porte du four vapeur.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des anomalies courantes par vous-même. En n'appelant pas le Service Miele, vous économisez du temps et de l'argent.




Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Cependant :

 Les interventions techniques sur des appareils électroménagers doivent être exécutées exclusivement par des professionnels homologués. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	<p>Le ou les fusible(s) ont sauté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique). <p>Il peut y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt– rétarant le disjoncteur de différentiel <p>Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.</p>
L'appareil ne chauffe pas.	<p>Le mode de démonstration est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre "Réglages"). <p>L'enceinte est trop chaude suite au fonctionnement du tiroir chauffe-plat situé juste en-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la buée accumulée dans l'enceinte. Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four vapeur.
Vous devez forcer pour enfoncer et retirer le réservoir à eau.	Le raccordement au réservoir à eau est difficile d'accès. <ul style="list-style-type: none"> ■ Graissez légèrement le joint d'étanchéité du réservoir à eau avec de la graisse silicone, conformément aux instructions du chapitre "Nettoyage et entretien - Joint d'étanchéité".
Vous avez déménagé et l'enchaînement phase chauffage de l'enceinte et phase cuisson se fait plus.	La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte. <p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Repositionnez-le en l'enfonçant bien sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté. <p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint.
Après quelques temps, des bruits se font entendre à l'ouverture et à la fermeture de la porte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrifiez les charnières de porte, avec la graisse silicone par exemple.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Le symbole  apparaît sur l'écran et / ou un signal sonore retentit.	<p>Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans son habitacle.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Retirez le réservoir à eau, puis poussez-le jusqu'à la butée <p>Le réservoir à eau ne contient pas assez d'eau. Le niveau d'eau doit se situer entre les deux repères (min. et max.)</p> <ul style="list-style-type: none">■ Remplissez le réservoir à eau.
La phase de chauffage de l'enceinte dure anormalement longtemps.	<p>Le niveau de dureté d'eau a été mal réglé. Le réservoir à eau s'est fortement entartré.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez le niveau de dureté correspondant à votre eau de ville (voir chapitre "Réglages") puis procédez au détartrage de l'appareil (voir chapitre "Détartrage"). <p>Toutefois si le niveau de dureté d'eau a été correctement réglé et que le problème persiste, contactez le service après-vente.</p>
Le symbole  et un chiffre compris entre 1 et 10 apparaissent sur l'écran d'affichage. "0:22 h" et  se mettent à clignoter.	<p>Détartrage nécessaire</p> <ul style="list-style-type: none">■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Détartrage".

Problème	Cause et solution
<p>Un "F" suivi d'un chiffre apparaissent sur l'écran d'affichage.</p> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p>F05 F06</p> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p>F20</p>	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez l'appareil et appelez le SAV. <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p>Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans son habitacle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez le réservoir à eau, remettez-le en l'enfonçant jusqu'à la butée, puis arrêtez le four et remettez-le en marche. <p>Le joint d'étanchéité est difficile d'accès.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Graissez légèrement le joint d'étanchéité du réservoir à eau avec de la graisse silicone, conformément aux instructions du chapitre "Nettoyage et entretien - Joint d'étanchéité".

QUELFOUR.COM

Accessoires en option

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

Vous pouvez les commander très facilement sur la boutique Internet Miele :

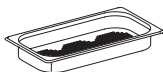


Vous pouvez aussi vous les procurer aux "Pièces détachées et accessoires Miele" (voir verso du mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson livrés avec votre appareil

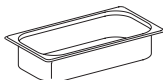
Vous avez le choix entre une multitude de plats perforés et non perforés de tailles différentes :

DGGL 1



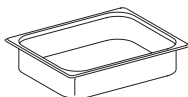
Plat perforé
Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l
325 x 75 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



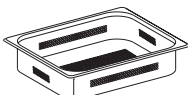
Plat non perforé
Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65mm (l x P x H)

DGG 3



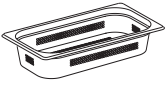
Plat non perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 4



Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



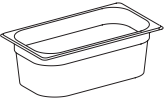
Plat perforé
Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



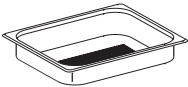
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



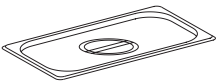
Plat non perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGGL 8



Plat perforé
Contenance 2,0 l / Capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

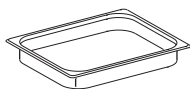
DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

Accessoires en option

Plat récupérateur DGG 15



Pour recueillir l'eau condensée et les liquides
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

Détergents et produits d'entretien

Pastilles de produit de détartrage par 6



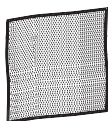
Pour détartrer le réservoir à eau

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



Pour enlever les taches et décolorations de la résistance sole
suite à l'éclaboussure de liquides
Pour enlever les taches et décolorations des plats de cuisson

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

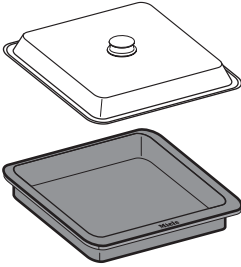
Graisse silicone



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

Autres

Plat à rôtir KMB 5000-S



Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif et couvercle inox.

Convient à la cuisson : sur la zone de plat à rôtir (si votre table de cuisson à induction en est équipée), au four, sur tous types de plaques.

Ne convient pas aux tables de cuisson au gaz ! Capacité maximale 2,5 kg, dimensions 325x230x65 mm (l x P x H)

QUEL FOUR.COM

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

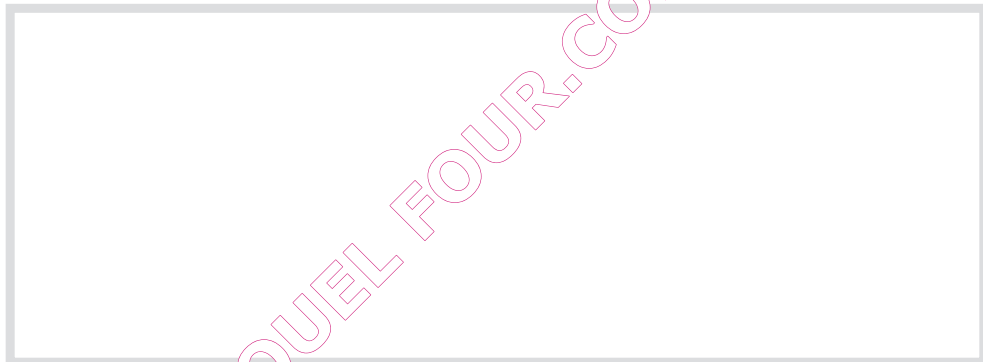
Si vous n'avez pas réussi à résoudre une panne, contactez :

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

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux références sur la plaque signalétique ci-joint.

Collez la fiche signalétique ci-joint ici. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.



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.

Caractéristiques techniques

Livré prêt à être branché avec cordon d'alimentation

Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement :

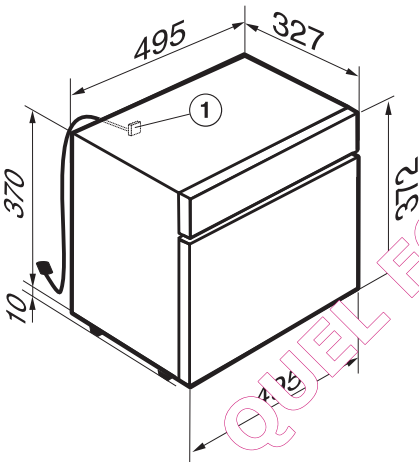
Dimensions (H x l x P) :

- Appareil cf. schéma
- Enceinte 24,0 x 33,5 x 27,5 cm

Poids 19,3 kg

Conforme normes EDF

① Cordon d'alimentation - passage dans l'appareil



QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

QUEL FOUR.COM

DG 6010