



MARQUE : **MIELE**
REFERENCE : **DGM 6301**
CODIC : **4296079**

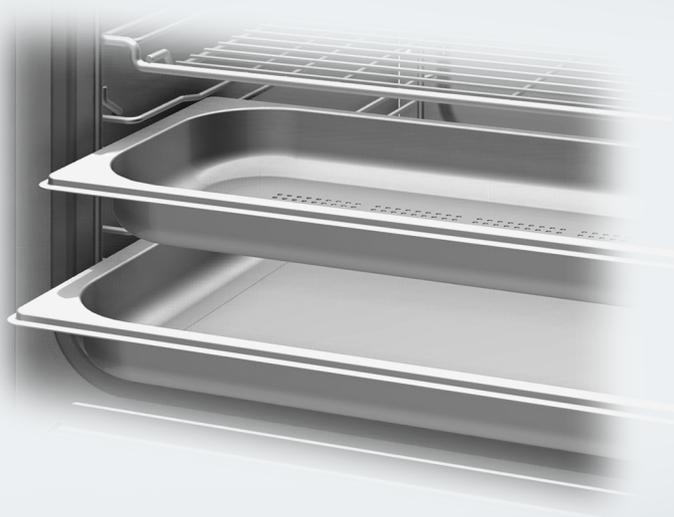


NOTICE



Mode d'emploi et instructions de montage

Four vapeur micro-ondes



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions 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

Consignes de sécurité et mises en garde	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Description de l'appareil	20
Four vapeur	20
Accessoires fournis	21
Éléments de commande	22
Touches sensibles	23
Ecran	25
Symboles.....	26
Description du fonctionnement	27
Cuisson vapeur	27
Réservoir à eau	27
Température	27
Temps de cuisson	27
Bruits	27
Phase de préchauffage	27
Phase de cuisson	27
Réduction de vapeur	28
Mode micro-ondes.....	28
Mode de fonctionnement	28
Vaisselle adaptée au micro-ondes	29
Bac de récupération	33
Eclairage de l'enceinte	33
Première mise en service	34
Paramètres de base	34
Premier nettoyage du four vapeur	35
Régler la dureté de l'eau	35
Adapter la température d'ébullition	36
Menu principal et sous-menus	37
Utilisation : cuisson vapeur	39
Utilisation simple	39
Interrompre la cuisson	41
Fonctions avancées.....	42
Démarrage et arrêt automatiques.....	42
Déroulement d'un cycle de cuisson automatique	43
Modifier les réglages en cours de cuisson	43
Annuler la cuisson	45

Table des matières

Mode micro-ondes	46
Utilisation simple	46
Fonctions avancées.....	47
Démarrage et arrêt automatiques.....	47
Déroulement d'un cycle de cuisson automatique.....	48
Modifier les réglages en cours de cuisson.....	48
Annuler la cuisson	50
Programmes automatiques	51
Présentation des catégories de plats.....	51
Utiliser les programmes automatiques.....	51
Programmes personnalisés	53
Créer un programme personnalisé.....	53
Démarrer un programme personnalisé.....	55
Modifier un programme personnalisé	56
Modifier les phases de cuisson.....	56
Renommer un programme	57
Supprimer des programmes personnalisés	57
Quick Start	58
Pop-corn	59
Minuterie 	60
Régler la minuterie.....	60
Modifier la minuterie.....	61
Supprimer la minuterie	61
A savoir sur la cuisson vapeur	62
Avantages de la cuisson vapeur.....	62
Vaisselle adaptée.....	62
Plats de cuisson	62
Votre vaisselle.....	62
Bac de récupération	62
Niveau de cuisson	63
Surgelés.....	63
Température	63
Temps de cuisson	63
Cuisson avec liquides	63
Recettes maison.....	63
Cuisson vapeur	65
Légumes.....	65
Viandes.....	68

Table des matières

Saucisses	70
Poissons	70
Crustacés	73
Coquillages.....	74
Riz.....	75
Pâtes.....	76
Dumplings	77
Céréales	78
Légumes secs	79
Œufs.....	81
Fruits.....	82
Cuisson d'un menu	83
Cuisson sous-vide	85
Réchauffer	91
Fonctions utiles	93
Réchauffage avec vapeur.....	93
Décongélation avec vapeur.....	94
Stérilisation des conserves	97
Extraction de jus.....	100
Préparer des yaourts maison	101
Faire lever la pâte	102
Faire fondre de la gélatine	103
Faire fondre du chocolat	103
Emonder.....	104
Conserver des pommes	104
Blanchir	105
Faire suer des oignons	105
Faire suer le lard	106
Stériliser de la vaisselle	106
Préparer des serviettes chaudes.....	107
Décristalliser du miel	107
Préparer une royale	107
Décongélation et réchauffage en mode combiné	108
Décongélation et réchauffage au micro-ondes	109
Tableaux décongélation / réchauffage	112
Réglages	116
Ouvrir le menu "Réglages"	116
Modifier et enregistrer les réglages	116
Tableau des réglages.....	117
Langue 	119

Table des matières

Affichage horaire	119
Affichage	119
Format d'affichage de l'heure.....	119
Réglages.....	119
Date	119
Eclairage.....	120
Luminosité de l'écran	120
Signaux sonores.....	120
Mélodies.....	120
Son unique	120
Bip touches	121
Unités de mesure	121
Poids.....	121
Température	121
Quick Start	121
Popcorn.....	121
Maintien au chaud.....	122
Cuisson vapeur	122
Micro-ondes	122
Réduction de vapeur.....	123
Températures préprogrammées	123
Puissances préprogrammées.....	124
Sécurité	124
Sécurité enfants 	124
Verrouillage des touches	125
Dureté de l'eau	125
Revendeur	126
Mode expo	126
Réglages d'usine.....	126
Données à l'attention des instituts de contrôle.....	127
Nettoyage et entretien	129
Conseils de nettoyage et d'entretien.....	129
Façade du four vapeur	130
Enceinte de cuisson	130
Réservoir à eau	131
Accessoires	131
Supports de gradins	131
Entretien	132
Humidification de l'enceinte.....	132
Détartrage.....	132
En cas d'anomalie	134

Table des matières

Accessoires en option	138
Plats de cuisson	138
Détergents et produits d'entretien.....	139
Autres	139
Consignes de sécurité pour le montage	140
Cotes de la façade	141
Cotes d'encastrement	142
Encastrement dans meuble haut	142
Encastrement dans un meuble bas	143
Montage	144
Branchement électrique	145
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	147

Consignes de sécurité et mises en garde

En vue de simplification, le four vapeur micro-ondes sera désigné sous le terme de "four vapeur" dans l'ensemble du document.

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toutefois, une utilisation non conforme est susceptible d'entraîner des dommages corporels et matériels.

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.
Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Risque d'incendie ! N'utilisez jamais les micro-ondes pour sécher des matières inflammables : le liquide contenu par ces dernières s'évaporerait et elles pourraient prendre feu !
N'utilisez jamais le four vapeur pour stocker ou sécher des matières inflammables.
- ▶ 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.
- ▶ Ce four vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire 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 le four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ 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 lorsqu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de brûlure, veillez à ce que les enfants restent 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 suspendre à la porte de l'appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Exposition aux rayons micro-ondes
Seul un spécialiste est habilité à effectuer les travaux d'entretien et de réparation qui requièrent de retirer une paroi.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.
- ▶ Si le four vapeur est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez jamais le four vapeur si :
 - la porte est voilée,
 - la façade de l'enceinte de cuisson présente des bosses ou est voilée,
 - les charnières de porte sont desserrées,
 - il y a des perforations ou des fissures apparentes sur la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte,
 - de l'humidité s'est déposée entre les vitres de la porte.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur !
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele. Voir chapitre "Raccordement électrique".
- ▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclencher les fusibles
 - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
 - le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez impérativement cette dernière lorsque l'appareil fonctionne. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accroissent à l'intérieur du meuble et le four vapeur, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four vapeur ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Utilisation conforme

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

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

► Risque de brûlures ! En fin de cuisson, il se peut qu'il reste de l'eau bouillante dans le générateur de vapeur. Cette eau résiduelle s'évacuant ensuite dans le réservoir à eau, n'inclinez pas trop ce dernier lorsque vous le sortez du four vapeur.

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

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

► Vérifiez que la vaisselle plastique utilisée résiste à la chaleur et à la vapeur, faute de quoi elle risque de fondre à des températures qui peuvent aller jusqu'à 100 °C et abîmer votre appareil. Suivez toujours les instructions du fabricant de vaisselle.

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

► 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.

Consignes 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 de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique comme un mixeur par exemple à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.

Mode micro-ondes

▶ Tenez compte du fait que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent beaucoup plus courts en mode micro-ondes qu'en mode sans micro-ondes. Si vous laissez l'appareil fonctionner trop longtemps, les aliments risquent de se dessécher, voire de prendre feu.

▶ Le mode micro-ondes  sert à réchauffer des plats et des boissons. En raison du risque de blessures et d'incendie, n'utilisez jamais le mode avec micro-ondes  pour faire sécher des fleurs, des herbes ou d'autres matières inflammables ou griller du pain ou des petits pains.

▶ Couvrez toujours les aliments lorsque vous utilisez le mode micro-ondes .

▶ Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée. Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats.

Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur générée au cœur des aliments se transmet ensuite au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient.

Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température ! Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

▶ Le mode micro-ondes  ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles que vous pourriez vous brûler en les touchant.

▶ Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne exercée est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

▶ Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer puis attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible. Lorsque vous réchauffez un liquide, placez toujours une cuillère en plastique (sans métal) dans le récipient.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson. Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.
- ▶ Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Pour cuire des œufs avec coquille, n'utilisez que le mode avec vapeur  ou le programme automatique approprié. Ne réchauffez jamais vos œufs durs au four micro-ondes.
- ▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.
- ▶ Ne réchauffez jamais au four micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four micro-ondes .
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.
- ▶ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées. N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes peut être définitivement endommagée et abîmer votre four vapeur micro-ondes. N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec applications en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (voir chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes").

► Risque d'incendie ! Les récipients en plastique à usage unique doivent présenter les caractéristiques indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes / Plastique".

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson en mode micro-ondes  d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable !

► Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une fine feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors chauffer la couche de papier jusqu'à ce qu'elle s'enflamme.

N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four vapeur micro-ondes.

► Un four vide ou contenant une charge non autorisée qui fonctionne en mode micro-ondes  risque d'être endommagé. N'utilisez jamais le mode micro-ondes  pour préchauffer de la vaisselle ou pour sécher des fines herbes et ne démarrez jamais le mode micro-ondes  si l'enceinte est vide.

Consignes de sécurité et mises en garde

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.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ 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 vapeur sans les supports de gradins.
- ▶ L'extrémité des supports de gradins en contact avec l'enceinte est gainée d'embouts plastiques. Vérifiez que ces derniers ne sont pas endommagés. Le cas échéant, n'utilisez pas le mode micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient remplacés.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Votre contribution à la protection de l'environnement

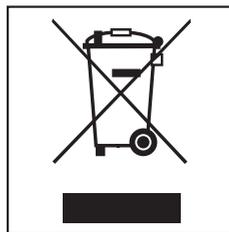
Nos emballages

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

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

Votre ancien appareil

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 !

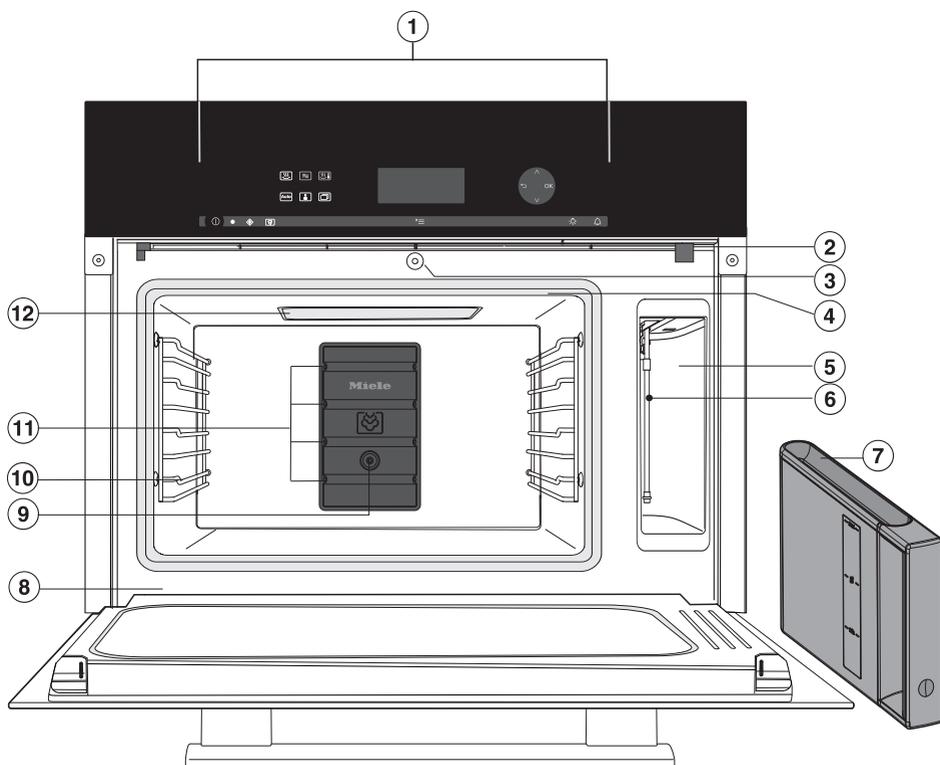


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

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

Description de l'appareil

Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Evacuation de la buée
- ③ Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur
- ④ Joint de porte
- ⑤ Logement du réservoir à eau
- ⑥ Tuyau d'aspiration
- ⑦ Réservoir à eau avec protection anti-débordement amovible
- ⑧ Rigole de récupération de l'eau de condensation (enceinte)
- ⑨ Thermosonde
- ⑩ Supports de gradins
- ⑪ Admission de vapeur
- ⑫ Eclairage de l'enceinte

Description de l'appareil

Accessoires fournis

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

Les plats de cuisson en métal et la grille fournis avec votre four ne conviennent pas au mode micro-ondes !

DMGS 1/1-30L



1 bac de récupération en verre
En mode cuisson vapeur, le bac de récupération sert à récupérer les liquides qui s'écoulent. 375 x 394 x 30 mm (l x P x H)

En mode micro-ondes seul , utilisez **toujours** le bac de récupération en verre comme support.

Ce dernier peut contenir jusqu'à 8 kg.

Si le plat est brûlant, ne le posez pas sur une surface froide, tel qu'un plan de travail en granit ou en céramique par exemple. Vous risqueriez de l'endommager. Posez toujours le bac de récupération brûlant sur un dessous-de-plat adapté.

DGG 1/2-40L



1 plat non perforé
Contenance 2,2 l /
Capacité utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1/2-40L



2 plats perforés
Contenance 2,2 l /
Capacité utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

DMSR 1/1L

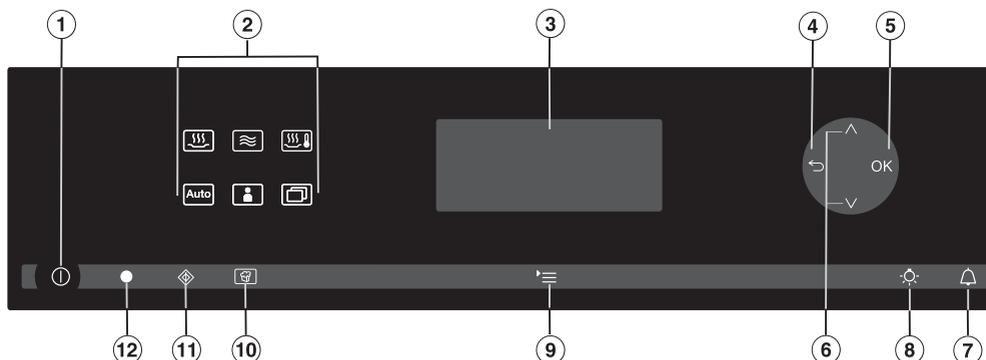


1 grille pour poser votre propre vaisselle

Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Mise en marche et arrêt
- ② Touches sensibles
Sélectionner un mode de cuisson
- ③ Ecran
Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation
- ④ Touche sensible ↶
Retour en arrière par étape
- ⑤ Touche sensible OK
Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑥ Touches sensibles ^ ∨
Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑦ Touche sensible 🔔
Réglage de la minuterie
- ⑧ Touche sensible ☀️
Activation / Désactivation de l'éclairage de l'enceinte
- ⑨ Touche sensible ☰
Accéder aux réglages
- ⑩ Touche sensible 🍿
Démarrage de la fonction Popcorn
- ⑪ Touche sensible ◆
Démarrage de la fonction Quick Start
- ⑫ Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore. Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (voir chapitre "Réglages – Bip touches").

Modes de cuisson

-  Cuisson vapeur
-  Micro-ondes
-  Réchauffage
-  Programmes automatiques
-  Programmes personnalisés
-  Autres programmes

Touche sensible	Fonction	Remarques
	Revenir en arrière étape par étape	
	Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs	Vous parcourez les listes de sélection vers le bas ou vers le haut à l'aide des flèches. Les différents éléments du menu s'affichent les uns après les autres en surbrillance. L'option choisie doit être en surbrillance. Vous pouvez augmenter ou diminuer les valeurs en surbrillance à l'aide des flèches.
OK	Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages	Quand une fonction apparaît en surbrillance, commencez par la sélectionner en effleurant la touche OK puis procédez aux modifications souhaitées. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK. La touche OK vous permet de confirmer avoir pris connaissance des messages qui apparaissent à l'écran.
	Régler la minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez à tout moment saisir une durée de minuterie, par exemple pour cuire des œufs. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four vapeur en marche pour que la touche sensible  réagisse.

Eléments de commande

Touche sensitive	Fonction	Remarques
	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte	<p>Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez éclairer ou éteindre l'enceinte en effleurant la touche , par exemple si vous voulez nettoyer le four.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four vapeur en marche pour que la touche sensitive  réagisse.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou elle s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>
	Accéder aux réglages	<p>Lorsque l'appareil est allumé, effleurez la touche  pour afficher la liste de sélection des réglages.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four vapeur en marche pour que la touche sensitive  réagisse.</p> <p>Lorsqu'un programme de cuisson est en cours, effleurez cette touche pour modifier la température ou un temps de cuisson par exemple.</p>
	Popcorn	<p>L'appareil démarre en mode micro-ondes à 850 W pendant 2:45 minutes (voir chapitre "Réglages – Popcorn").</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>
	Quick Start	<p>En mode micro-ondes, le four démarre à une puissance maximale de 1000 W pendant 1 minute (voir chapitre "Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensitive, vous augmentez progressivement le temps de cuisson.</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>

Ecran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages.

Selon la fonction choisie et/ou si vous effleurez '≡, des messages ou des listes de sélection apparaissent à l'écran.

Après avoir allumé le four vapeur via la touche Marche/Arrêt (ⓘ), le message Sélectionner un mode apparaît à l'écran.

Lorsque l'heure est visible et qu'aucun mode de cuisson n'est sélectionné, la touche '≡ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages.

Si vous sélectionnez un mode de cuisson (sauf Programmes auto Auto) et entrez les réglages pour le processus de cuisson, effleurez la touche '≡ pour afficher la liste de sélection d'un processus de cuisson.

- Pour sélectionner une option, il vous suffit de faire défiler la liste de sélection à l'aide des flèches ^ et v jusqu'à ce que l'option recherchée apparaisse en surbrillance.
- Confirmez enfin votre choix en effleurant OK.

Cuisson vapeur

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,5 litre et la contenance minimale de 0,5 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne pas dépasser. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

La quantité d'eau consommée dépend de l'aliment à cuire et du temps de cuisson. Ajoutez de l'eau en cours de cuisson si nécessaire. Le fait d'ouvrir la porte en cours de cuisson fait augmenter la consommation d'eau.

En fin de cuisson, l'eau résiduelle brûlante du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Videz le réservoir à eau après chaque utilisation du four vapeur.

Pour sortir le réservoir à eau, utilisez le système push-/pull en appuyant légèrement sur le réservoir.

Température

Une température recommandée a été préprogrammée sur certains modes de cuisson. Vous pouvez modifier ce réglage pour un seul cycle de cuisson voir même pour une seule phase de cuisson ou durablement dans une certaine mesure (voir chapitre "Réglages" - "Températures préprogrammées"). Vous pouvez ensuite sélectionner la température de cuisson qui vous convient par paliers de 5 °C, pour la cuisson sous-vide par paliers de 1 °C.

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.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche du four vapeur, de son arrêt ou en cours de cuisson. Il ne s'agit ni d'un dysfonctionnement, ni d'une anomalie mais du bruit du pompage de l'eau.

Un bruit de ventilateur se fait entendre lorsque le four vapeur est en marche.

Phase de préchauffage

Pendant que le four vapeur chauffe pour atteindre la température configurée, la montée en température de l'enceinte et Phase chauffage s'affichent à l'écran (sauf : Programmes auto, Entretien).

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

Phase de cuisson

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

Description du fonctionnement

Réduction de vapeur

A partir d'une température de cuisson de 80 °C, la porte de l'appareil s'entrouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte. Réduction de vapeur apparaît à l'écran. La porte se referme ensuite automatiquement.

La réduction de vapeur peut être désactivée (voir chapitre "Réglages – Réduction de vapeur"). Le cas échéant, de la vapeur s'échappe de la porte ouverte en quantité importante.

Mode micro-ondes

Mode de fonctionnement

Le four vapeur micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes pénètrent les aliments de toutes parts.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson avant d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quand le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes,

à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se diffuser sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

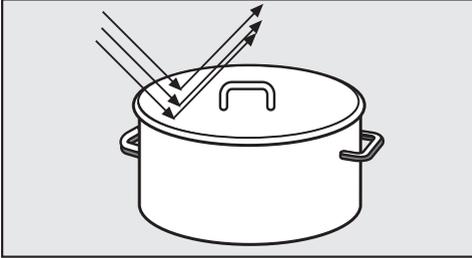
Avantages :

la cuisson des aliments en mode micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquides.

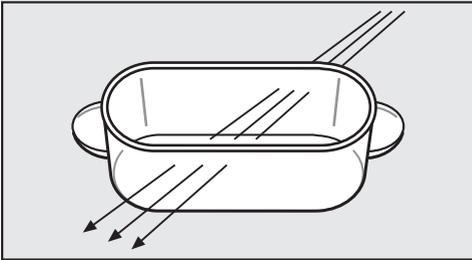
Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson / décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte. Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Description du fonctionnement

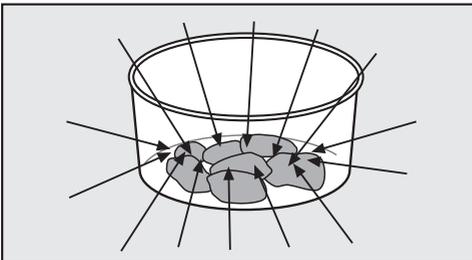
Vaisselle adaptée au micro-ondes



Le métal n'absorbe pas les micro-ondes. Il les réfléchit.



En revanche, les micro-ondes traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Les aliments absorbent les micro-ondes.

 Risque d'incendie !

Une vaisselle non adaptée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer votre four vapeur.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage. Les formes rondes et ovales sont conseillées : dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

Vaisselle adaptée au micro-ondes

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four micro-ondes.

Exception : le cristal, qui contient le plus souvent du plomb, risque de se fêler. N'utilisez pas de cristal.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Exception : les plats en porcelaine qui comportent une décoration métallique, comme une bordure dorée ou bleu cobalt, ou des poignées creuses.

Description du fonctionnement

Faïence

La faïence convient au four micro-ondes si le motif a été recuit.



Risque de brûlures !

La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques.

Plastique

Vous pouvez utiliser des récipients en plastique et des plats jetables en plastique en mode micro-ondes , sous réserve qu'ils résistent aux micro-ondes. Evitez cependant d'en utiliser pour protéger l'environnement.

Ne laissez jamais votre four vapeur sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

La vaisselle plastique doit être pouvoir résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

N'utilisez pas de vaisselle plastique pour préparer des plats riches en graisses. Utilisez plutôt du verre ou de la porcelaine.

- Vaisselle plastique spéciale micro-ondes

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle plastique spéciale four micro-ondes.

- Vaisselle en polystyrène

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

- Sachets cuisson en plastique

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés avant le réchauffage ou la cuisson.

Les trous permettent d'évacuer la vapeur et d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire éclater le sachet. Il existe cependant des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

- sachets et manchons à rôtir

Si vous utilisez des films ou des sachets de rôtissage, suivez les conseils d'utilisation du fabricant.



Risque d'incendie !

N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

- Vaisselle en mélamine

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas aux micro-ondes. Lors de l'achat de vaisselle en plastique, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

Vaisselle non adaptée aux micro-ondes

⚠ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

Métal

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.

En mode micro-ondes , n'utilisez pas de récipients métalliques, de feuilles d'aluminium, de couverts ou de vaisselle comportant un revêtement en métal (ex. : décor métallique, bordure dorée, bleu de cobalt).

Faites cuire les plats cuisinés dans des barquettes en aluminium compatibles avec le mode micro-ondes. Vous obtiendrez ainsi une diffusion plus homogène de la chaleur.

Les restes d'opercules en aluminium (ex. : pots de crème) peuvent provoquer des étincelles. N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

⚠ En mode micro-ondes, n'utilisez jamais la grille et les récipients métalliques fournis pour faire cuire des aliments !

Glaçures et vaisselle de couleur

Certaines glaçures et couleurs contenant des substances métalliques, elles ne conviennent donc pas aux micro-ondes.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évaporant en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés aux micro-ondes.

Placer le plat dans l'enceinte

- Insérez le bac de récupération au niveau inférieur.
- Placez toujours le récipient qui contient l'aliment au centre du plat en verre.

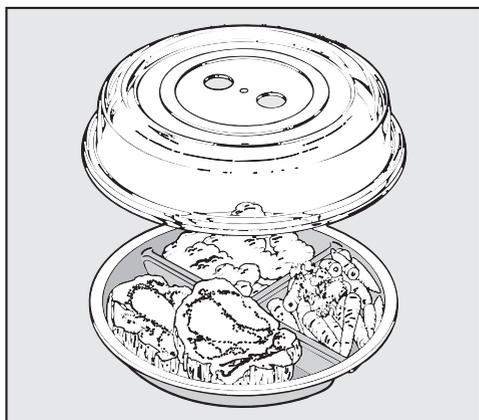
Si vous placez l'aliment directement sur la sole de l'enceinte, le réchauffage sera insuffisant et irrégulier, les micro-ondes ne pouvant atteindre les aliments par en dessous.

Description du fonctionnement

Cloche

La cloche offre les avantages suivants :

- elle empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.
- elle accélère le réchauffage des aliments.
- elle évite que les aliments se dessèchent.
- elle protège l'enceinte contre les projections.



- Couvrez toujours vos plats en mode micro-ondes  avec une cloche adaptée en verre ou en plastique.

Ces couvercles sont en vente dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser un film transparent résistant aux micro-ondes (les films transparents ordinaires peuvent se déformer et se mélanger aux aliments en raison de la chaleur).

Le couvercle ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. Si ce dernier est trop petit par rapport au couvercle, la vapeur risque de ne pas pouvoir s'échapper par les orifices latéraux du couvercle. Le cas échéant, le couvercle devient extrêmement chaud et commence à fondre.

 Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Bac de récupération

Utilisation avec vapeur : lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le bac de récupération sur la sole du four vapeur pour recueillir les jus de cuisson. Ainsi votre four vapeur reste propre.

L'eau de condensation ne peut pas suffisamment s'évaporer si le bac de récupération se trouve sur la sole de l'enceinte du four vapeur.

Insérez le bac de récupération au niveau inférieur.

Modes de fonctionnement / Fonctions en mode micro-ondes : utilisez toujours le bac de récupération en verre comme support au niveau le plus bas.

Eclairage de l'enceinte

Dès que le four vapeur démarre, l'éclairage de l'enceinte s'éteint. Ce réglage d'usine permet des économies d'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage si vous préférez que l'enceinte reste éclairée pendant que le four fonctionne (voir chapitre Réglages - Eclairage).

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

Si vous activez la touche  sur le bandeau, l'éclairage s'allume pendant 15 secondes.

Première mise en service

Paramètres de base

 Le four vapeur ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

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

Ecran d'accueil

Le message "Miele Bienvenue" s'affiche. Vous êtes ensuite invité(e) à définir une série de paramètres nécessaires à la première mise en service du four vapeur.

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

Régler la langue

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Choisir un pays

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Régler la date

- Utilisez les touches "+" ou "-" pour régler successivement l'année, le mois et le jour.
- Validez à chaque fois en effleurant "OK".

Régler l'heure

- Réglez les heures et les minutes.

- Validez à chaque fois en effleurant "OK".

Vous pouvez aussi afficher l'heure en format 12 heures (voir chapitre "Réglages – Heure – Format d'affichage de l'heure").

Affichage de l'heure

Sélectionnez enfin le type d'affichage de l'heure sur four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

- activé
L'heure reste affichée.
- désactivé
L'écran reste sombre pour économiser de l'énergie. Certaines fonctions ne sont plus accessibles.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

- Validez en effleurant "OK".

L'information Première mise en service effectuée avec succès s'affiche.

- Validez en effleurant "OK".

Le four vapeur est prêt à fonctionner.

Si par erreur vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – Langue ".

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

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 du four vapeur

Réservoir à eau

- Retirez le réservoir à eau de l'appareil.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Nettoyez le réservoir d'eau à la main.

Enceinte, accessoires

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

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

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

Régler la dureté de l'eau

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

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

Première mise en service

Adapter la température d'ébullition

Avant sa première mise en service de votre four vapeur, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition. Cette dernière varie selon l'altitude du lieu d'installation. L'appareil est entièrement vidangé et rincé au cours de cette étape.

Cette opération est **indispensable** au bon fonctionnement du four vapeur.

Utilisez de **l'eau froide du robinet exclusivement** (< 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Retirez le réservoir à eau (droite) et remplissez-le jusqu'au repère maximum.
- Poussez le réservoir à eau au fond de son logement jusqu'à la butée.
- Enclenchez le mode Cuisson vapeur  sur votre four vapeur (100 °C) et laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre "Utilisation", Cuisson vapeur".

Adapter la température d'ébullition

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

Menu principal et sous-menus

Mode de cuisson / Menu	Température / Puissance recommandée	Plage de températures / Plage de puissances MO
Cuisson vapeur  Cuisson de tous les aliments, cuisson d'un menu, stérilisation, extraction de jus, divers	100 °C	40–100 °C
Micro-ondes  pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement	1000 W	80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Réchauffage  Réchauffage des plats en douceur – Cuisson vapeur – Micro-ondes	100 °C 450 W	80–100 °C 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Programmes auto  Consulter la liste des programmes automatiques disponibles		
Programmes personnalisés  Créer et enregistrer un programme personnalisé		
Autres programmes 		
Cuisson sous-vide Cuisson des aliments dans un sachet de cuisson sous vide	65 °C	45–90 °C
Décongélation Décongélation lente des produits surgelés – Cuisson vapeur – Micro-ondes	60 °C 150 W	50–60 °C 80 W, 150 W
Blanchir	–	–
Préparation conserves	90 °C	80 – 100 °C
Stériliser	–	–
Faire lever la pâte	–	–
Cuisson légumes	100 °C	90–100 °C

Menu principal et sous-menus

Mode de cuisson / Menu	Température / Puissance recommandée	Plage de températures / Plage de puissances MO
Autres programmes 		
Cuisson poisson	85 °C	75 – 100 °C
Cuisson viande	100 °C	90 – 100 °C
Réglages  Modifier les réglages d'usine	–	–
Entretien – Détartrage – Humidification	– –	– –

Utilisation simple

- Allumez votre four en effleurant ①.

L'écran affiche Sélectionner un mode.

Utilisez de **l'eau froide du robinet exclusivement** (< 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Remplissez le réservoir à eau puis enfoncez-le dans son logement à l'intérieur du four vapeur.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez Cuisson vapeur .

L'écran affiche Régler la température.

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant "OK".

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes.
Si nécessaire, effleurez ↵ pour revenir au réglage de la température.

L'écran affiche Régler la durée.

- Réglez le temps de cuisson. Vous pouvez choisir une durée de 1 minute à 10 heures.
- Validez en effleurant "OK".

Le processus de cuisson démarre. Le générateur de vapeur, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre "Fonctions avancées").

Utilisation : cuisson vapeur

En cas température de cuisson supérieure à 80 °C, Réduction de vapeur s'affiche peu avant la fin du cycle de cuisson et la porte s'ouvre automatiquement.

Une fois la cuisson terminée

- Le message **Opération finie** s'affiche à l'écran,
- le ventilateur continue de fonctionner,
- un signal sonore ou une mélodie se fait entendre (voir chapitre Réglages - Signaux sonores).

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant **≡**.

Risque de brûlures !

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

Enfilez toujours des maniques avant de sortir des aliments du four !

- Dès que le message **Réduction de vapeur** s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments en prenant les précautions habituelles.
- Pour éteindre le four vapeur, effleurez **①**.

Un nouveau cycle de cuisson peut démarrer dès que l'ouverture automatique de la porte revient dans sa position de départ. Ne fermez pas la porte manuellement. Vous risqueriez de l'abîmer.

Après utilisation

- Retirez le bac de récupération du four vapeur et videz-le.

Risque de brûlures !

L'eau résiduelle du réservoir à eau est très chaude.

N'inclinez pas trop le réservoir à eau quand vous le sortez du four vapeur. Vous risqueriez de renverser l'eau bouillante qui se trouve encore à l'intérieur.

- Retirez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement puis retirez le réservoir à eau et videz-le.
- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Niveau d'eau insuffisant

Si en 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.

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Enfoncez bien le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

La cuisson se poursuit.

Interrompre la cuisson

Le processus de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte de l'appareil. Le chauffage s'éteint et le temps résiduel est enregistré.

 Risque de brûlures !

De la vapeur peut sortir brusquement lorsqu'on ouvre la porte.

Reculer et attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

 Risque de brûlures !

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

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

Le processus de cuisson se poursuit dès que vous refermez la porte.

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran jusqu'à ce que l'enceinte soit de nouveau à la température souhaitée. Elle s'éteint ensuite et l'affichage bascule sur le décompte du temps de cuisson résiduel.

La cuisson s'interrompt prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson (55 secondes de temps résiduel).

Utilisation : cuisson vapeur

Fonctions avancées

Régler d'autres temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte, sélectionné la température, la puissance et configuré le temps de cuisson.

■ Effleurez **'≡**.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

- Arrêt à
- Départ à

Vous pouvez enclencher ou arrêter le processus de cuisson via les touches Arrêt à ou Départ à.

- Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

- Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit commencer.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

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

Démarrage et arrêt automatiques

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

- Durée et Arrêt à
- Durée et Départ à

Exemple : il est 11h45. Votre plat doit cuire 5 minutes et être prêt à 12h30.

■ Effleurez **'≡**.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Temps de cuisson apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Réglez "00:05" puis validez en appuyant sur "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Arrêt à apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Réglez "12:30" puis validez en appuyant sur "OK".

Le calcul de Départ à se fait automatiquement. Le temps de cuisson renseigné s'ajoute au temps de préchauffage calculé par le four vapeur.

A l'écran Départ à 12:18 s'affiche. Le cycle de cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'un cycle de cuisson automatique

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée, Départ à et l'heure de départ restent affichés à l'écran.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte. Dès que la température est atteinte, un signal ou une mélodie est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Au terme de la phase de préchauffage, vous pouvez voir le temps résiduel de cuisson qui s'écoule à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.

Un peu avant la fin de la cuisson Réduction de vapeur apparaît à l'écran (uniquement à une température à partir de 80 °C) et la porte est automatiquement entrouverte.

En fin de cuisson, le générateur de vapeur s'éteint. Un signal sonore ou une mélodie retentit (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores"). Opération finie apparaît à l'écran.

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant '≡.

Modifier les réglages en cours de cuisson

■ Effleurez '≡.

A l'écran s'affichent :

- Température
- Temps de cuisson
- Arrêt à
- Départ à

Si la température dans l'enceinte est trop élevée, Arrêt à et Départ à ne s'affichent pas.

Modifier la température de cuisson

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Température apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Modifiez la température.

■ Validez en effleurant "OK".

Le programme de cuisson se poursuit à la nouvelle température.

Vous pouvez aussi configurer la température par défaut de manière définitive pour l'intégrer à vos recettes habituelles (voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

Utilisation : cuisson vapeur

Modifier le temps de cuisson

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Durée** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez le temps de cuisson.
- Validez en effleurant "OK".

Le processus de cuisson redémarre en intégrant le nouveau temps de cuisson.

Modifier l'heure de fin de cuisson

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Arrêt à** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Modifier** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez le temps de cuisson.
- Validez en effleurant "OK".

Le calcul de l'heure de fin de cuisson **Départ à** est automatique. Le processus de cuisson s'arrête à l'heure réglée.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Arrêt à** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Supprimer** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

L'heure de fin de cuisson est supprimée. Le processus de cuisson démarre pour le temps de cuisson configuré.

Changer le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson en cours de cuisson.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

L'affichage indique **Changer mode cuisson ?** ou **Annuler la cuisson ?**.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que oui apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le mode de cuisson modifié apparaît à l'écran.

- Si nécessaire, modifiez la température ou la puissance préprogrammée.
- Validez en effleurant "OK".
- Réglez le temps de cuisson souhaité.
- Validez en effleurant "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Annuler la cuisson

- Effleurez ↵.

L'écran affiche **Annuler la cuisson ?**.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que oui apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Sélectionner un mode apparaît à l'écran.
Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Mode micro-ondes

Utilisation simple

- Allumez votre four en effleurant .

L'écran affiche Sélectionner un mode.

- Placez le récipient avec l'aliment au milieu du bac de récupération, au niveau le plus bas.

- Sélectionnez Micro-ondes .

L'écran affiche Régler la puissance.

- Modifiez la puissance proposée si nécessaire.

- Validez en effleurant "OK".

L'écran affiche Régler la durée.

- Réglez le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée.

- Validez en effleurant "OK".

- Sélectionnez Départ.

Le magnétron, l'éclairage et le ventilateur se mettent en marche. La cuisson démarre.

- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre "Fonctions avancées").

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt.

Une fois la cuisson terminée

- Le message Opération finie s'affiche à l'écran,
- le ventilateur continue de fonctionner,
- un signal sonore ou une mélodie se fait entendre (voir chapitre Réglages - Signaux sonores).

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant .

Risque de brûlures !

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

Enfilez toujours des maniques avant de sortir des aliments du four !

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Pour éteindre le four vapeur, effleurez .

Après utilisation

- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Fonctions avancées

Régler les temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

■ Effleurez **'≡**.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

- Arrêt à
- Départ à

Vous pouvez enclencher ou arrêter le processus de cuisson via les touches Arrêt à ou Départ à.

- Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

- Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit commencer.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

Démarrage et arrêt automatiques

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

- Durée et Arrêt à
- Durée et Départ à

Exemple : il est 11h45. Votre plat doit cuire 5 minutes et être prêt à 12h30.

■ Effleurez **'≡**.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Temps de cuisson apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Réglez "05:00" puis validez en appuyant sur "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Arrêt à apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Réglez "12:30" puis validez en appuyant sur "OK".

Départ à se calcule automatiquement.

A l'écran Départ à 12:25 s'affiche. Le cycle de cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Mode micro-ondes

Déroulement d'un cycle de cuisson automatique

Jusqu'au démarrage, le mode de cuisson, la puissance micro-ondes choisie, Départ à et l'heure de départ s'affichent à l'écran.

Au terme du démarrage, vous pouvez voir le temps résiduel de cuisson qui s'écoule à l'écran. Le décompte du temps s'effectue seconde par seconde.

En fin de cuisson, le magnétron s'éteint. Un signal sonore ou une mélodie retentit (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores"). Opération finie apparaît à l'écran.

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant '≡.

Modifier les réglages en cours de cuisson

- Effleurez '≡.

A l'écran s'affichent

- Puissance
- Temps de cuisson
- Arrêt à
- Départ à

Modifier la puissance des micro-ondes

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Puissance apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Modifier la puissance des micro-ondes
- Validez en effleurant "OK".
- Sélectionnez Départ.

Le cycle de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance de micro-ondes.

Vous pouvez adapter la puissance préprogrammée à vos habitudes (voir chapitre "Réglages – Puissances préprogrammées").

Modifier le temps de cuisson

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Durée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez le temps de cuisson.
- Validez en effleurant "OK".
- Sélectionnez Départ.

Le processus de cuisson redémarre en intégrant le nouveau temps de cuisson.

Modifier l'heure de fin de cuisson

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Arrêt à** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Modifier** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez le temps de cuisson.
- Validez en effleurant "OK".

Le calcul de l'heure de fin de cuisson **Départ à** est automatique. Le processus de cuisson s'arrête à l'heure réglée.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Arrêt à** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **Supprimer** apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Sélectionnez **Départ**.

L'heure de fin de cuisson est supprimée. Le processus de cuisson démarre pour le temps de cuisson configuré.

Mode micro-ondes

Changer le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson en cours de cuisson.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

L'affichage indique **Changer mode cuisson ?** ou **Annuler la cuisson ?**.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **oui** apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Le mode de cuisson modifié apparaît à l'écran.

- Si nécessaire, modifiez la température ou la puissance préprogrammée.

- Validez en effleurant "OK".

- Réglez le temps de cuisson souhaité.

- Validez en effleurant "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Annuler la cuisson

- Effleurez ↵.

L'écran affiche **Annuler la cuisson ?**.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que **oui** apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Sélectionner un mode apparaît à l'écran. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réussir les plats les plus divers facilement et sans vous tromper.

Il vous suffit de sélectionner le programme de votre recette puis de suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.

Présentation des catégories de plats

Les programmes automatiques figurent sous Programmes auto .

- Légumes
- Poisson
- Riz
- Œufs
- Fruits
- Crustacés
- Fonctions utiles

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes auto .

La liste des catégories de plats s'affiche.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la catégorie souhaitée apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Les programmes automatiques disponibles dans la catégorie souhaitée s'affichent.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Toutes les étapes qui précèdent le démarrage du programme automatique s'affichent à l'écran.

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

Programmes automatiques

Conseils d'utilisation

- Le degré de cuisson est représenté à l'écran par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine correspond à un degré de cuisson intermédiaire. Il est signalé par un segment plein qui va jusqu'au 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.
 - Si vous venez d'effectuer une cuisson, laissez refroidir l'enceinte à température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
 - Si l'enceinte du four vapeur est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte ! De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas toucher les parois de l'enceinte. Risque de brûlures !
 - Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début via Départ à ou Arrêt à.
 - Pour interrompre le programme automatique avant la fin, vous n'avez pas besoin d'éteindre le four vapeur. Il vous suffit d'effleurer ↵.
- A l'écran, Annuler la cuisson ? s'affiche. Sélectionnez oui.
- 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.
 - Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés à l'aide de ≡.

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. Chaque étape de cuisson peut être réglée individuellement.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.

La prochaine fois que vous sélectionnez et démarrerez ce programme, il s'exécutera automatiquement.

Autres manières de créer vos programmes favoris :

- Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

Si vous n'avez encore jamais créé de programme, le message Créer le programme s'affiche.

- Validez en effleurant "OK".

Si vous avez déjà créé des programmes personnalisés, ces derniers apparaissent sous Modifier les programmes.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier les programmes apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Créer le programme apparaît en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère étape de cuisson.

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

- Sélectionnez puis validez le mode de cuisson, la température et la puissance micro-ondes souhaités.

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un second mode de cuisson doit succéder au premier.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Ajouter une phase de cuisson apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Programmes personnalisés

- Procédez comme pour la 1ère phase de cuisson.
- Dès que vous avez défini quelles phases de cuisson sont nécessaires, faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Terminer le programme apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant OK.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Enregistrer apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

- Saisissez le nom du programme.

Les symboles suivants apparaissent à côté de l'alphabet :

Symbole	Signification
_	Espace
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
123	Chiffres de 0 à 9 et trait d'union -
✓	Confirmer le nom du programme

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le caractère souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le caractère souhaité apparaît sur la ligne du haut.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.

10 caractères maximum peuvent être sélectionnés.

Pour supprimer les signes les uns après les autres, effleurez ↵.

- Une fois que vous avez saisi le nom du programme, faites défiler la liste jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Le message à l'écran confirme que le nouveau nom du programme est enregistré.

- Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez démarrer le programme configuré tout de suite ou plus tard. Vous pouvez aussi modifier les phases de cuisson.

Le point Modifier les phases de cuisson est décrit au chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

Démarrer un programme personnalisé

■ Enfournez l'aliment.

■ Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas [Modifier les programmes](#).

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez démarrer le programme configuré tout de suite ou plus tard. Vous pouvez aussi modifier les phases de cuisson.

– Démarrer immédiatement

Le programme démarre et le générateur de vapeur ou le magnétron s'enclenchent.

– Arrêt à

Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever.

– Départ à

Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer.

– Modifier les phases de cuisson

Vous pouvez modifier les réglages de chaque phase de cuisson (voir chapitre "Modifier les programmes personnalisés"). Vous pouvez aussi ajouter de nouvelles phases de cuisson.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Le programme démarre selon l'heure de départ ou d'arrêt configurée.

Programmes personnalisés

Modifier un programme personnalisé

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier les programmes apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Remanier un programme apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Modifier les phases de cuisson apparaît en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

La 1ère phase de cuisson apparaît en surbrillance. Vous pouvez soit modifier les réglages des phases de cuisson respectives soit ajouter de nouvelles phases.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que la phase de cuisson souhaitée ou Ajouter une phase de cuisson apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Effectuez les modifications souhaitées (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") puis confirmez avec OK.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant OK.

Les étapes modifiées ou ajoutées seront enregistrées dans votre programme.

- Modifiez le nom du programme si nécessaire (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").

Renommer un programme

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier les programmes apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Remanier un programme apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier le nom apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez le nom du programme (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").
- Une fois le nom saisi, faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le message à l'écran confirme que le nouveau nom du programme est enregistré.

- Validez en effleurant "OK".

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier les programmes apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Supprimer le programme apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

L'écran affiche Suppr ?.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que oui apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (voir chapitre "Réglages – Réglages d'usine – Programmes personnalisés").

Quick Start

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start , le four micro-ondes démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance maximale des micro-ondes que vous pouvez programmer est de 1000 W et le temps de cuisson maximal d'1 minute.

Conseil : Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée (voir chapitre "Réglages – Quick Start").

La fonction Quick-Start n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.

- Effleurez la touche .
En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter le temps de cuisson par paliers.

Le processus de cuisson démarre. Le temps de cuisson (temps restant) commence immédiatement à s'écouler.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt et .

Une fois la cuisson terminée

- Le message Opération finie s'affiche à l'écran,
- un signal sonore ou une mélodie se fait entendre (voir chapitre Réglages - Signaux sonores).

Lorsque vous effleurez la touche Pop-corn , le micro-ondes démarre à la puissance et pendant le temps de cuisson programmés.

Une puissance de 850 W et un temps de cuisson de 2:45 minutes ont été réglés par défaut. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Conseils d'utilisation

- Pour que le popcorn éclate complètement, l'enceinte de cuisson doit être froide et sèche.
- Veuillez tenir compte des indications relatives à la préparation figurant sur l'emballage du fabricant concerné. Si nécessaire, modifiez le temps programmé. Vous pouvez régler un temps de cuisson de 4 minutes max. (voir chapitre "Réglages – Popcorn"). La puissance micro-ondes ne peut pas être modifiée.

La fonction pop-corn n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.

- Insérez le bac de récupération au niveau le plus bas puis placez-y le maïs spécial popcorn pour micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant de popcorn.
- Effleurez .

Le processus de cuisson démarre. Le temps de cuisson (temps restant) commence immédiatement à s'écouler.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt et .

Ne laissez pas le four vapeur sans surveillance pendant la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.

Une fois la cuisson terminée

- Le message Opération finie s'affiche à l'écran,
- un signal sonore ou une mélodie se fait entendre (voir chapitre Réglages - Signaux sonores).

Minuterie

Vous pouvez programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.

La durée maximale de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 55 secondes.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | désactivé, allumez le four vapeur pour régler la minuterie. Ensuite même si vous éteignez le four vapeur, le temps résiduel de la minuterie continuera de s'afficher à l'écran.

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs durs et régler la minuterie sur 6 minutes et 20 secondes.

- Effleurez .

A l'écran, "0:00:00" apparaît (h:min:s). Le bloc des heures s'affiche en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Le réglage des heures est mémorisé. Le bloc des minutes s'affiche en surbrillance.

- Effleurez l'une des flèches de navigation jusqu'à ce que "06" apparaisse.

- Validez en effleurant "OK".

Le réglage des minutes est sauvegardé. Le bloc des secondes s'affiche en surbrillance.

- Effleurez l'une des flèches de navigation jusqu'à ce que "20" apparaisse.

- Validez en effleurant "OK".

Une fois le four vapeur éteint, le décompte de la minuterie s'affiche en temps réel à l'écran.

Si parallèlement une cuisson est en cours, le temps de minuterie s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

-  clignote à l'écran,
- le temps s'écoule de nouveau normalement,
- un signal sonore ou une mélodie se fait entendre (voir chapitre Réglages - Signaux sonores).
- Effleurez  pour désactiver la signalisation sonore et visuelle.

Modifier la minuterie

- Effleurez .

Minuterie et Modifier s'affichent en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".
- Réglez la nouvelle durée de la minuterie.
- Validez en effleurant "OK".

Le nouveau réglage de la minuterie commence à s'écouler.

Supprimer la minuterie

- Effleurez .

Minuterie et Modifier s'affichent en surbrillance.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Supprimer apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

A savoir sur la cuisson vapeur

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

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Vaisselle adaptée

Plats de cuisson

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

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

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

- elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient à la cuisson vapeur.
- la vaisselle rustique ou traditionnelle, 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.
- vous déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- la distance entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte permet à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Bac de récupération

Lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le bac de récupération sur la sole du four vapeur pour recueillir les jus de cuisson. Ainsi votre four vapeur reste propre.

L'eau de condensation ne peut pas suffisamment s'évaporer si le bac de récupération se trouve sur la sole de l'enceinte du four vapeur.

Insérez le bac de récupération au niveau inférieur.

Niveau de cuisson

Vous pouvez enfourner vos plats pour les plats de cuisson et la grille 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 en mode cuisson vapeur vous enfournez plusieurs plats de cuisson assez hauts en même temps, décalez-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, la grille et le bac de récupération dans les supports de 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.

Température

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

Utilisation combinée avec un tiroir chauffant

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre 40 °C. Attention ! Ne réglez pas votre four sur 40°C, faute de quoi il n'y aura pas de formation de vapeur, la température de l'enceinte étant trop élevée.

Temps de cuisson

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

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

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

Cuisson avec liquides

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

Recettes maison

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez sim-

A savoir sur la cuisson vapeur

plement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four vapeur ne peut gratiner ou colorer vos aliments.

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Temps de cuisson

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

- pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = 17 minutes

- pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = 21 minutes

Réglages

Programmes auto  | Légumes | ... |
Cuisson vapeur

ou

Autres programmes  | Cuisson légumes
ou
Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	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
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 principalement éplu- chées entières	25–27 19–21
coupées en deux	17–18
coupées en quatre	
Pommes de terre farineuses épluchées entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave, en bâtonnets	6–7

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Citrouille, en dés	2–4
Epi de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3
Poivrons, en dés ou en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, fleurs	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

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

Préparation

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

Temps de cuisson

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

Conseils

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

Réglages

Autres programmes  | Cuisson viande
ou
Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

Viandes	🕒 [min]
Gîte, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–140
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Porc fumé, tranches	6–8
Sauté 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 bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Aiguillettes de bœuf	110–120

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Saucisses

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, placez-le juste au dessus du plat récupérateur afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four 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 encore ajoutez quelques minutes au temps indiqué si vous préparez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

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

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

Réglages

Programmes auto  | Poisson | ... | Cuisson vapeur

ou

Autres programmes  | Cuisson poisson
ou
Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

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

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Programmes auto  | Crustacés | ... | Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais



Risque d'intoxication !

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

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

Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages

Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Riz

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

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

Réglages

Programmes auto  | Riz | ... | Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Pâtes

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Dumplings

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

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	Proportions Céréales / Liquide	 [min]
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

 Temps de cuisson

Légumes secs

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

Ne trempez pas les **lentilles**.

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Après trempage	
	🕒 [min]
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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

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

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

Réglages

Programmes auto  | Œufs | ... | Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

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

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

Réglages

Programmes auto  | Fruits | ... | Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson d'un menu

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

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

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plateau multi-usages (selon modèle). Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

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

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

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

Temps de cuisson

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

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

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

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

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

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

Cuisson vapeur

Marche à suivre

- Commencez par enfourner le riz.
- Procédez au premier réglage : 14 minutes.
- Une fois les 14 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste au four vapeur.
- Procédez au deuxième réglage : 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Réglez la troisième durée de cuisson, soit 4 minutes.

La cuisson en emballage sous-vide permet de préserver les qualités des aliments, qui cuisent lentement et à une température basse et constante.

Grâce à la mise sous vide, il n'y a aucun dégagement de vapeur en cours de cuisson. Tous les nutriments et les arômes sont préservés.

En fin de cuisson, les aliments qui ont bénéficié d'une température de cuisson constante restituent toutes leurs saveurs.

Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

Veillez aux conditions d'hygiène lors du stockage des aliments et à ne pas rompre la chaîne du froid.

Utilisez exclusivement des sachets sous-vide.

Ne cuisez jamais les aliments dans leur emballage, par exemple les produits surgelés sous-vide, l'emballage sous-vide utilisé pour la congélation n'étant peut-être pas adapté à la cuisson.

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

Mettez les aliments sous vide exclusivement avec un appareil prévu à cet effet.

Cuisson sous-vide

Remarques importantes concernant l'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les conseils suivants :

- Dosez plus légèrement les condiments et les herbes que d'habitude, les saveurs étant plus intenses en mode de cuisson sous-vide. Vous pouvez même faire cuire vos aliments sans les assaisonner et le faire après la cuisson seulement.
- Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- Le fait d'ajouter des ingrédients acides tels que du citron ou du vinaigre raffermit les aliments.
- N'utilisez ni alcool ni ail, ces ingrédients pouvant laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- Utilisez uniquement les sachets de mise sous vide qui correspondent à la taille de l'aliment. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, une trop grande quantité d'air peut rester dedans.
- Si vous souhaitez faire cuire des aliments différents dans un même sachet sous-vide, vous devez les poser les uns à côté des autres.
- Si vous souhaitez cuisiner simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des aliments.
- Si la température est élevée et/ou que le temps de cuisson est long, vérifiez de temps en temps l'affichage à l'écran.
- Laissez la porte fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, vous allez rallonger le temps de cuisson et modifier les résultats de cuisson prévus.
- Lors de cuisson à basse température et de temps de cuisson prolongé, il peut se produire une accumulation d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le résultat de la cuisson n'en est pas altéré.
- Les indications pour la température et le temps de cuisson de recettes de cuisson sous-vide ne peuvent pas toujours correspondre à 1:1. Ajustez ces réglages sur le degré de cuisson que vous souhaitez.

Conseils

- Pour raccourcir les temps de préparation, vous pouvez mettre sous vide les aliments 1 à 2 jours avant le processus de cuisson. Stockez les aliments mis sous vide dans le réfrigérateur à 5 °C max. Pour conserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au bout de 2 jours max.
- Congelez les liquides (ex. : marinade) avant la mise sous-vide pour éviter un débordement.
- Rabattez les bords du sachet sous vide vers l'extérieur lorsque vous le remplissez. Ainsi les zones de fermeture resteront parfaitement propres.
- Si vous ne consommez pas les aliments immédiatement après cuisson, plongez aussitôt le sac dans de l'eau glacée puis laissez complètement refroidir. Conservez les aliments à une température maximale de 5 °C. Vous préserverez ainsi la qualité et le goût de vos préparations et en prolongerez la durée de conservation.
Exception : consommez la volaille directement après la cuisson.
- Après cuisson, découpez le bord du sachet sous-vide pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Pour la préparation des sauces, utilisez soit le jus de cuisson soit une marinade à base du poisson, de la viande ou des légumes de votre recette.
- Dressez sur des assiettes chaudes.

Cuisson sous-vide

Marche à suivre

- Rincez les aliments à l'eau froide puis séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet sous-vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec l'appareil prévu à cet effet.
- Pour un résultat de cuisson optimal, glissez la grille sur le niveau 2 en partant du bas.
- Disposez les aliments sous vide sur la grille, les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets.
- Insérez le bac de récupération au niveau 1 en bas.
- Sélectionnez Autres programmes .
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Sous-vide apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant "OK".
- Réglez le temps de cuisson. Vous pouvez choisir une durée de 1 minute à 10 heures.
- Validez en effleurant "OK".
- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre "Utilisation" : Mode de cuisson vapeur – "Fonctions avancées").

Causes d'échec possibles

Le sachet de mise sous vide s'est ouvert, car :

– la soudure du sac n'était pas propre et pas assez bien fermée et s'est défectuée.

– un os pointu a dû percer le sachet.

les aliments ont un arrière-goût :

– les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.

– les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.

– certains ingrédients (ex. : épices) étaient en quantité trop importante.

– le sachet ou la soudure de la fermeture de ce dernier présentaient une anomalie.

– la mise sous vide était trop faible.

– les aliments n'ont pas été rapidement consommés ou mis au frais une fois la cuisson terminée.

Cuisson sous-vide

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Sucre	Sel		
Poissons				
Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de lotte		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
Légumes				
Chou-fleur (fleurs), moyen à gros		x	85	40
Potimarron, tranché		x	85	15
Chou rave, tranches		x	85	30
Asperges blanches, entières	x	x	85	22–27
Patates douces, en tranches		x	85	18
Fruits				
Ananas, en rondelles	x		85	75
Pommes, en lamelles	x		80	20
Bananes fressinettes, entières			62	10
Pêches, coupées en 2	x		62	25–30
Rhubarbe, en bâtonnets			75	13
Quetsches, coupées en 2	x		70	10–12
Autres				
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2)		x	90	240
Crevettes, décortiquées et déveinées		x	56	19–21
Oeuf de poule			65–66	60

Cuisson sous-vide

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Sucre	Sel		
Coquilles Saint-Jacques, détachées			52	25
Echalote, entière	x	x	85	45–60

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Sucre	Sel	saignant*	à point*	
Viande					
Magret de canard, entier		x	66	72	35
Selle d'agneau non désossée			58	62	50
Filet de boeuf Chateaubriand, 4 cm d'épaisseur			56	61	120
Rumsteck, 2,5 cm d'épaisseur			56	–	120
Filet mignon, entier		x	63	67	60

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

* niveau de cuisson

Le niveau de cuisson "bien cuit" correspond à une température à cœur plus importante que le niveau de cuisson "à point".

Réchauffer

Réchauffez les choux, par ex. le chou-rave et le chou fleur, uniquement avec une sauce. Sans sauce, ils peuvent dégager lors du réchauffage un arrière-goût de chou désagréable et prendre une couleur brun-gris.

Les aliments avec un temps de cuisson court et ceux pour lesquels le degré de cuisson s'est modifié lors du réchauffage, par ex. le poisson, ne doivent en principe pas être réchauffés.

Préparation

Placez les aliments cuits directement après la cuisson pendant 1 heure dans l'eau glacée. Le rafraîchissement rapide évite que les aliments continuent à cuire. La cuisson optimale est ainsi préservée.

Stockez les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

Vérifiez que la qualité des aliments ne diminue pas, s'ils sont stockés plus longtemps.

Nous conseillons de ne pas stocker plus de 5 jours au réfrigérateur les aliments avant de les réchauffer.

Réglages

Autres programmes  | Sous-vide

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson sous-vide

Tableau pour réchauffés des aliments cuits sous-vide

Aliments	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	à point ¹	bien cuit ¹	
Viande			
Selle d'agneau non désossée	58	62	30
Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur	56	61	30
Rumsteck, 2,5 cm d'épaisseur	56	–	30
Filet mignon, entier	63	67	30
Légumes			
Chou-fleur (fleurs), moyen à gros ³	85		15
Chou rave, tranches ³	85		10
Fruits			
Ananas, en rondelles	85		10
Autres			
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2)	90		10
Echalote, entière	85		10

🌡️ Température / ⌚ Durée

¹ niveau de cuisson

Le niveau de cuisson "bien cuit" correspond à une température à cœur plus importante que le niveau de cuisson "à point".

² les durées sont valables pour les aliments avec une température de départ d'env. 5 °C (température du réfrigérateur).

³ réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffage avec vapeur

Utilisez le mode Cuisson sous-vide pour réchauffer les aliments cuits sous vide (voir chapitre "cuisson sous-vide – réchauffer").

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

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

Vaisselle adaptée

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

Durée

La durée du programme reste la même quel que soit le nombre d'assiettes ou de plats enfournés.

La durée du programme telle qu'indiquée au tableau convient pour une portion normale par assiette / plat de cuisson. En cas de quantités plus importantes, augmentez-la en conséquence.

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses (ex. : poivrons farcis, paupiettes).

- Au four vapeur, les pièces panées (ex. : escalopes) perdent leur croustillant.
- Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragôût).

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.
- Enfournez la grille puis posez l'assiette ou le plat dessus.

Réglages

Réchauffage  | Cuisson vapeur ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	 [min]
Accompagnement (pâtes, riz, etc.)	8–10
Potée	8–10
Filet de poisson	6–8
Viandes	8–10
Volailles	8–10
Légumes	8–10
Soupe	8–10
Plats cuisinés	8–10

 Durée :

Fonctions utiles

Décongélation avec vapeur

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

Température

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

Sauf : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

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

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

Plats de cuisson



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

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent (ex. : volailles), utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat multi-usages (selon modèle) pour que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

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

Conseils

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

Réglages

Autres programmes  | Décongélation | Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de décongélation : voir tableau

Fonctions utiles

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

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	🕒 [min]
Viande hachée	500 g	50	20–30	10–15
Viande de ragoût	500 g	60	30–40	10–15
Viande de ragoût	1 kg	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1 kg	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volailles				
Poulet	1 kg	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
Pains / Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis, tranché	250 g	60	40	15
Pain complet, tranché	250 g	60	65	15
Pain blanc, tranché	150 g	60	30	20

🌡️ Température / 🕒 Temps de décongélation / 🕒 Temps de repos

Stérilisation des conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

Retirez le cas échéant la peau, la queue, le noyau ou les pépins des fruits puis coupez les plus gros fruits en morceaux (ex. : pommes en lamelles).

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

Légumes

Lavez, brossez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (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 y doucement le bocal afin de bien répartir le contenu. Recouvrez bien les fruits ou les légumes de liquide.

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

Viandes et charcuteries

Faites revenir ou bouillir les viandes avant stérilisation. Pour remplir les bocaux, utilisez les sucs dilués dans l'eau ou le jus de cuisson de la viande. Vérifiez que les bords des bocaux ne présentent aucune trace de gras. Pour les charcuteries, ne remplissez les bocaux qu'à moitié, le volume augmentant en cours de stérilisation.

Conseils

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

Fonctions utiles

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

Autres programmes  | Préparation conserves

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

Conserves	 [°C]	 * [min]
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Betterave	100	60

Fonctions utiles

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Viande		
précuite	90	90
rôtie	90	90

🌡️ Température / 🕒 Temps de stérilisation

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

Fonctions utiles

Extraction de jus

Grâce à votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus des fruits moelleux ou légèrement fermes.

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

Préparation

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

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

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

Conseils

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

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40 - 70 minutes

Préparer des yaourts maison

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

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

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

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

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

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matières grasses.

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

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

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

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté :

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

Dépôts de liquide

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

Présence de grumeaux

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

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

Fonctions utiles

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Fabriquer des yaourts

ou

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Temps de cuisson : 5 heures

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Autres programmes  | Faire lever la pâte

Durée : voir indications recette

ou

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Temps : voir 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 auto  | Fonctions utiles |
Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson vapeur 
Température : 90 °C
Temps : 1 minute

Faire fondre du chocolat

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

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur 
Température : 65 °C
Durée : 20 minutes

Fonctions utiles

Emonder

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : voir tableau

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

 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Programmes auto  | Fruits | Pommes | aliment entier | Conserves

ou

Cuisson vapeur 

Température : 50 °C

Temps de conservation : 5 minutes

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

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

Réglages

Autres programmes  | Blanchir

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps d'ébullantage : 1 minute

Faire suer des oignons

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

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de glaçage : 4 minutes

Fonctions utiles

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 auto  | Fonctions utiles |
Faire suer le lard

ou

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

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

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

Marche à suivre

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

Réglages

Autres programmes  | Stériliser
Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles | Serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur 
Température : 70 °C
Durée : 2 minutes

Décristalliser du miel

Marche à suivre

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles | Décristalliser le miel

ou

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

Préparer une royale

Marche à suivre

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

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Fonctions utiles

Décongélation et réchauffage en mode combiné

Vous pouvez décongeler et réchauffer des plats en combinant la vapeur et les micro-ondes. Vous devrez au préalable créer un programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

L'avantage quand on décongèle ou que l'on réchauffe des plats en combinant la vapeur aux micro-ondes, c'est que les aliments :

- se réchauffent plus vite qu'en mode vapeur simple,
- ne cuisent pas trop et ne dessèchent pas comme cela peut se produire en mode micro-ondes simple,
- peuvent être décongelés et réchauffés au cours du même processus,
- n'ont pas besoin d'être remués.

	Phase	Mode de cuisson	°F	⌚ [min]
Réchauffer des plats cuisinés*				
Pâtes à la sauce tomate, 400 g (rapport 5 : 3)	1		95 °C	1
	2		600 W	3,5
	3		85 °C	2
Boulettes de viande à la purée de pommes de terre et chou rouge 500 g	1		95 °C	3
	2		600 W	4,5
	3		85 °C	2
Décongélation et réchauffage*				
Consommés et potages surgelés 250 g	1		450 W	3
	2		100 °C	1
	3		600 W	4
	4		85 °C	2
Consommés et potages surgelés 500 g	1		450 W	4,5
	2		100 °C	3
	3		600 W	7
	4		85 °C	4

 Cuisson vapeur /  Micro-ondes /  Température / Puissance des micro-ondes /  Durée

* Couvrez vos plats, par exemple avec la cloche.

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

	
	Convient pour :
Décongélation	
80 W	Aliments très fragiles : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage
150 W	tous les autres aliments
Réchauffage	
450 W	Aliments bébé
600 W	Plats variés ; plats surgelés qui ne doivent pas dorer
850 W	
1000 W	Boissons

 Mode micro-ondes /  Puissance des micro-ondes

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. Le temps de réchauffage requis dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments.

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

Avant décongélation et réchauffage

- Déposez les aliments à décongeler ou à cuire dans une assiette ou un plat allant au four micro-ondes puis couvrez.
- Placez le récipient au milieu du bac de récupération, au niveau le plus bas.

Pendant la décongélation et le préchauffage

- Retournez, séparez ou remuez plusieurs fois les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, les bords se réchauffant plus rapidement.

Après décongélation et réchauffage

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

- Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

 Risque de brûlures !

Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les plats, en particulier les aliments pour bébés et enfants puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

 Risque de brûlures !

Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le plat reste donc proportionnellement plus froid, exception faite de la faïence allant au four. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.

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

- Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment réchauffés et assez cuits.
- En cas de doute, préférez un temps de réchauffage/cuisson un peu plus long.

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

Conseils de réchauffage



Risque de brûlures !

Les aliments pour bébé ne doivent jamais être trop chauds !

Réchauffez les aliments pour bébés de 30 à 60 secondes à 450 watts.

Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés.

Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Les œufs peuvent éclater.

Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, en mode micro-ondes .

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former.

En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

Utilisation	Conseils et instructions
Décongeler de grandes quantités d'aliments (ex. : 2 kg de poisson)	Placez les aliments à décongeler dans un plat allant au micro-ondes puis placez celui-ci sur le bac de récupération.
Réchauffage de plats	Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
Préparer des plats cuisinés surgelés	Vous pouvez décongeler et réchauffer ou cuire en une seule fois des plats cuisinés surgelés. Veillez à respecter les instructions figurant sur l'emballage.

Tableaux décongélation / réchauffage

Les conseils suivants s'appliquent aux tableaux suivants :

- Veuillez respecter les puissances des micro-ondes, temps de cuisson et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température des aliments avant cuisson.
- De manière générale, choisissez le temps intermédiaire.
- Déposez les aliments sur le bac de récupération placé au niveau inférieur.

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

Tableau de décongélation des plats

	Quantité	 [W]	 [min]	 * [min]
Produits laitiers				
Crème fraîche	250 ml	150	10–13	10–15
Beurre	250 g	80	12–14	5–10
Fromage en tranches	250 g	80	16–18	10–15
Lait	500 ml	150	22–24	10–15
Fromage blanc	250 g	150	12–14	10–15
Gâteaux / Pâtisseries				
Quatre-quarts (1 part)	100 g env.	150	1–2	5–10
Quatre-quarts	300 g	150	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	300 g env.	150	10–12	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	300 g env.	150	6–8	5–10
Gâteau à la crème (1 part)	100 g env.	80	10–13	5–10
(3 parts)	300 g env.	80	23–26	5–10
Petits pains (4 pièces)	–	150	6–8	5–10
Fruits				
Fraises, framboises	150 g	150	9–11	5–10
Groseilles / Cassis	250 g	150	10–12	5–10
Prunes	500 g	150	14–18	5–10
Viande				
Viande de bœuf hachée	500 g	150	25,5–27,5	5–10
Poulet	1000 g	150	34–38	10–15
Légumes				
Petits pois	250 g	150	10–14	5–10
Asperges	250 g	150	8–12	10–15
Haricots	500 g	150	13–18	10–15
Chou rouge	500 g	150	20–25	10–15

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

	Quantité	 [W]	 [min]	 * [min]
Epinards	300 g	150	12-14	10-15

 Puissance des micro-ondes /  Temps de décongélation /  Temps de repos

* Laissez les aliments reposer à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

Décongélation et réchauffage au micro-ondes

Tableau de réchauffage des plats

	Quantité	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Boissons²				
Café, température de la boisson 60-65 °C	1 tasse (200 ml)	1000	1:00–1:10	–
Lait, température de la boisson 60-65 °C	1 tasse (200 ml)	1000	1:20–1:40 ³	–
Faire bouillir de l'eau	1 tasse (125 ml)	1000	1:30–1:50	–
Biberon (lait)	200 ml env.	450	1:10–1:20 ³	1
Vin chaud, grog Température de consommation 60 – 65 °C	1 verre (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
Plats³⁾				
Aliments pour enfants (température ambiante)	1 verre (200 g)	450	00:30–1	1
Côtelette, grillée	200 g	600	4–6	1
Filet de poisson, grillé	200 g	600	3–4	2
Rôtis en sauce	200 g	600	4–6	1
Garnitures	250 g	600	3–5	1
Légumes	250 g	600	4–5	1
Sauce pour rôti	250 ml	600	4–5	1
Soupes/pot-au-feu	250 ml	600	4–5	1
Soupes/pot-au-feu	500 ml	600	7–8	1

 Puissance des micro-ondes /  Temps de décongélation /  Temps de repos

¹ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

² Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

³ Ces indications de durée se basent sur une température des aliments avant cuisson d'environ 5 °C. Quant aux aliments qui ne se conservent pas au réfrigérateur, considérez qu'ils sont à une température ambiante d'environ 20 °C. Exception faite des aliments pour bébés et des sauces fouettées à la texture délicate, nous recommandons une température de réchauffage de 70 °C - 75 °C environ.

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"

- Allumez votre four vapeur.
- Effleurez '≡.

La liste des réglages s'affiche.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

L'option sélectionnée reste cochée : ✓.

Modifier et enregistrer les réglages

- Effleurez '≡.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse en surbrillance.
Modifiez les réglages souhaités (ex. : volume) à l'aide de la barre de défilement ou des flèches ^ et v.
- Validez en effleurant "OK".

Le nouveau réglage est sauvegardé.

- Effleurez ↵ pour revenir au niveau supérieur du menu ou '≡ pour revenir au choix du mode de cuisson.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... / deutsch / english / ... Pays
Heure	Affichage activé / désactivé * / Désactivation de nuit Format de temps 24 heures * / 12 heures Régler
Date	
Eclairage	activé / activé 15 secondes *
Luminosité de l'affichage	■■■■■●■■■■
Régler volume signal sonore	Sélectionner une autre mélodie ■■■■■●■■■■ Choix de fréquence simple ■■■■■●■■■■
Bip touches	■■■■■●■■■■
Unités	Poids g * / lb / lb/oz Température °C * / °F
Quick start	Puissance Temps de cuisson
Popcorn	Temps de cuisson
Maintenir au chaud	Cuisson vapeur activé / désactivé * Micro-ondes activé / désactivé *
Réduction vapeur	activé * / désactivé
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogrammées	
Sécurité	Sécurité enfants  activé / désactivé * Verrouillage des touches activé / désactivé *
Dureté d'eau	douce moyenne dure *

Réglages

Option	Réglages disponibles
Revendeur	Mode expo activé / désactivé *
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Puissances préprogrammées Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Langue

Vous pouvez choisir votre langue d'affichage et si nécessaire préciser le pays.

Une fois votre sélection validée, le texte à l'écran s'affiche dans la langue de votre choix.

Conseil : Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole du drapeau  et revenir au sous-menu du choix des langues Langue .

Affichage horaire

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure sur four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

– activé

L'heure reste affichée en permanence. Vous pouvez activer ou désactiver l'éclairage  directement via la touche sensitive correspondante et utiliser les fonctions Minute-rie , Quick Start  et popcorn .

– désactivé

L'écran s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions éclairage , minute-rie , Quick Start  et popcorn .

– Désactivation de nuit

À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement entre 5 heures et 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste éteint.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez aussi modifier le format de l'heure :

– 24 heures

l'heure s'affiche sur 24 heures.

– 12 heures

l'heure s'affiche sur 12 heures.

Réglages

Réglez les heures et les minutes.

Après une panne de courant, l'heure s'affiche de nouveau. Le four vapeur mémorise ces informations pendant 200 heures environ.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four vapeur est éteint, la date ne s'affiche que si vous avez réglé Heure | Affichage | activé.

Réglages

Eclairage

- activé

L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.

- activé 15 secondes

Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Sélectionnez

 pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran est symbolisée par une barre divisée en sept segments.



- Sélectionnez **+ foncé** ou **+ clair** pour modifier la luminosité.

Signaux sonores

Mélodies

Une fois la cuisson terminée, le four joue plusieurs fois la même mélodie.

Le volume de cette mélodie s'affiche sur une barre composée de sept segments.



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume maximal est atteint. Si aucun segment n'est rempli, cela signifie que le signal est désactivé.

- Sélectionnez **moins fort** ou **plus fort** pour modifier le volume.

Son unique

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant un temps imparti.

Le volume de ce son unique s'affiche sur une barre composée de segments.

- Sélectionnez **Baisser volume** ou **Augmenter volume** pour modifier le volume du son.

Bip touches

Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensitive s'affiche sur une barre composée de sept segments.



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.

Unités de mesure

Poids

- g

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

- lb

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres.

- lb/oz

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et en onces.

Température

- °C

La température s'affiche en degrés Celsius.

- °F

La température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Quick Start

Pour un démarrage rapide du four micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute ont été pré-programmées.

- Puissance

Vous pouvez choisir une des puissances suivantes : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1000 W.

- Temps de cuisson

Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée.

80–300 W : 10 minutes maximum

450–1000 W : 5 minutes maximum

Popcorn

Pour préparer du pop-corn, le four micro-ondes est configuré pour un démarrage immédiat à une puissance de 850 W pendant 2:45 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants concernant la préparation de popcorn au micro-ondes.

Vous pouvez modifier la durée mais pas la puissance du micro-ondes.

- Durée

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes.

Réglages

Maintien au chaud

Attention : les denrées fragiles telles que le poisson peuvent continuer à cuire pendant leur maintien au chaud.

Cuisson vapeur

- activé

En mode cuisson vapeur , la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement lors de la sélection d'une température d'au moins 80 °C. Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'enclenche environ 5 minutes plus tard. Le message *Maintenir chaud* s'affiche à l'écran et les mets sont réchauffés pendant 15 minutes environ à 70 °C. L'ouverture de la porte ou l'effleurement des touches sensibles entraîne l'interruption de la phase de maintien au chaud.

- désactivé

La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Micro-ondes

- activé

En mode micro-ondes , la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement si vous avez sélectionné une puissance d'au moins 450 W pendant au moins 10 minutes. Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'enclenche 5 minutes plus tard environ. Le message *Maintenir chaud* s'affiche à l'écran et les mets sont réchauffés environ à 150 °C pendant 15 minutes. L'ouverture de la porte ou l'effleurement des touches sensibles entraîne l'interruption de la phase de maintien au chaud.

- désactivé

La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Réduction de vapeur

– activé

A partir d'une température de cuisson de 80 °C, la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson. Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. La porte se referme ensuite automatiquement.

– désactivé

Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintenir au chaud** se désactive aussi automatiquement. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne une évacuation de vapeur en grande quantité à l'ouverture de la porte.

Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle proposée.

Dès que vous accédez à l'option souhaitée, la liste de sélection des modes de cuisson et des fonctions utiles apparaît avec les températures pré-programmées correspondantes.

- Sélectionnez le mode de cuisson/ la fonction utile souhaité(e).

- Validez en effleurant "OK".

La température préprogrammée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.

- Modifiez la température préprogrammée.

- Validez en effleurant "OK".

Réglages

Puissances préprogrammées

Nous recommandons de modifier les puissances programmées par défaut si vous utilisez fréquemment d'autres niveaux de puissance.

Dès que vous accédez à l'option souhaitée, la liste des modes de cuisson et des fonctions utiles avec les puissances programmées correspondantes s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson/ la fonction utile souhaité(e).
- Validez en effleurant "OK".

La puissance programmée s'affiche ainsi que la plage de puissance dans laquelle vous pouvez la modifier.

- Modifiez la puissance proposée.
- Validez en effleurant "OK".

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire du four vapeur.

Le réglage de l'alarme et de la minuterie restent accessibles lorsque la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée, même après une coupure de courant.

– activé

La sécurité enfants s'active. Pour pouvoir utiliser le four vapeur, allumez-le puis effleurez OK pendant au moins 6 secondes.

– désactivé

La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez ensuite utiliser le four vapeur normalement.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson.

– activé

Le verrouillage des touches est activé. Pour pouvoir utiliser l'appareil, vous devez effleurer OK pendant 6 secondes au moins. Le verrouillage des touches se désactive ensuite pour un court instant.

– désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Dureté de l'eau

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

– douce

< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l

– moyenne

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

– dure

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

Réglages

Revendeur

Cette option est conçue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four vapeur sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode expo, le message suivant s'affiche dès vous allumez le four vapeur : Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

– activé

Pour activer le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes.

– désactivé

Pour désactiver le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four vapeur normalement.

Réglages d'usine

– Réglages

Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine restaurés.

– Programmes personnalisés

Tous les programmes personnalisés sont supprimés.

– Puissances préprogrammées

Les puissances modifiées sont de nouveau réglées sur les valeurs par défaut (réglages d'usine).

– Temp. préprogrammées

Les températures préprogrammées que vous avez modifiées sont réinitialisées.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson four vapeur)

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Ajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	2x DGGL 1/2-40L	max.	au choix ³	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocolis (8.2)	1x DGGL 1/2-40L	300	au choix	100	3
Puissance à charge maximale					
Petits pois (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	875 chacun	2, 4 ⁴	100	5

 Niveau(x) d'enfournement à partir du bas /  Température /  Temps de cuisson

- 1) Insérez toujours le plat de récupération au niveau inférieur.
- 2) Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson chaude (avant le début de la phase de préchauffage).
- 3) Enfourez 2 DGGL 1/2-40L l'un derrière l'autre à ce niveau.
- 4) Placez 2 plats DGGL 1/2-40L l'un après l'autre sur leurs niveaux respectifs.
- 5) Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85°C.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats test selon la norme EN 60705 (mode micro-ondes)

Plat test	 ¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Remarque
Crème aux œufs, 1000 g (12.3.1)	1	450	25,5–27	120	Vaisselle : voir description 12.3.1.2 et annexe B, dimensions sur bords supérieurs 250 x 250 mm, cuire à découvert
Quatre-quarts, 475 g (12.3.2)	1	450	12	5	Vaisselle : voir description 12.3.2.2 et annexe B, diamètre extérieur sur bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	15 + 15	5	Vaisselle : voir description 12.3.3.2 et annexe B, dimensions sur bord supérieur 250 x 124 mm, cuire à découvert, placer le plat dans l'enceinte de cuisson dans le sens de la longueur
Décongeler de la viande (steak haché), 500 g (13.3)	1	150	25–26,5	10	Vaisselle : voir description 13.3.2 et annexe B, cuire à découvert, tourner à la moitié du temps
Framboises, 250 g (A.3.2)	1	150	7,5	3	Récipients : voir description A.3.2.2, cuire à découvert

 Niveau inférieur /  Puissance des micro-ondes /  Durée de décongélation ou temps de cuisson /  Temps de repos

1) Utilisez le bac de récupération comme support.

2) Laissez reposer les aliments tests à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Conseils de nettoyage et d'entretien



Risque de blessure !

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four vapeur s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.

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

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

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.

Nettoyez l'enceinte de cuisson, l'intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Vérifiez que la porte et le joint de porte ne sont pas endommagés. N'utilisez pas de modes / fonctions avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

Laissez refroidir le four vapeur avant de le nettoyer.

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

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

Nettoyage et entretien

Produits à ne pas utiliser

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

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

Façade du four vapeur

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

Enceinte de cuisson

- Retirez :
 - l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
 - les taches de graisses peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau du robinet.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Ouverture automatique de porte

Vérifiez qu'il n'y a pas de restes de nourriture coincés dans l'ouverture de porte.

- Si vous constatez qu'il y en a, nettoyez **aussitôt** les salissures légères avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau du robinet.

Réservoir à eau

- Retirez le réservoir à eau et videz-le après chaque cuisson vapeur. Avant de le vider, ôtez la protection anti-débordement.
- Séchez le réservoir à eau vide avec un chiffon sec pour éviter l'accumulation de calcaire.

Accessoires

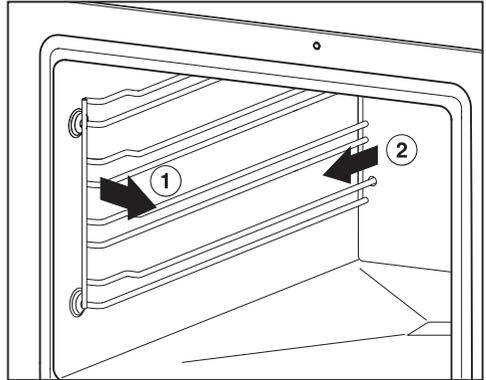
Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Plat récupérateur, grille, plats de cuisson

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat récupérateur, la grille et les plats de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

Supports de gradins

Les grilles vont au lave-vaisselle.



- Commencez par sortir des supports de gradins par les côtés ① puis l'arrière ②.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Lorsque vous les remettez en place après les avoir nettoyés, vérifiez que les supports de gradins sont correctement insérés et bien enfoncés (voir schéma).

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

Nettoyage et entretien

 L'extrémité des supports de grâdins en contact avec l'enceinte est gainée d'embouts plastiques. Vérifiez que ces derniers ne sont pas endommagés. Le cas échéant, n'utilisez pas le mode micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient remplacés.

Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans Entretien.

Humidification de l'enceinte

Ce programme permet de ramollir les projections laissées sur l'enceinte.

- Laissez refroidir l'enceinte du four.
- Enlevez tous les accessoires.
- Remplissez le réservoir à eau.
- Sélectionnez Autres programmes  | Entretien.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Humidification apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le programme d'humidification de l'enceinte dure 10 minutes environ.

Détartrage

Pour détarter votre appareil, nous recommandons d'utiliser les "pastilles détartantes (voir chapitre "Accessoires en option"), conçues spécialement pour les appareils Miele en vue d'optimiser le processus de détartage. D'autres produits de détartage, qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue si la concentration de la solution de détartage n'était pas conforme aux instructions du mode d'emploi.

La solution de détartage contient de l'acide.

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

Éliminez la solution de détartage tout de suite.

Le four vapeur doit être détarté au terme d'un certain temps de fonctionnement. Lorsqu'un détartage est nécessaire, le nombre de cycles de cuisson restant s'affiche à l'écran. Seuls les cycles de cuisson avec vapeur sont comptabilisés. À la fin du dernier cycle de cuisson, le four vapeur se bloque.

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

Pendant le programme de détartage, il vous sera demandé de vider, rincer puis de remplir le réservoir à eau.

- Allumez votre four vapeur puis sélectionnez Autres programmes  | Entretien | Détartrage.

Un message s'affiche à l'écran.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au repère  puis ajoutez 2 tablettes de produit détartrant Miele.
- Enfoncez bien le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Validez en effleurant "OK".

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 jamais le four vapeur 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 rincer puis de remplir le réservoir à eau.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Validez en effleurant "OK".

Après écoulement du temps restant, le message Opération finie s'affiche à l'écran.

Après le détartrage

- Arrêtez le four vapeur.
- Retirez le réservoir à eau et videz-le. Avant de le vider, ôtez la protection anti-débordement.
- Séchez le réservoir à eau et l'enceinte de cuisson du four vapeur.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

En cas d'anomalie

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

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

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

Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" – arrêtant le disjoncteur de différentiel ■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le four vapeur ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - Revendeur").
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après que le four vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.

Problème	Cause et solution
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Refermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien installé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple). Le joint de porte doit être remplacé. Contactez votre service après-vente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente. ■ Jusqu'au remplacement du joint de porte, n'utilisez pas de modes / fonctions avec micro-ondes.
On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.	Une fois la porte refermée, un phénomène de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Ceci n'est pas une anomalie.
L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à et Arrêt à.	L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson. <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez l'enceinte du four refroidir en laissant la porte grande ouverte.
	En principe, ces fonctions ne sont pas compatibles avec Entretien.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Après une cuisson prolongée en mode micro-ondes , l'enceinte est très humide.	<p>Le four vapeur micro-ondes est un four vapeur de qualité. L'enceinte est complètement étanche aux vapeurs. Pour un micro-ondes traditionnel, il s'agit en revanche d'un système ouvert à l'air. De par l'enceinte étanche aux vapeurs, il se produit lors de cuissons prolongées en mode micro-ondes , de l'eau de condensation sur les parois latérales et à l'intérieur de la vitre de la porte. La quantité d'eau de condensation dépend de la durée de cuisson et de la teneur en humidité des aliments.</p>
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes .	<p>Le micro-ondes n'a pas redémarré après l'interruption.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Recommencez l'opération jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit. <p>Une durée trop brève a été sélectionnée pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est basse, plus le temps de cuisson sera long. <p>En cas de charge faible, le four vapeur réduit automatiquement la puissance pour une utilisation optimale, jusqu'à ce qu'une puissance appropriée soit dégagée pour la charge donnée. La puissance réglée au départ continue à s'afficher.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Recommencez l'opération avec une puissance micro-ondes plus faibles, jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit.
Après le réchauffage ou une utilisation en mode micro-ondes , les aliments refroidissent trop vite.	<p>Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et se diffuse ensuite au centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.

Problème	Cause et solution
Le popcorn n'éclate pas suffisamment (moins de la moitié des grains) avec la fonction Popcorn .	L'enceinte de cuisson était trop chaude et/ou trop humide. Le temps de cuisson était trop court. ■ Voir chapitre popcorn
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	L'ampoule ne fonctionne plus. ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.
F44	Erreur de communication ■ Eteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes. ■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.
F et autres chiffres	Problème technique ■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.

Accessoires en option

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

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele : www.miele-shop.de

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

Les plats de cuisson en métal et la grille fournis avec votre four ne conviennent pas au mode micro-ondes !

Plats de cuisson

DGG 1/2-80L



Plat non perforé
Contenance 4,2 l /
Capacité utile 3,6 l
375 x 197 x 80 mm (l x P x H)

DGG 1/2-40L



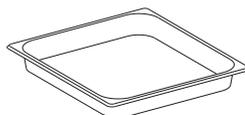
Plat non perforé
Contenance 2,2 l /
Capacité utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1/2-40L



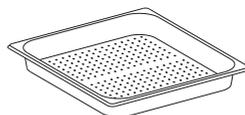
Plat perforé
Contenance 2,2 l /
Capacité utile 1,6 l
325 x 197 x 40 mm (l x P x H)

DGG 1/1-40L



Plat non perforé
Contenance 4,0 l /
Capacité utile 3,4 l
375 x 394 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1/1-40L



Plat perforé
Contenance 4,0 l /
Capacité utile 3,4 l
325 x 394 x 40 mm (l x P x H)

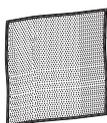
Détergents et produits d'entretien

Pastilles de détartrage (6 pièces)



pour détartrer le four vapeur

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Autres

DMGS 1/1-30L



Bac de récupération en verre

En mode cuisson vapeur, le bac de récupération sert à récupérer les liquides qui s'écoulent.

En mode micro-ondes, il sert de support au plat de cuisson. 375 x 394 x 30 mm (l x P x H)

DMSR 1/1L



Grille pour poser votre propre vaisselle

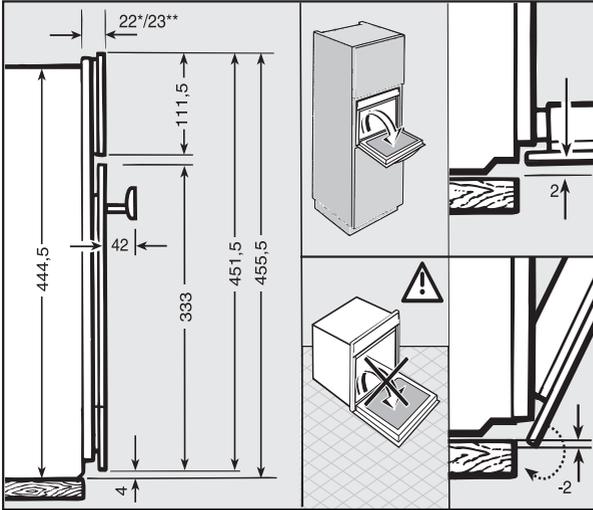
Consignes de sécurité pour le montage

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

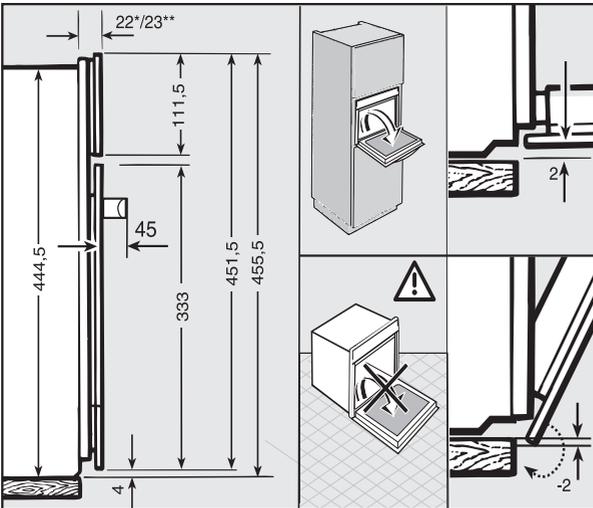
- ▶ Avant de brancher le four vapeur, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Pour éviter de vous brûler en renversant le contenu d'un plat ou d'une boisson, installez l'appareil à une hauteur qui vous permet d'apercevoir le niveau supérieur de l'enceinte du four vapeur.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Façade PureLine



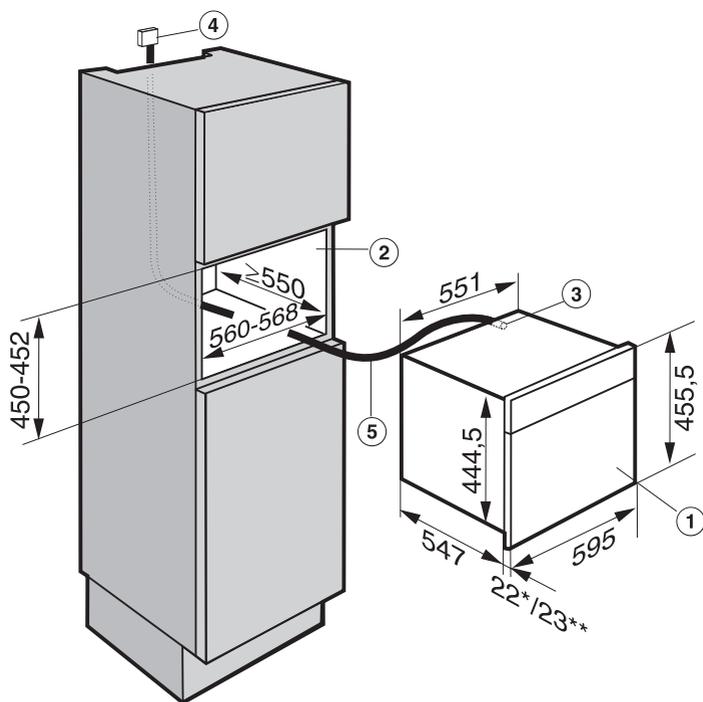
Façade ContourLine



* Façade en verre / ** Façade métallique

Cotes d'encastrement

Encastrement dans meuble haut



- ① Four vapeur
- ② Niche d'encastrement
- ③ Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur
- ④ Position conseillée pour le branchement électrique
- ⑤ Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm

* Façade en verre / ** Façade métallique

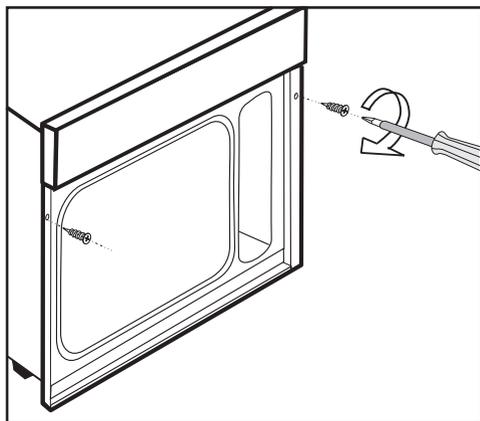
Montage

Installation du four vapeur

Anomalie due à un mauvais ajustement du four vapeur !

Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four vapeur doit être posé bien à l'horizontale. La marge d'erreur doit être inférieure à 2 degrés.

- Placez le four vapeur dans la niche prévue à cet effet puis ajustez sa position. Vérifiez que le câble d'alimentation électrique et le tuyau d'arrivée d'eau ne sont ni coincés ni abîmés.



- Fixez le four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Branchez votre four vapeur au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide de la check-liste du mode d'emploi.

Nous conseillons un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois le four vapeur encastré.

 Risque de blessure !

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

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

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.

Quand la prise est difficilement accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

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

Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

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

Disjoncteur différentiel

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Branchement électrique

Mise hors tension

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

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

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

Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles à réarmement

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

Fusibles à réarmement automatique

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

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

Disjoncteur différentiel

(Disjoncteur de protection pour courant résiduel)

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

Remplacer le câble d'alimentation électrique

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

Seul un électricien est habilité à modifier le raccordement du câble d'alimentation électrique à l'appareil.

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

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après vente

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

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

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

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Plaque signalétique

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



Conditions et durée de garantie

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

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

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 Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

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

DGM 6301 / DGM 6401



fr-FR

M.-Nr. 10 407 010 / 00