

Notice d'utilisation et de montage

Four vapeur



Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
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	18
Réservoir à eau	18
Bruits	18
Température	18
Temps de cuisson	18
Phase de chauffage de l'enceinte	19
Phase de cuisson	19
Réduction de vapeur	19
Maintien au chaud	19
Eclairage de l'enceinte	20
Première mise en service	21
Avant la première utilisation	23
Premier nettoyage	23
Régler la dureté de l'eau	23
Adapter la température d'ébullition	24
Modes de cuisson / Menus	25
Principe de fonctionnement	26
Préparatifs	26
Sélectionner un mode de cuisson	26
Régler la température	26
Régler le temps de cuisson	26
Après cuisson	27
Après utilisation	27

Table des matières

Utilisation	28
Pendant la cuisson	28
Arrêter l'appareil	28
Modifier les réglages	28
Enregistrer	29
Niveau d'eau insuffisant	29
Programmes personnalisés	30
Fonctions utiles	32
Heure début / fin	32
Minuterie	33
Sécurité enfants	34
Verrouillage des touches	35
A savoir	36
Avantages de la cuisson vapeur	36
Vaisselle adaptée au four vapeur	36
Plats de cuisson	36
Vaisselle personnelle	36
Plat récupérateur	37
Niveau de cuisson	37
Surgelés	37
Température	38
Temps de cuisson	38
Cuisson avec liquides	38
Recettes maison	38
Cuisson vapeur	39
Légumes	39
Viande	43
Saucisses	45
Poisson	46
Crustacés	49
Coquillages	50
Riz	51
Pâtes	52
Céréales	53
Légumes secs	54

Table des matières

Œufs	56
Fruits	57
Cuisson d'un menu - mode manuel	58
Autres fonctions	60
Réchauffer des aliments	60
Décongélation	62
Préparer des conserves	67
Extraction de jus	70
Cuisson d'un menu express	71
Préparer des yaourts maison	72
Faire pousser la pâte	74
Faire fondre de la gélatine	74
Faire fondre du chocolat	75
Emonder	76
Conserver des pommes	77
Blanchir	77
Faire suer des oignons	78
Faire suer le lard	78
Stériliser de la vaisselle	79
Préparer des serviettes chaudes	79
Décristalliser le miel / Fluidifier le miel	80
Réaliser une royale	80
Programmes automatiques	81
Récapitulatif des programmes automatiques	82
Utiliser les programmes automatiques	82
Réglages	83
Données à l'intention des instituts de contrôle	86
Nettoyage et entretien	87
Façade	88
Enceinte de cuisson	89
Ouverture automatique de porte	89
Accessoires	89
Supports de gradins	90
Détartrage	91

Table des matières

Porte de l'appareil	93
En cas d'anomalie	95
Commander des accessoires	98
Plats de cuisson	98
Détergents et produits d'entretien	100
Autres	101
Miele@home	102
Conseils de sécurité pour le montage	104
Dimensions des appareils et cotes d'encastrement	105
Encastrement dans une colonne	105
Encastrement dans un meuble bas	106
Encastrement combiné avec un four	107
Dimensions détaillées de la façade du four vapeur	108
Installation	109
Branchement électrique	110
Service après-vente, notice signalétique, garantie	112

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.

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

QUEL FOUR.COM

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 dans le cadre des utilisations mentionnées dans cette notice uniquement. Tout autre type 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 !

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Activez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement accidentel du four vapeur.
- ▶ 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 peut vous brûler !
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 ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg.
Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

► Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à installer ou à réparer ces appareils électriques. Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

► 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 sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.

► Afin d'éviter d'endommager votre appareil, vous devez impérativement vérifier que les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four vapeur correspondent à celles du réseau électrique.

Comparez les données 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).

► N'utilisez le four vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.

► Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Précautions d'emploi

► 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 gants de cuisine ou 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 est possible qu'il reste de l'eau bouillante dans le générateur de vapeur. Celle-ci sera ensuite évacuée dans le réservoir à eau. N'inclinez pas trop le réservoir à eau quand vous le sortez du four vapeur.

► La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion.

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

► Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher.

Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement 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

► La porte supporte une charge maximale de 8 kg.
Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte du four vapeur. Vous risqueriez d'endommager votre appareil.

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.

► N'utilisez jamais de produits détergents, 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 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.

Votre contribution à la protection de l'environnement

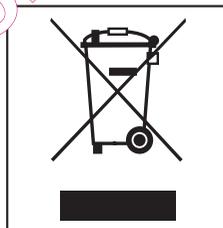
Emballages de transport

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. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

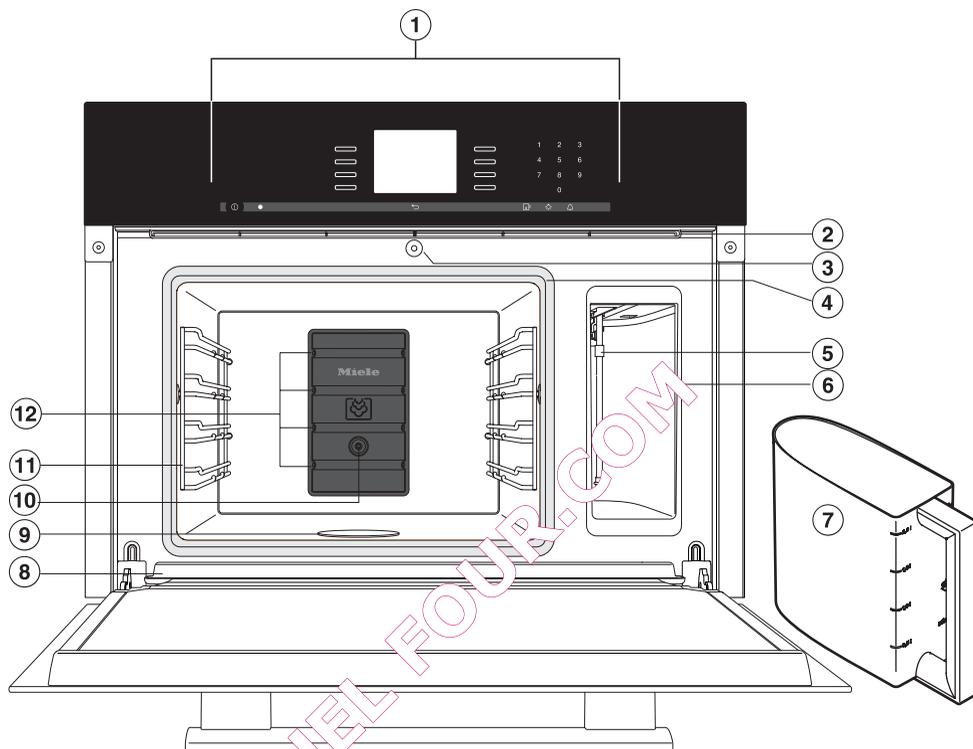
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Description de l'appareil

Schéma descriptif

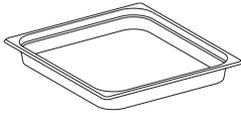


- ① Bandeau de commande
- ② Evacuation de la buée
- ③ Ouverture de porte automatique pour la réduction de la vapeur
- ④ Joint de porte
- ⑤ Tuyau d'aspiration
- ⑥ Habitable du réservoir à eau
- ⑦ Réservoir à eau
- ⑧ Rigole de récupération de l'eau de condensation (enceinte)
- ⑨ Résistance de sole
- ⑩ Thermosonde
- ⑪ Supports de gradins
- ⑫ Admission de vapeur

Accessoires en série

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

Plat récupérateur DGG 21



Pour recueillir l'eau condensée et les liquides
325 x 430 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 8



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

DGGL 1



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

Grille



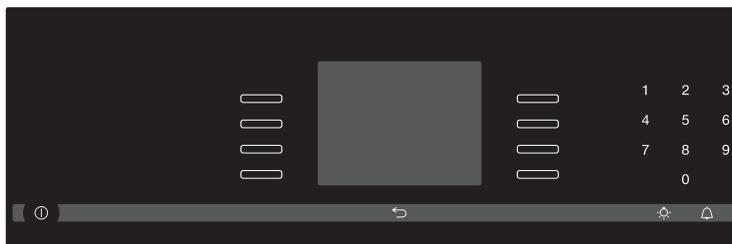
Pour poser votre propre vaisselle

Pastilles de détartrage

Pour détartrer la machine

Description du fonctionnement

Bandeau de commande



Touches sensibles

Pour programmer votre appareil, effleurez les touches sensibles. Un signal sonore valide chaque action. Vous pouvez en régler le volume ou le désactiver (cf. chapitre "Réglages").

	Fonction
ⓘ	Marche / Arrêt
☰	Faire défiler le menu
🔦	Choix des fonctions ou des réglages respectifs (Les touches s'allument lorsqu'une sélection est possible)
↶	Retour
🔊	Éclairage
🕒	Marche et arrêt de la minuterie Sélection de la minuterie
0, 1, ..	Pavé numérique Saisie de l'heure (Les touches s'allument lorsque des données doivent / peuvent être saisies)

Description du fonctionnement

Ecran

Voici les symboles qui peuvent accompagner le texte à l'écran :

Symbole	Signification
—	S'affiche en même temps qu'une option ou qu'une demande de saisie (exemple : "Poursuivre") et est associé à une touche sensitive. Sélectionnez l'option de votre choix en effleurant la touche sensitive qui se trouve juste à côté.
	L'écran affiche 4 choix au maximum. Si le nombre de lignes est plus important, la barre ci-contre s'affiche à l'écran.
----	Une fois le dernier choix effectué, une ligne en pointillé apparaît à l'écran suivie d'un début de liste.
+ / -	Saisie de la date du jour (Les touches s'allument lorsque des données doivent être saisies / peuvent être saisies)
✓	Le réglage en cours est toujours coché.
ⓘ	Des conseils d'utilisation s'affichent à l'écran. Vous pouvez les faire disparaître en suivant ces instructions ou en appuyant sur OK.
	Heure de début
	Opération terminée

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 2,0 litres et la contenance minimale est de 0,5 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne dépasser. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

La consommation d'eau dépend du type d'aliments. La consommation d'eau augmente si vous ouvrez la porte du four vapeur en cours de cuisson.

Selon le processus de cuisson sélectionné, il se peut que vous deviez déjà remplir le réservoir à eau au bout d'une heure et demie seulement. Le cas échéant, votre appareil vous le signale.

En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur est évacuée dans le réservoir à eau. Videz le réservoir à eau après chaque utilisation.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche, de l'arrêt ou en cours de cuisson.

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

Température

Certains modes de cuisson ont déjà une température programmée. Vous pouvez la modifier exceptionnellement ou durablement (cf. au chapitre "Réglages").

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson allant d'une minute (00:01) à 10 heures (10:00).

Si le temps de réglage dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes.

Exemple pour 80 minutes = 01:20.

Description du fonctionnement

Phase de chauffage de l'enceinte

Pendant que l'enceinte du four vapeur chauffe pour atteindre la température sélectionnée, la montée en température s'affiche en temps réel à l'écran de même que "Chauffage de l'enceinte" (exception : programmes automatiques, cuisson d'un menu).

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

Phase de cuisson

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

Réduction de vapeur

Peu avant la fin de la cuisson, la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte de cuisson. La porte se referme ensuite automatiquement.

Vous pouvez désactiver la fonction "Réduction de vapeur" (cf. chapitre Réglages). Le cas échéant, une quantité de vapeur importante s'échappe à chaque fois que vous ouvrez la porte.

Par ailleurs, vous désactivez simultanément la fonction "Maintien au chaud".

Maintien au chaud

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous pouvez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages").

Cet appareil maintient vos aliments au chaud (70 °C) pendant 15 minutes, sous réserve que le four ne soit pas éteint en fin de cuisson.

Faîtes attention aux denrées fragiles, surtout au poisson : la cuisson du poisson continue en cas de maintien au chaud.

Description du fonctionnement

Eclairage de l'enceinte

Le réglage d'usine de ce four vapeur prévoit que l'enceinte s'éteint au démarrage de l'appareil afin d'économiser de l'énergie. Si vous voulez que l'enceinte reste éclairée pendant le fonctionnement de l'appareil, vous devez modifier le réglage d'usine (cf. chapitre "Réglages / Eclairage").

Si la porte est restée ouverte en fin de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes.

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".

QUEL FOUR.COM

L'appareil s'enclenche automatiquement dès qu'il est raccordé au réseau électrique.

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" (Miele vous souhaite la bienvenue) apparaît d'abord à l'écran. Vous devez ensuite procéder à quelques réglages pour pouvoir utiliser l'appareil.

Régler la langue et le pays



- Faites défiler les langues à l'aide des touches sensibles placées à droite des flèches jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche de la langue de votre choix.

Votre choix est coché ✓.

Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer au symbole du drapeau 🇫🇷 pour revenir au sous-menu du choix des langues.

- Pour confirmer, effleurez la touche sensitive située à côté de "OK".
- Effleurez la touche sensitive située à gauche du pays de votre choix et validez en appuyant sur "OK".

Régler l'heure

- Réglez l'heure à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".

Régler la date

- Réglez l'année, le mois et le jour à l'aide du pavé numérique situé à côté des signes + et -. Validez à chaque fois en appuyant sur "OK".

Première mise en service

Affichage de l'heure activé

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure s'affiche même si vous mettez l'appareil hors tension;
 - **désactivé** : l'heure ne s'affiche plus si vous mettez l'appareil hors tension;
 - **désactivation de nuit** : affichage de l'heure entre 5 heures et 23 heures seulement.
- Effleurez la touche sensitive située à côté de votre choix.
 - Pour confirmer, effleurez la touche sensitive située à côté de "OK".

QUEL FOUR.COM

Avant la première utilisation

Veillez coller la plaque signalétique ci-joint à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente, plaque signalétique, garantie".

A l'usine, l'appareil est soumis à un contrôle de fonctionnement : il se peut que vous retrouviez dans l'enceinte de l'appareil un peu d'eau résiduelle écoulee des tuyaux pendant le transport.

Premier nettoyage

- Retirez les éventuels films de protection.

Réservoir à eau

- Retirez le réservoir à eau de l'appareil et nettoyez-le à la main.

Enceinte, accessoires

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

Avant sa livraison, le four 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 de 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". Afin de permettre 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 effectif de la dureté de l'eau et modifiez-le si nécessaire (cf. chapitre "Réglages").

Avant la première utilisation

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.

- Enclenchez la cuisson vapeur de votre appareil (100 °C) et laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre "Principe de fonctionnement".

Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres : vous devez procéder de nouveau au réglage automatique de la température d'ébullition puis lancer un programme de détartrage (cf. chapitre "Nettoyage et Entretien" > Dé-tartrage).

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préprogrammée	Gamme de température
Cuisson vapeur Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C 212 °F	40 - 100 °C 105 - 212 °F
Programmes automatiques Consulter la liste des programmes automatiques disponibles	-	-
Autres fonctions		
Cuisson d'un menu Cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
Décongélation Décongeler les produits surgelés en douceur	60 °C 140 °F	50 - 60 °C 120 - 140 °F
Réchauffage des aliments Réchauffer des plats en douceur	100 °C 212 °F	80 - 100 °C 175 - 212 °F
Blanchir	-	-
Préparer des conserves	90 °C 195 °F	80 - 100 °C 175 - 212 °F
Stériliser de la vaisselle	-	-
Faire pousser la pâte	-	-
Programmes personnalisés Créer et enregistrer un programme personnalisé	-	-
Réglages  Modifier les réglages d'usine	-	-
Détartrage	-	-

Principe de fonctionnement

Préparatifs

- Remplissez le réservoir à eau au moins jusqu'au repère "min".

Utilisez de l'eau froide 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 !

- Poussez le réservoir à eau tout au fond de son habitacle jusqu'à la butée.
- Enfouissez les aliments.

Sélectionner un mode de cuisson

- Mettez l'appareil en marche.
- Pour afficher le mode de cuisson souhaité, effleurez une des touches sensibles situées près des flèches à droite de l'écran jusqu'à ce qu'il apparaisse.
- Sélectionnez le mode de cuisson en effleurant la touche sensible située sur sa gauche.

Régler la température

- Confirmez la température proposée en appuyant sur OK.
- ou
- Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".

Régler le temps de cuisson

- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide du pavé numérique.
- Validez en appuyant sur OK.

Après cuisson

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et les messages "Réduction de vapeur" et "Opération terminée" s'affichent à l'écran. La porte de l'appareil s'entrouvre automatiquement pour permettre à la vapeur de s'échapper complètement.

Attendez que le message "Réduction de vapeur" disparaisse pour ouvrir la porte et sortir les aliments.

- Eteignez l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner quelques instants après l'arrêt de l'appareil.

Risque de brûlures !

Les parois de l'enceinte, les couvercles ou un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler. Enfilez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de sortir des aliments du four !

Après utilisation

- Retirez le cratère récupérateur du four vapeur et videz-le.
- Retirez et videz le réservoir à eau.
- 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.

Utilisation

Pendant la cuisson

Arrêter l'appareil

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte de l'appareil. Le chauffage se déclenche et 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.

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 de cuisine ou des maniques avant d'enfourner, de sortir ou de manipuler les aliments !

Le processus de cuisson continue dès que vous refermez la porte.

Une fois la porte refermée, un processus de compensation de la pression se produit parfois accompagné d'un sifflement.

Le processus en cours reprend dès que vous fermez la porte. La montée en température de l'enceinte est d'abord déclenchée puis elle s'affiche en temps réel sur l'écran.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier vos réglages pendant la cuisson.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez votre choix, par exemple "Température" et procédez à la modification.
- Validez en appuyant sur OK.

Enregistrer

Vous pouvez enregistrer un mode de cuisson pour l'intégrer dans le menu "Programmes personnalisés" et l'activer ultérieurement.

En fin de cuisson, le message suivant apparaît à l'écran : "Enregistrer"

- Sélectionnez "Enregistrer".

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez "Appliquer".

Choisissez à présent le nom que vous donnerez à votre programme personnalisé : il doit comporter dix signes au maximum. Validez en appuyant sur OK.

- Saisissez le nom que vous avez choisi pour votre programme.

Vérifiez si la saisie du nom est correcte, sélectionnez "enregistrer" puis confirmez en appuyant sur "OK".

Un message concernant le programme que vous venez de nommer apparaît à l'écran.

- Validez en appuyant sur OK.

Niveau d'eau insuffisant

Si, au cours de cuisson le contenu du réservoir à eau passe en dessous du niveau suffisant, un signal sonore retentit et un message indiquant qu'il faut remplir le réservoir avec de l'eau fraîche s'affiche à l'écran.

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

La cuisson reprend.

Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes de cuisson que vous utilisez souvent et leur attribuer un nom ("Menu" > "Programmes personnalisés").

Si vous n'avez encore enregistré aucun programme, le message suivant apparaît :

Créer un programme

Vous pouvez créer des programmes personnalisés.

Si vous avez déjà enregistré un ou des programmes personnalisés, ils apparaissent à l'écran et vous pouvez sélectionner une des options suivantes :

Programmation

Créer un programme

- Vous pouvez créer vos propres programmes

Modifier un programme

- Les programmes existants sont affichés
- Vous pouvez les modifier

Effacer un programme

- Vous pouvez supprimer les programmes existants

Créer un programme

■ Dans le menu principal, sélectionnez "Programmes personnalisés".

■ Sélectionnez "Créer un programme" ou "Modifier les programmes".

■ Procédez au réglage comme d'habitude puis validez en appuyant sur OK.

Pour ajouter une autre phase de cuisson à votre programme personnalisé, sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson" puis continuez comme précédemment.

■ Sélectionnez "Terminer programme".

Un résumé s'affiche à l'écran.

■ Validez "Appliquer" en appuyant sur OK.

Choisissez à présent le nom que vous donnerez à votre programme personnalisé : il doit comporter dix signes au maximum. Validez en appuyant sur OK.

- Sélectionnez "Enregistrer".
- Saisissez le nom que vous avez choisi pour votre programme.

Vérifiez si la saisie du nom est correcte, sélectionnez "Enregistrer".

Un message concernant le programme que vous venez de nommer apparaît à l'écran.

- Validez en appuyant sur OK.

Modifier un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Programmation".
- Sélectionnez "Modifier programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez à présent modifier une ou plusieurs phases de cuisson ou changer le nom du programme personnalisé. Procédez aux réglages comme d'habitude.

Effacer un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Programmation".
- Sélectionnez "Supprimer programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Fonctions utiles

Heure début / fin

Vous pouvez différer le départ d'un programme de cuisson. Le moment venu, l'appareil se met en marche automatiquement.

Il n'est pas possible de différer le départ du "détartrage".

Sélectionnez "Départ à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit commencer ou sélectionnez "Prêt à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit se terminer.

La différence entre l'heure de début et de fin du programme de cuisson correspond au temps de cuisson auquel s'ajoute le temps nécessaire à la montée en température de l'enceinte.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction quand la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat.
Le cas échéant, "Départ à" et "Prêt à" ne s'affichent pas. Laissez la porte ouverte pour faire refroidir l'enceinte.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent même perdre leur couleur, voire s'abîmer.

Régler

- Sélectionnez mode de cuisson, température et temps de cuisson comme d'habitude.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à" puis entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou s'achever.
- Validez en appuyant sur OK.

Supprimer

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à".
- Sélectionnez "rétablir".

Minuterie

Une minuterie au fonctionnement autonome vous permet de gérer des activités annexes.

Vous pouvez utiliser cette minuterie parallèlement à un processus de cuisson.

Le temps de programmation de la minuterie s'étend de 1 seconde (0:00:01 h:min:sec) à 9 heures 59 minutes et 59 secondes (9:59:59 h:min:sec).

La minuterie affiche en minutes et en secondes les durées inférieures à 10 minutes. Elle affiche en heures et en minutes les durées supérieures à 10 minutes.

Pour régler la minuterie vous devez, selon le cas saisir les minutes et les secondes ou les heures, les minutes et les secondes.

Exemple : 8 minutes = 00:08:00

Au terme de ce décor, un signal sonore retentit. Pour éteindre la minuterie, effleurez le symbole Δ . Si vous n'éteignez pas la minuterie, le symbole Δ continue de clignoter et le temps qui s'écoule dans l'autre sens s'affiche seconde par seconde, ce qui vous permet de vérifier le temps écoulé depuis son arrêt.

Régler

Si vous avez désactivé l'affichage de l'heure (cf. chapitre "Réglages"), vous devez d'abord allumer l'appareil puis régler la minuterie ①.

- Effleurez la touche sensitive Δ .
- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide du pavé numérique.
- Validez en appuyant sur OK.

Modifier

- Effleurez la touche sensitive Δ , entrez la durée souhaitée puis validez en appuyant sur "OK".

Supprimer

- Sélectionnez " Δ " puis "Rétablir".

Fonctions utiles

Sécurité enfants

La sécurité enfants permet de prévenir tout enclenchement accidentel de l'appareil.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages" > "Sécurité").

Quand la sécurité enfant est activée, le symbole  apparaît à l'écran quand vous allumez l'appareil.

Désactiver

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Un message s'affiche à l'écran.

- Maintenez la touche "OK"  enfoncée jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pouvez ensuite réutiliser votre appareil comme d'habitude.

Quelques secondes après l'arrêt de l'appareil, la sécurité enfants s'enclenche automatiquement.

Verrouillage des touches

Votre appareil a été équipé d'une fonction de verrouillage des touches pour empêcher de modifier les réglages par inadvertance en cours de cuisson.

L'activation du verrouillage des touches entraîne le blocage de l'ensemble des touches, exception faite de la touche Marche / Arrêt ①. Toutefois on peut stopper la minuterie à la fin du décompte.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous voulez utiliser la fonction de verrouillage des touches, vous devez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages" > "Sécurité").

Désactiver

- Effleurez une des touches sensibles.

Un message s'affiche à l'écran.

- Maintenez la touche "OK" enfoncée jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pouvez ensuite utiliser votre appareil comme d'habitude.

L'activation du verrouillage des touches s'enclenche quelques secondes après la dernière saisie.

A savoir

Au chapitre "A savoir", vous trouverez des conseils d'ordre général sur la cuisson vapeur de vos aliments : ils sont applicables à la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et / ou mode de cuisson) seront évoqués aux 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 "Commander des accessoires"), puis choisir celui qui conviendra le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Préférez de préférence des plats perforés pour 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.

- Déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- La distance entre le dessus du plat et la voûte de l'enceinte doit être assez grande pour permettre à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Plat récupérateur

Quand vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le plat récupérateur sur la sole du four vapeur pour récupérer les liquides 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.

Si vous enfournez plusieurs plats de cuisson assez hauts en même temps, réglez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres et essayez de libérer un niveau de cuisson intermédiaire.

Insérez toujours les plats de cuisson et la grille dans les supports ou gradins pour éviter que les plats ne basculent.

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

La température maximale est de 100 °C. A cette température, on peut cuire presque tous les aliments. Certains aliments plus fragiles comme les fruits rouges doivent être préparés à des températures plus basses, sans quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, reportez-vous aux chapitres concernés.

Utilisation combinée avec tiroir chauffant

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Les cas particuliers avec interférence d'autres facteurs seront abordés dans les chapitres suivants.

Le temps de cuisson vapeur ne dépend pas de la quantité d'aliments à préparer. Ainsi 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 $\frac{2}{3}$ de liquides pour éviter d'en renverser en sortant le plat 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, sans oublier 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 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. Choisissez de préférence des récipients plats afin d'obtenir une cuisson homogène de ces derniers et ne les empilez que sur 3 à 5 cm. Si vous devez préparer des quantités plus importantes, répartissez-les entre plusieurs récipients plats.

Les légumes différents mais avec un même temps de cuisson peuvent être préparés dans un même plat.

Cuisez 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.

Cuisson vapeur

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

Programmes automatiques > Légumes > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : consultez le 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
Aïchauts	32-38
Chou-fleur entier	27-28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10-12
Fleurs de brocolis	3-4
Carottes entières	7-8
Carottes coupées en deux	6-7
Carottes en rondelles	4
Endives coupées en deux	4-5
Chou chinois, émincé	3

	Temps de cuisson en minutes
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, en lamelles	4–5
Chou de Milan, en morceaux	23–26
Pommes de terre à chair ferme, épluchées	
entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre à chair ferme majoritaires, épluchées	
entières	25–27
coupées en deux	19–21
coupées en quatre	17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées	
entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-fleur, en bâtons	6–7
Carouille, 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
Champignons	2
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, coupés en deux dans les sens de la longueur	6

Cuisson vapeur

	Temps de cuisson en minutes
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, fleurs	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9–10
Céleri-rave, en bâtons	6–7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
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

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la 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 et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson sera long. 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 non percé en plaçant le plat non percé en-dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson.

Vous pouvez transformer ces sucs de viande en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.

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

Cuisson vapeur

Réglages

Programmes automatiques > Viande > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau de cuisson

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
Escalope d'agneau	12-16
Poularde	60-70
Paupiettes de dinde	12-15
Escalope de dinde	4-6
Plat de côtes, recouvert d'eau	130-140
Ragoût de boeuf	105-115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80-90
Aiguillettes de boeuf	110-120

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques > Saucisses > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Saucisses	Temps de cuisson en minutes
Saucisses apéritif	6-8
Cervelas	6-8
Boudin blanc	6-8

QUEL FOUR.COM

Cuisson vapeur

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 le jus 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.

Temps de cuisson

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

La chair du poisson se raffermi de plus en plus en cours de cuisson.

Respectez toujours le temps de cuisson indiqué. Si le poisson n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes seulement.

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

Conseils

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

La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous ajoutez 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, carpes, tanches et anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Cuisson vapeur

Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : cf. tableau de cuisson

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	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
Carpes 1,5 kg	100	18-25
Filet de saumon	100	6-8
Pilé 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

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

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

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

Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours 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 durcit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Programmes automatiques > Coquillages > ... > Cuisson vapeur

Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

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 absorbant entièrement le liquide de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Programmes automatiques > Riz > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions riz / liquide	Temps de cuisson en minutes
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Rizotto	1 : 2,5	18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

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. 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

Programmes automatiques > Produits à base de farine > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

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

Céréales

Les céréales crues gonflant 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

Programmes automatiques > Céréales > ... > Cuisson vapeur
ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions Céréales / Liquides	Temps de cuisson en minutes
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Blé vert entier	1 : 1	18–20
Blé vert concassé	1 : 1	7
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine, concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle, entier	1 : 1	35
Seigle, concassé	1 : 1	10
Blé, entier	1 : 1	30
Blé, concassé	1 : 1	8

Cuisson vapeur

Légumes secs

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson sera raccourci.

Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être trempées avant cuisson.

Pendant la cuisson, plongez les légumes secs trempés dans un liquide. Avec les légumes secs non trempés, respectez les proportions spécifiques légumes secs / liquide.

Réglages

Programmes automatiques > Légumes secs > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir 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

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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	100–130	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
Petit pois		
Pois jaunes	110–130	1 : 3
Pois verts, écosés	60–70	1 : 3

Cuisson vapeur

Oeufs

Utilisez des récipients perforés pour préparer des œufs durs.

Ne percez pas les oeufs avant cuisson. Pendant la phase de préchauffage, ils se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

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

Réglages

Programmes automatiques > Oeufs > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

Conseil

Conservez le jus des fruits pour un glaçage de tarte.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu en mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson de vos menus (cf. chapitre "Réglages").

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

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui déteignent (betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plateau multi-usages. 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 35 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

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

Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre 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 (Etape 1, riz)
- 6 min moins 4 min = 2 min (Etape 2, sébaste)
- 4 min = temps restant (Etape 3, brocolis)

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

- Vérifiez que la réduction de vapeur est bien désactivée.
- 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.

Autres fonctions

Réchauffer des aliments

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

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

Vaisselle adaptée

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.

Les pièces panées comme les 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.
- Enfouissez la grille puis posez l'assiette ou le plat dessus.

Réglages

Fonctions utiles > Réchauffage des aliments ou

Cuisson vapeur

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
Légumé	8-10
Soupe	8-10
Plats cuisinés	8-10

Autres fonctions

Décongélation

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

Température

Pour décongeler vos aliments, la température optimale 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 de l'environnement.

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 de récupération; 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 le plat.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

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

Réglages

Fonctions utiles > Décongélation ou
Cuisson vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

QUEL FOUR.COM

Autres fonctions

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 fleurette	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 / Cassis	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250	60	20–22	10–15
Légumes				
Conditionnés en bloc : épinards, chou rouge, chou de Milan...	300	60	20–25	10–15

Autres fonctions

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10-15
Truites	500	60	15-18	10-15
Homard	300	60	25-30	10-15
Crabe	300	60	4-6	5
Viande				
Rôti	en tranches	60	8-10	15-20
Viande hachée	250	50	15-20	10-15
Viande hachée	500	60	20-30	10-15
Viande de ragoût	500	60	30-40	10-15
Viande de ragoût	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	150	60	20-25	10-15
Escalope de poulet	500	60	25-30	10-15
Cuisse de dinde	500	60	40-45	10-15

Autres fonctions

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Pâtisseries				
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

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 vis (Twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc.

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

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis 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.

Autres fonctions

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

- Glissez la grille sur le niveau inférieur.
- Placez les bocaux de même taille sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits et légumes > ... > Préparer des conserves

ou

Fonctions utiles > Préparer des conserves ou Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

QUEL FOUR.COM

Autres fonctions

Conserves	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
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-claude	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coinces	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.

Autres fonctions

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 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

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Cuisson d'un menu express

Pour faire cuire votre menu express, saisissez jusqu'à trois types d'aliments dans n'importe quel ordre (exemple : un poisson avec sa garniture et ses légumes). Votre four vapeur combiné enregistre et indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs, l'aliment qui cuit le plus longtemps devant alors être enfourné en premier.

- Mettez l'appareil en marche ①.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Le cas échéant, enfournez le plat au multi-usages ou le plat récupérateur.
- Sélectionnez "Fonctions utiles" > "Cuisson menu".
- Sélectionnez l'aliment en question.

Selon l'aliment sélectionné, il vous est demandé de préciser sa taille et / ou son degré de cuisson.

- Sélectionnez ou saisissez les valeurs souhaitées puis validez le cas échéant en appuyant sur "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter des aliments".
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.
- Répétez le même processus pour le troisième aliment si nécessaire.

Une fois confirmé "Démarrer cuisson menu", l'écran indique quel aliment doit être enfourné en premier.

Au terme de la phase de chauffage de l'enceinte, l'écran indique dans combien de temps il faudra enfourner le prochain aliment prévu au menu. Le cas échéant, répétez le même processus pour le troisième élément du menu.

Vous pouvez aussi faire cuire un menu composé d'aliments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre "Cuisson d'un menu - mode manuel".

Autres fonctions

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 non refroidi 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 starter. Tous les yaourts ne se valent pas comme 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.

Présence de grumeaux

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

- Vous pouvez soit mélanger 100 g de yaourt à 1 l de lait soit suivre 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 sur la grille. 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

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Fabriquer des yaourts maison

ou

Cuisson à vapeur

Température : 40 °C

Temps de cuisson : 5 heures

Autres fonctions

Faire pousser la pâte

Marche à suivre

- Pour préparer la pâte, veuillez vous référer à la recette.
- Couvrez le saladier et posez-le sur la grille.

Réglages

Fonctions utiles > Faire lever la pâte

ou

Cuisson vapeur

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 récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre de la gélatine

ou

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.
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

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Autres fonctions

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

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Temps de cuisson en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivron	4
Pêches	1
Tomates	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

Cuisson vapeur
Température : 50 °C
Temps de cuisson : 5 minutes

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fruits et légumes > ... > Blanchir

ou

Fonctions utiles > Blanchir

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 1 minute

Autres fonctions

Faire suer des oignons

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

Marche à suivre

- Emincez les oignons et mettez-les dans un plat de cuisson non perforé avec un peu de beurre.
- 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

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer le lard

Évitez 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

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer le lard

ou

Cuisson vapeur

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 avez 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 sur la grille toutes les pièces du biberon dans un plat de cuisson perforé, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec l'ouverture vers le bas). Chaque partie des pièces à stériliser baigne ainsi dans la vapeur.

Réglages

Fonctions utiles >> Stériliser de la vaisselle

ou

Cuisson-vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 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

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Préparer des serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

Autres fonctions

Décristalliser le miel / Fluidifier le miel

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Décristalliser le miel > Fluidifier le miel

ou

Cuisson vapeur

Température : 60 °C

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

Réaliser une royale

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez le mélange œufs et lait et versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Votre four dispose de nombreux programmes automatiques. A chaque programme correspondent des temps de cuisson, des températures et des modes de cuisson spécifiques. Il vous suffit donc de choisir entre ces programmes celui qui convient le mieux à votre plat.

Le degré de cuisson est représenté sur l'écran par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine convient pour un degré de cuisson intermédiaire. Il est signalé par un segment plein situé vers le milieu de la barre de défilement. Sélectionnez le degré de cuisson qui vous convient en déplaçant le curseur vers la gauche ou vers la droite.

Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson sera le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.

Certains programmes vous indiquent même à quel moment vous devez enfourner le plat. Nous vous conseillons de suivre ces instructions.

Si vous venez de terminer un cycle de cuisson, laissez votre appareil refroidir à température ambiante avant de démarrer un programme automatique.

Si l'enceinte de cuisson est encore chaude au moment d'enfourner un nouveau plat, soyez très prudent en ouvrant la porte : la vapeur qui sort du four peut vous ébouillanter ! Restez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

Ne touchez pas les parois de l'enceinte. Risques de brûlures !

L'heure de départ peut être différée grâce aux options "Départ à" et "Prêt à".

Pour annuler un programme automatique en cours de cuisson, éteignez le four.

Si une fois le programme automatique terminé vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction "Prolonger la cuisson".

En enregistrant les programmes automatiques sous "Programmes personnalisés", vous pourrez les retrouver ultérieurement dans le menu principal.

Programmes automatiques

Récapitulatif des programmes automatiques

- Légumes
- Poisson
- Crustacés
- Coquillages
- Viande
- Saucisses
- Légumes secs
- Riz
- Céréales
- Fruits
- Œufs
- Pâtes fraîches
- Champignons
- Fonctions spéciales

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez "Programmes automatiques".
- Sélectionnez le sous-menu correspondant (ex. : légumes).
- Sélectionnez le légume de votre choix (ex. : chou-fleur).
- Sélectionnez puis validez les données qui vous concernent.
- Sélectionnez une méthode de cuisson et éventuellement un degré de cuisson.

Prolonger la cuisson

Si une fois le programme automatique terminé vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson.

- Sélectionnez "Prolonger cuisson".
- Sélectionnez le degré de cuisson souhaité puis validez en appuyant sur OK.

Des réglages d'usine sont d'ores et déjà enregistrés sur votre appareil. Vous pouvez modifier ou sélectionner certains réglages du menu ou des sous-menus (cf. Réglages").

Les réglages actuels sont cochés.

La touche "↩" vous permet de revenir à l'étape précédente.

Une fois que vous avez validé en appuyant sur OK, vous avez 15 secondes pour faire votre choix, faute de quoi l'affichage revient à l'étape précédente.

L'affichage est disponible en plusieurs langues. Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, prenez le symbole du drapeau 🇫🇷 comme repère : il vous permettra de revenir au sous-menu du choix de langue.

- Mettez le four vapeur en marche.
- Sélectionnez "Réglages" dans le menu principal.
- Sélectionnez le sous-menu de votre choix puis validez en appuyant sur "OK".
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois en appuyant sur "OK".

QUELFOUR.COM

Réglages

Le réglage d'usine des options est affiché en **gras**.

Option	Réglages disponibles
Langue 	allemand , autres langues Pays
Heure	Affichage activé / désactivé / désactivation de nuit Format affichage heure 24 h / 12 h Régler
Date	Régler la date
Eclairage	activé/ activé pendant 1 seconde
Luminosité de l'affichage	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores activé / désactivé Bip touches activé / désactivé
Unités de mesure	Poids g ou lb/oz Température °C ou °F
Maintien au chaud	activé / désactivé
Réduction de vapeur	activé / désactivé
Températures préprogrammées	Modifier les températures préprogrammées
Sécurité	Sécurité enfants  activé / désactivé Verrouillage des touches activé / désactivé

Option	Réglages disponibles
Dureté de l'eau	douce (< 1,5 °f, < 1,5 mmol/l) moyenne (1,5 °f – 25 °f, 1,5 - 2,5 mmol/l) dure (> 25 °f, > 2,5 mmol/l)
Revendeurs	Mode expo activé / désactivé
Réglage d'usine	Réglages Réinitialiser les réglages de l'appareil Programmes personnalisés Supprimer des programmes personnalisés Températures préprogrammées Réinitialiser les températures préprogrammées

QUEL FOUR.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test

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. (DIN EN 50304 / DIN EN 60350) Projet pour le paragraphe "Fours vapeur et fours vapeur combinés".

Aliments	Plats de cuisson	Quantité en g	Niveau de cuisson	Plat récupérateur	Température en °C *	Temps de cuisson en minutes
Répartition de la vapeur						
Brocolis (10.1)	1x DGGL 8	300	Au choix	oui	100	3
	3x DGGL 8	300 chacun	2, 3, 4	oui	100	3
Ajout de vapeur						
Brocolis (10.2)	1x DGGL 8	max.	Au choix	oui	100	3
Puissance à charge maximale						
Petits pois (10.3)	2 x DGGL 1	750 chacun	2, 4	oui	100	***
	2 x DGGL 8	1000 chacun				

* Ne préchauffez pas l'appareil.

** Placez les plats DGGL1 et DGGL 8 les uns derrière les autres sur leurs niveaux respectifs.

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

 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 surtout pas de produits 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.

Attendez que l'enceinte du four vapeur soit complètement sèche pour refermer la porte.

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.

Nettoyage et entretien

Façade

N'attendez pas avant d'enlever les salissures présentes sur la façade de votre appareil.

Plus vous attendez, plus les dépôts s'incrustent et plus vous aurez de mal à les éliminer. L'aspect de votre four vapeur peut s'en trouver altéré définitivement.

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

Vous pouvez aussi utiliser un chiffon 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,
- le produit anti-calcaire,
- 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 nettoyant 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 !

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.

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

Le **joint de porte** est conçu pour une utilisation à vie. Toutefois si vous étiez amené à changer cette pièce, contactez votre service après-vente.

Ouverture automatique de porte

Si vous constatez que des restes de nourriture sont restés coincés dans l'ouverture de la porte, nettoyez aussitôt avec une éponge humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

Accessoires

Plat récupérateur, grille, plats de cuisson

Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat récupérateur, la grille 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 "Commander des accessoires").

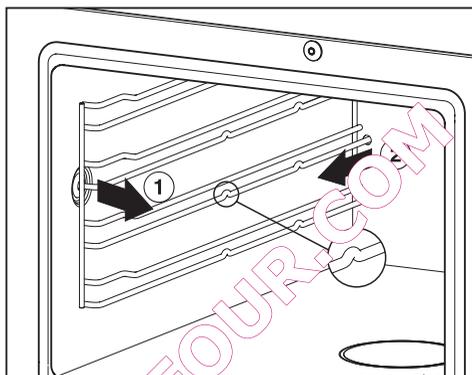
Nettoyage et entretien

Réservoir à eau

Après chaque utilisation, retirez, videz et séchez le réservoir à eau. Vous éviterez ainsi l'accumulation de calcaire.

Supports de gradins

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



- Pour sortir les supports de gradins, dégagez-les d'abord par le côté ① puis par l'arrière ②.
- Lorsque vous les 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 thermosonde au moment d'enfourner les plats de cuisson.

Détartrage

Pour détartrer votre appareil, nous vous recommandons les pastilles de détartrage Miele (cf. « Commander des accessoires »). Ces pastilles ont été conçues spécialement pour cet appareil afin d'optimiser le processus de détartrage.

Les autres détartrants qui, outre l'acide citrique, contiennent d'autres acides et/ou substances non désirables, comme les chlorures, peuvent endommager l'appareil. L'effet souhaité ne peut être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas adaptée. Faites attention à ce que la poignée de la porte et les panneaux en métal ne soient pas éclaboussés par la solution de détartrage, cette dernière pouvant vous tacher. Le cas échéant, nettoyez immédiatement la solution de détartrage.

Après un certain temps de fonctionnement, votre four vapeur vous indique qu'un détartrage doit être effectué prochainement. Le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran.

Une fois le dernier processus de cuisson terminé, le four vapeur se bloque. Nous vous conseillons de détartrer votre appareil avant l'enclenchement du blocage de sécurité. Le programme de détartrage dure environ 38 minutes.

Nettoyage et entretien

- Mettez l'appareil sous tension puis sélectionnez "Détartrage".

Un message s'affiche à l'écran.

- Validez en appuyant sur "OK".
- Remplissez le réservoir avec 1 litre d'eau froide puis ajoutez 2 pastilles de détartrage Miele.
- Poussez le réservoir à eau au fond de son habitacle jusqu'à la butée.

Le temps résiduel s'affiche à l'écran puis le programme de détartrage commence.

Au delà de la sixième 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.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé à deux reprises de rinçer puis de remplir le réservoir à eau.

Suivez les instructions affichées à l'écran.

Une fois le détartrage terminé, un message d'information s'affiche à l'écran.

Après le détartrage

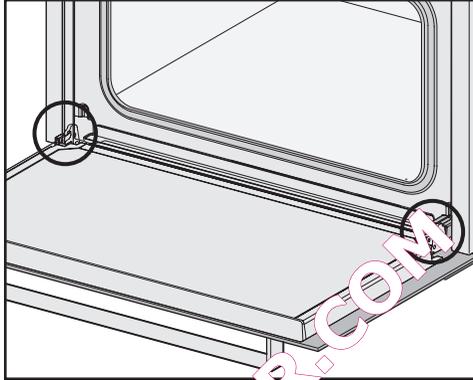
- Eteignez l'appareil,
- Retirez, videz puis séchez bien le réservoir à eau.
- Séchez l'enceinte.

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

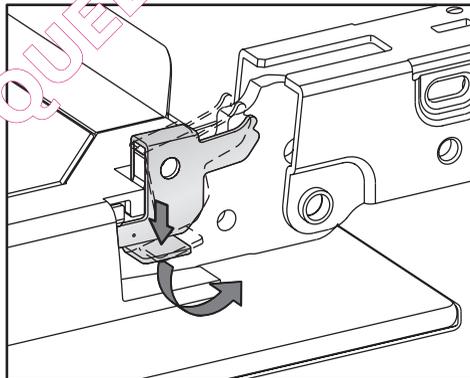
Porte de l'appareil

Comment démonter la porte ?

Débloquez les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez la porte en grand.
- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en appuyant dessus puis tournez-les au maximum vers le bas.

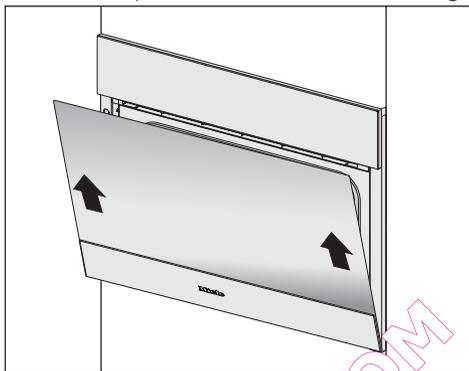


Risque de blessure !

Ne tirez jamais sur les supports de porte quand celle-ci est ouverte. En se rabattant brusquement, ces derniers endommageraient votre appareil.

Nettoyage et entretien

- Poussez la porte de l'appareil sans la fermer.
- Tenez la porte par les côtés puis retirez-la doucement des fixations par le haut en l'inclinant légèrement.



Ne retirez pas la porte en la soulevant par sa poignée. Vous risqueriez de casser cette dernière et de briser la vitre.
Veillez à ne pas coincer la porte en tirant dessus.

Comment remonter la porte ?

- Remettez la porte dans ses fixations.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez la porte en grand.
- Tournez les étriers de blocage au maximum en position horizontale. Tournez les étriers de blocage le plus possible, en position horizontale.

Verrouillez les étriers de blocage après le nettoyage et le montage de la porte, faute de quoi cette dernière pourrait sortir de ses supports et tomber.

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– arrêtant 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>
Le mode expo est activé et le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo en suivant les instructions qui s'affichent à l'écran.

En cas d'anomalie

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 entendez un bruit sourd quand vous mettez votre appareil en marche, pendant qu'il fonctionne ou quand vous l'arrêtez.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.
Vous avez déménagé et l'enchaînement phase chauffage de l'enceinte et phase cuisson ne 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. ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Dé-tartrage").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte. Le joint de porte n'est pas bien installé. → Enfoncez bien le joint sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté. Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple). ■ Remplacez le joint.
On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.	Une fois la porte refermée, un processus de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Il ne s'agit pas d'une anomalie.

Problème	Cause et solution
L'appareil n'exécute pas les fonctions "Départ à" et "Arrêt à".	<p>Ces options ne sont pas disponibles en mode "Détartrage". L'enceinte de cuisson est trop chaude, par exemple à la fin d'un programme de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le four refroidir en laissant la porte grande ouverte.
L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.	<p>L'éclairage est défectueux. Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.</p>
Un "F" suivi d'un chiffre apparaissent sur l'écran d'affichage.	
F 44	<p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez l'appareil, attendez quelques minutes, puis allumez-le de nouveau. Si le message d'erreur s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.
F .. Autres messages d'erreur	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

Commander des accessoires

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

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



Vous pouvez aussi vous les procurer aux "Pièces détachées et accessoires Miele" (voir en fin de notice) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

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

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 65 mm (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)

Commander des accessoires

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



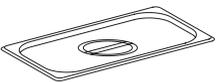
Plat perforé
Contenance 2,0 l / Capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 13



Plat perforé
Contenance 3,3 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

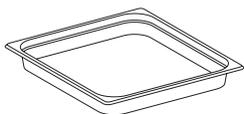
Commander des accessoires

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

Plat récupérateur



Pour recueillir l'eau condensée et les liquides
325 x 430 x 40 mm (L x P x H)

Grille



Pour poser votre propre vaisselle

Détergents et produits d'entretien

Pastilles de détartrage 10 pièces



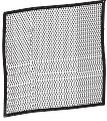
Pour détartrer la machine

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



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

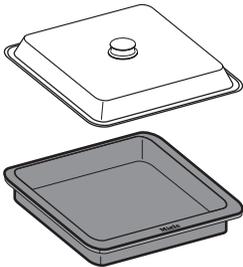
Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Autres

Plat à rôtir KMB 5000-S



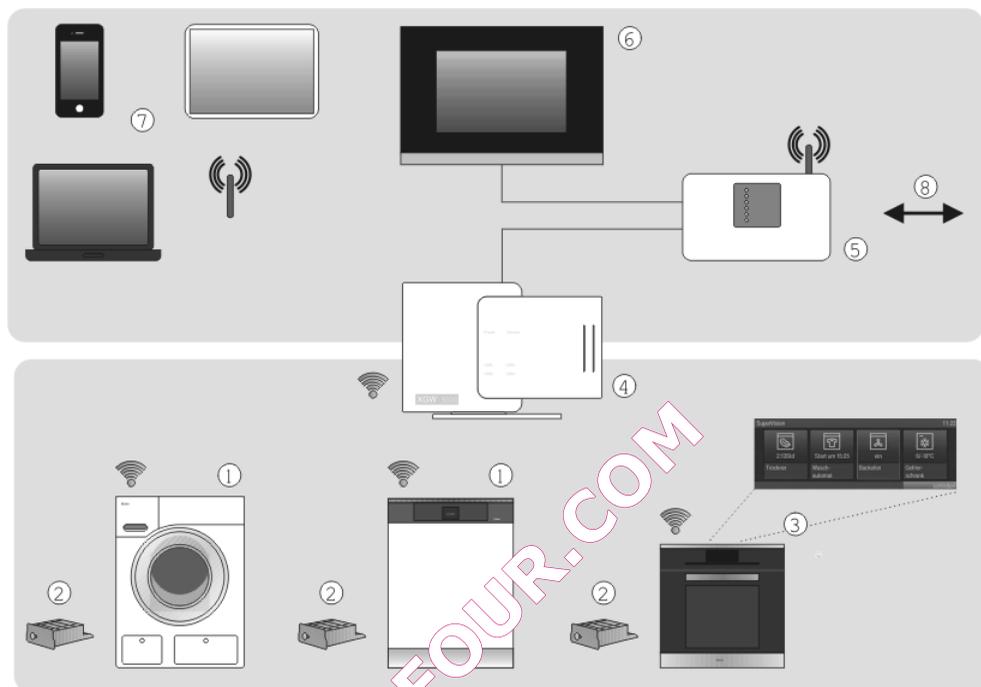
Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif et couvercle inox. Convient également à la cuisson sur la zone de rôtisserie d'une plaque induction, au four et sur tous types de plaques.

Ne convient pas aux tables de cuisson au gaz !

Capacité maximale 2,5 kg

Dimensions : 325 x 260 x 65 mm (l x P x H)

QUEL FOUR.COM



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway XGW3000 Miele@home
- ⑤ Routeur wifi
- ⑥ Connexion aux systèmes de domotique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré au système Miele@home via un module de communication disponible en option avec parfois un jeu d'adaptation ②.

Avec le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et autres données relatives au déroulement du programme sur un écran ③ qui affichera ces données. Il peut s'agir par exemple d'un four équipé de la fonction SuperVision.

Superviser et commander vos appareils à distance

- Appareil électroménager SuperVision ③
L'état des autres appareils ménagers peut être affiché sur l'écran de certains appareils interactifs.
- Terminaux mobiles ⑦
Si vous êtes équipé d'un ordinateur de bureau, d'un portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ⑥ Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communi-

tion peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer quand les prix de l'électricité sont les plus bas ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

Commandes et accessoires

- Module de communication XKM 3000
Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)
- Gateway XGW3000 Miele@home

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

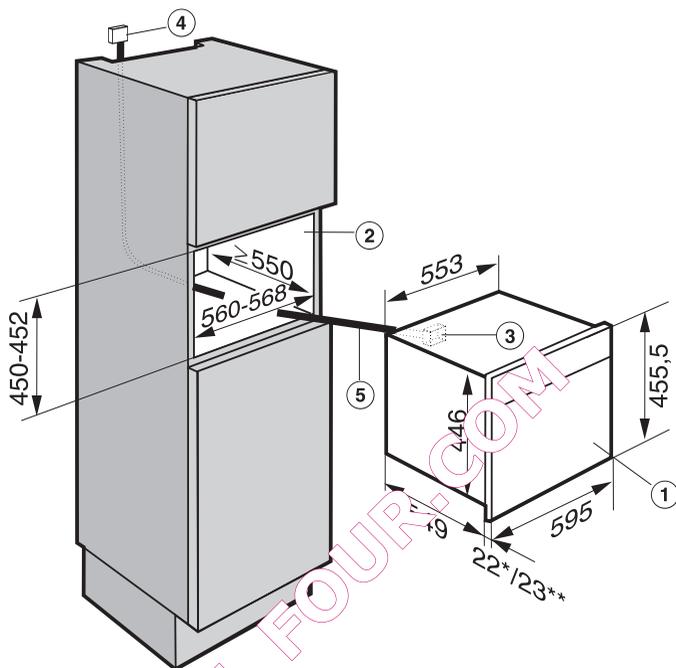
Conseils de sécurité pour le montage

- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre appareil ne soit endommagé.
Comparez les données 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).
- ▶ Quand vous encastrez votre appareil, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.
- ▶ Pour éviter de vous brûler en renversant le contenu d'un plat ou d'une boisson, installez le four vapeur à une hauteur qui vous permet de bien apercevoir le niveau supérieur de l'enceinte.

Les cotes sont indiquées en mm.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Encastrement dans une colonne



* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

① Four vapeur encastrable

② Niche

③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil

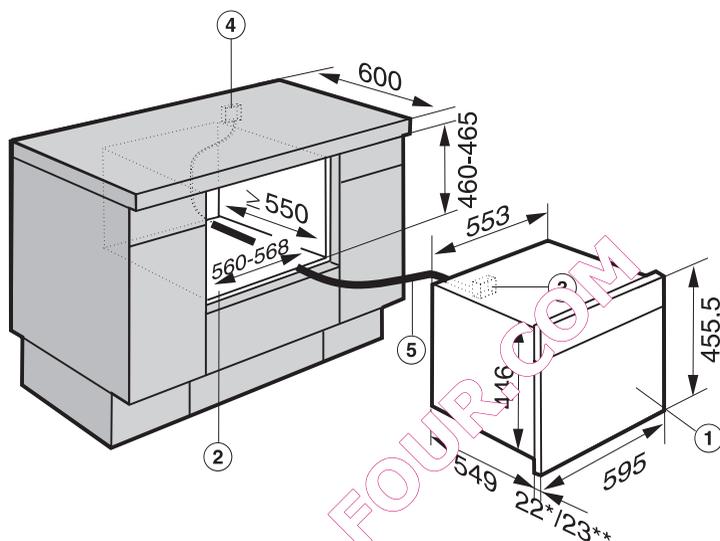
④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Encastrement dans un meuble bas

En cas d'encastrement sous une table de cuisson, prenez en compte les instructions de montage et de hauteur d'encastrement de la table de cuisson.



* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

① Four vapeur encastrable

② Niche

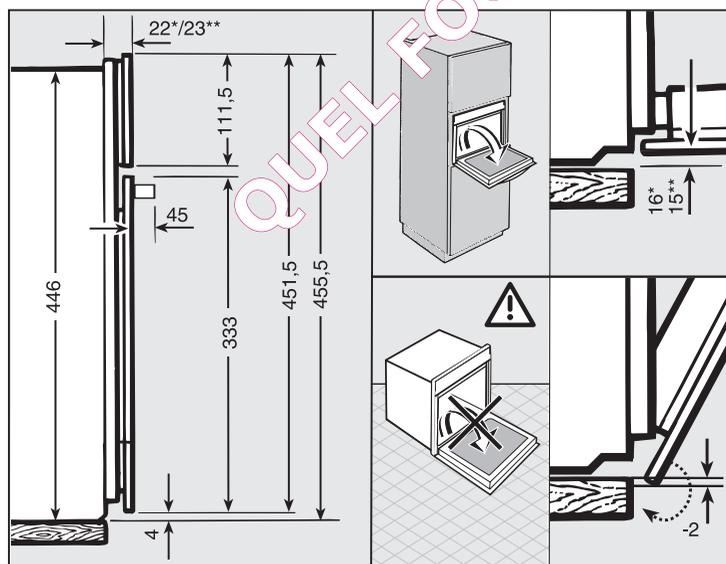
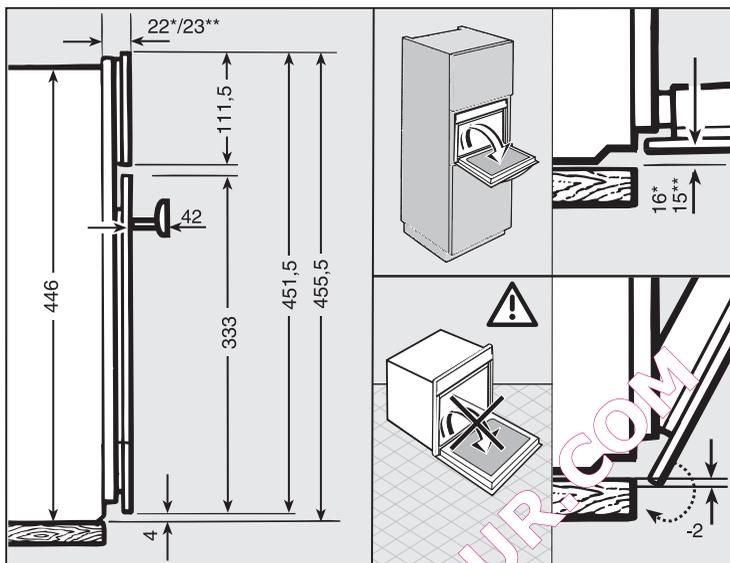
③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

Dimensions des appareils et cotes d'encastement

Dimensions détaillées de la façade du four vapeur

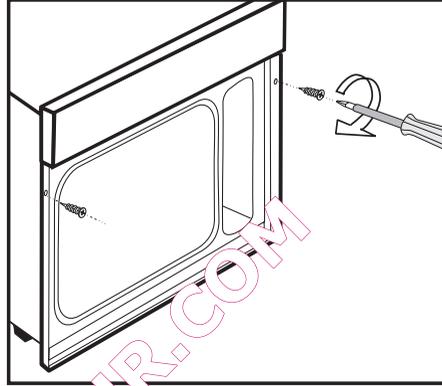


* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

- Insérez le four dans la niche et ajustez sa position.

Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four doit être posé bien à l'horizontale, avec une marge maximum de 2°.



- Fixez l'appareil aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.

Branchement électrique

Nous conseillons d'effectuer un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées.

Veillez à ce que la fiche soit bien accessible une fois l'appareil encastré / installé.

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.

Quand la prise n'est plus accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. L'utilisateur doit prévoir un sectionneur pour chaque pôle avec ouverture de au moins 3 mm, celui-ci pouvant être un disjoncteur automatique avec fusibles et contacteurs.

Si le cordon 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.

Vous trouvez les **données de raccordement** sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent impérativement correspondre aux normes du réseau.

Le fabricant signale qu'il ne saurait être tenu pour responsable des dommages directs ou indirects liés à un défaut de montage ou de raccordement.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par une prise de terre inexistante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage !

Puissance totale

Cf. plaque signalétique

Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Protection de surintensité 16 A

avec circuit spécialisé (boîtier de connexion)

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Mise hors tension

Si vous devez mettre l'appareil hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

– Fusibles

Le cas échéant, retirez entièrement les fusibles de leurs embouts à visse

ou

– Disjoncteurs à réarmement

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

ou

– Fusibles à réarmement automatique

(disjoncteurs de protection

de type B ou C au moins) : faites basculer le levier de 1 (marche) sur 0 (arrêt)

ou

– Disjoncteurs différentiels

(pour prévenir les courts-circuits). Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt) ou Actionnez le bouton de test.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

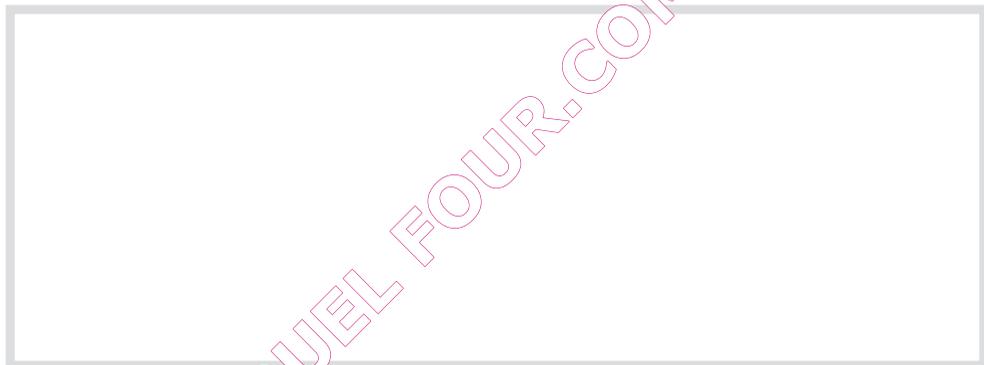
Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele
- le service après-vente Miele

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent en fin de notice.

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 dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de l'appareil est identique à celle indiquée sur la couverture du document.



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.

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



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



www.miele-shop.com

QUEL FOUR.COM

DG 6500 / DG 6600