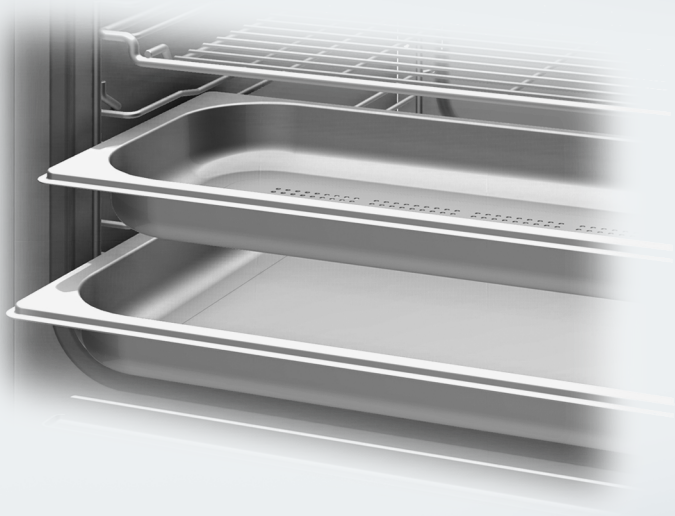


Mode d'emploi et instructions de montage

Four à vapeur



Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages.

Contenu

| | |
|--|----|
| Consignes de sécurité et mises en garde | 5 |
| Votre contribution à la protection de l'environnement | 13 |
| Aperçu | 15 |
| Schéma du four à vapeur | 15 |
| Accessoires fournis | 16 |
| Éléments de commande | 17 |
| Touches sensibles | 18 |
| Écran | 18 |
| Description du fonctionnement | 19 |
| Réservoir à eau | 19 |
| Plat récupérateur | 19 |
| Température | 19 |
| Temps de cuisson | 20 |
| Bruits | 20 |
| Phase de préchauffage | 20 |
| Phase de cuisson | 20 |
| Première mise en service | 21 |
| Premier nettoyage du four à vapeur..... | 21 |
| Réglage de la dureté de l'eau..... | 22 |
| Adapter le point d'ébullition | 22 |
| Commande | 23 |
| Principe de fonctionnement | 23 |
| Interrompre la cuisson..... | 25 |
| Préchauffage | 26 |
| À savoir | 27 |
| Avantages de la cuisson vapeur..... | 27 |
| Plats de cuisson | 27 |
| Récipients de cuisson | 27 |
| Votre vaisselle..... | 27 |
| Plat récupérateur | 27 |
| Niveau de cuisson | 28 |
| Produits surgelés..... | 28 |
| Température | 28 |
| Temps de cuisson | 28 |
| La cuisson avec du liquide..... | 28 |
| Recettes personnelles | 28 |

| | |
|--|----|
| Cuisson vapeur | 29 |
| Légumes | 29 |
| Viande | 32 |
| Saucisses | 34 |
| Poisson | 34 |
| Crustacés | 37 |
| Coquillages | 38 |
| Riz | 39 |
| Pâtes / Produits à base de farine | 40 |
| Dumplings | 41 |
| Céréales | 42 |
| Légumes secs | 43 |
| Œufs de poule | 45 |
| Fruits | 46 |
| Cuisson d'un menu | 47 |
| Fonctions utiles | 49 |
| Réchauffage | 49 |
| Décongélation | 50 |
| Stérilisation de conserves | 53 |
| Extraction de jus | 56 |
| Préparer des yaourts maison | 57 |
| Faire lever la pâte | 58 |
| Faire fondre de la gélatine | 59 |
| Faire fondre du chocolat | 59 |
| Émonder | 60 |
| Conserver des pommes | 60 |
| Blanchir | 61 |
| Faire suer des oignons | 61 |
| Faire suer le lard | 62 |
| Stériliser de la vaisselle | 62 |
| Préparer des serviettes chaudes | 63 |
| Décristalliser du miel | 63 |
| Préparer un consommé royal | 63 |
| Réglages | 64 |
| Données à l'intention des instituts de contrôle | 66 |
| Nettoyage et entretien | 67 |
| Conseils sur le nettoyage et l'entretien | 67 |
| Enceinte de cuisson | 68 |
| Accessoires | 69 |
| Grilles d'introduction | 69 |

Contenu

| | |
|--|-----------|
| Réservoir à eau | 70 |
| Détartrage..... | 72 |
| En cas d'anomalie | 74 |
| Accessoires en option | 74 |
| Plats de cuisson | 77 |
| Détergents et produits d'entretien..... | 79 |
| Autres | 79 |
| Caractéristiques techniques | 80 |
| Service après-vente, plaque signalétique, garantie..... | 81 |

Utilisation conforme

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four à vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.

Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.

- ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four à vapeur 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 !

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four à vapeur à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four à 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 ou à entretenir le four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four à vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. 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 à 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 de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four à vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four à vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four à vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement 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 à vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à vapeur.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four à vapeur ! N'essayiez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à vapeur pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four à vapeur. Un non-respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ 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 à vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, remplacez-le par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre service après-vente Miele.
- ▶ Débranchez votre four à vapeur avant tout travail d'installation et de maintenance sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
 - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Si le four à 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'accumulent à l'intérieur du meuble et le four à vapeur, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four à vapeur ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Utilisation conforme

► Risque de brûlures ! En cours de fonctionnement, le four à vapeur devient très chaud. La vapeur, les aliments, l'enceinte ou les accessoires de l'appareil sont susceptibles de vous brûler. Utilisez toujours des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte.

Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four à vapeur.

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

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

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

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

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

► Une porte ouverte constitue un danger potentiel

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

► 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.

► Le réglage du four vapeur prévoit qu'il reste toujours un peu d'eau résiduelle dans le réservoir à eau. Dans le cas contraire, il s'agit d'une anomalie. Veuillez contacter le service après-vente.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne plongez jamais le réservoir à eau dans un liquide et ne le mettez pas au lave-vaisselle, faute de quoi vous risquez de vous électrocuter en le replaçant dans le four à vapeur.
- ▶ Pour des raisons d'hygiène et afin d'empêcher la formation de condensation dans votre four vapeur, videz le réservoir à eau après chaque utilisation.
- ▶ Risque de brûlures ! En fin de cuisson, il se peut qu'il reste un peu d'eau bouillante au fond du réservoir à eau. N'inclinez pas trop le réservoir à eau en le sortant ou en le plaçant dans son habitacle.
- ▶ Ne déposez aucun objet sur votre four à vapeur, faute de quoi vous risquez d'en rayer la carrosserie.

Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

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

► Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, d'éponges ou brosses rugueuses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

► Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

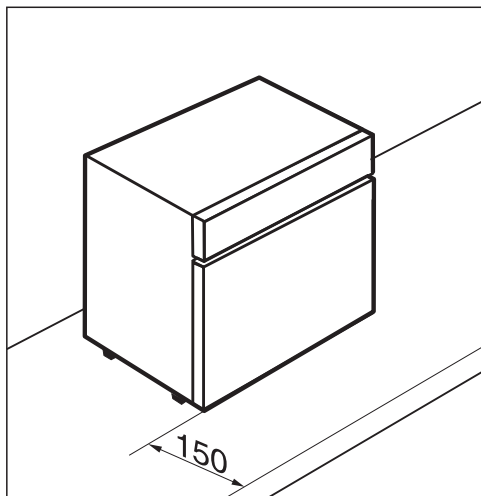
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four à vapeur sans les supports de gradins.

► 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. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Conseils de montage



- Respectez une distance de sécurité minimale de 150 mm entre la porte fermée de votre appareil et le rebord du meuble sur lequel repose votre four vapeur.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Recyclage de votre ancien appareil

Les appareils électrique et électroniques 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, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu
ou
- a société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be
ou encore

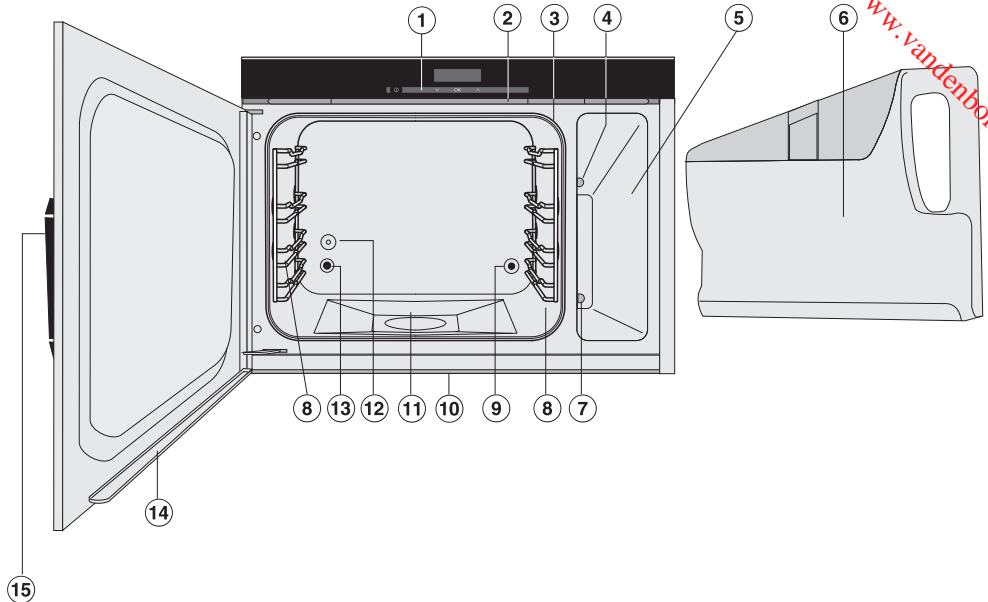
Votre contribution à la protection de l'environnement

- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma du four à vapeur



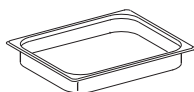
- | | |
|---|--|
| ① Éléments de commande | ⑨ Arrivée de vapeur |
| ② Évacuation des buées | ⑩ Rigole de récupération de l'eau de condensation (enceinte) |
| ③ Joint de porte | ⑪ Résistance de sole |
| ④ Canal de vapeur | ⑫ Sonde de température |
| ⑤ Logement du réservoir d'eau | ⑬ Evacuation de la vapeur |
| ⑥ Réservoir à eau avec aide au remplissage | ⑭ Rigole de récupération de l'eau (contreporte) |
| ⑦ Contact électrique du réservoir à eau | ⑮ Ouverture de porte |
| ⑧ Grille d'introduction avec 4 niveaux de cuisson | |

Aperçu

Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

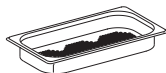
DGG 15



1 plat récupérateur pour recueillir l'eau condensée et les liquides, peut aussi servir de plat de cuisson.

325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1



2 plats de cuisson perforés

Contenance 1,5 l /Volume utile 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

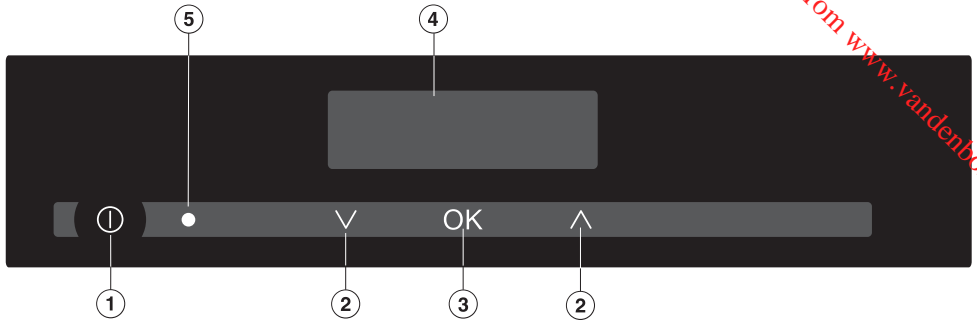
Graisse silicone



1 tube pour lubrifier le joint torique installé sur le raccordement du réservoir à eau.

Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur



- ① Touche en creux Marche/Arrêt①
Activation, désactivation et ouverture du programme de détartrage.
- ② Touches sensibles ^∨
Régler la température et le temps de cuisson et naviger dans la programmation
Appeler la programmation : ∨ + ①
- ③ Touche OK
Valider une saisie
- ④ Écran
- ⑤ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Éléments de commande

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip. Vous pouvez désactiver ce signal (voir chapitre "Réglages").


Écran

| Affichage | Signification |
|----------------|---|
| ☹ (clignote) | Niveau d'eau insuffisant / Réservoir vide |
| Chiffres + °C | Température |
| Chiffres + h | Temps de cuisson |
| ☹ + Chiffre(s) | Le four à vapeur doit être détartré. |

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,2 litre et la contenance minimale est de 0,75 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne 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.

Si le réservoir à eau ne contient pas suffisamment d'eau ou qu'il est mal enfoncé, le symbole  clignote à l'écran.

Plat récupérateur

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

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

Température

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

Températures recommandées

| Température | Utilisation |
|-------------|--|
| 100 °C | <ul style="list-style-type: none">– Cuisson de tous les aliments– Réchauffer– Cuisson d'un menu– Stérilisation de conserves– Extraction de jus |
| 85 °C | <ul style="list-style-type: none">– Cuisson douce des poissons |
| 60 °C | <ul style="list-style-type: none">– Décongeler |
| 40 °C | <ul style="list-style-type: none">– Faire lever la pâte– Préparation de yaourts |

Description du fonctionnement

Temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée allant d'une minute (0:01) à 09 heures 59 minutes (9:59). Si le temps de réglage dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes. Exemple pour 80 minutes = 01:20.

Bruits

Quand il fonctionne, le four à vapeur émet un bruit de ventilation. La production de vapeur génère des bruits qui font penser à ceux d'une bouilloire.

Phase de préchauffage

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

La durée de la phase de préchauffage dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de préchauffage dure 7 minutes environ, mais elle sera plus longue si vous enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

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

Phase de cuisson

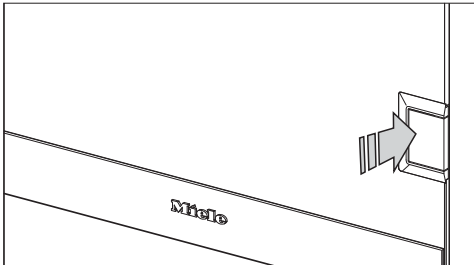
La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps restant s'affiche pendant la phase de cuisson.

- Veuillez coller la plaque signalétique fournie avec les documents de l'appareil dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre " Service après-vente, plaque signalétique, garantie ".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

À 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 à vapeur

Ouverture de la porte



- Pour ouvrir la porte, appuyez à gauche, sur le bouton d'ouverture de porte.

La porte s'ouvre aussitôt.

Réservoir à eau

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

Domages du réservoir d'eau !

Nettoyez le réservoir à eau et le couvercle avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'immergez pas le réservoir à eau !

Accessoires / enceinte de cuisson

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

Avant la livraison, le four à vapeur a été traité avec un produit d'entretien.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'une éponge propre et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour éliminer le film de protection.

Première mise en service

Réglage de la dureté de l'eau

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

- Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau et corrigez éventuellement en indiquant la dureté réelle de l'eau (voir chapitre " Réglages ").

Adapter le point d'ébullition

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

Il est **indispensable** d'exécuter cette opération pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil.

- Laissez votre four à vapeur allumé pendant 15 minutes avec une température de 100°C. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre "Utilisation".

Adapter la température d'ébullition après un déménagement

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 (cf. chapitre "Nettoyage et Entretien - Détartrage").

Principe de fonctionnement

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

- Remplissez le réservoir à eau puis poussez-le jusqu'au fond de son logement dans le four vapeur.

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

- Posez le plat récupérateur sur le niveau inférieur si nécessaire.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Allumez votre four en effleurant ①.



Sur l'écran, *100* s'affiche et °C clignote.

- Pour une cuisson à 100 °C, appuyez sur "OK".
- Si vous souhaitez baisser la température de cuisson, effleurez la touche sensitive ∨ puis confirmez en effleurant OK.



Sur l'écran, *0:00* s'affiche et h clignote.

- Réglez le temps de cuisson en effleurant la touche sensitive ^ (*0:00* pour l'augmenter) ou ∨ (*9:59* pour le diminuer).
- Validez en appuyant sur OK.

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

Si aucun réglage n'est effectué dans les 15 minutes, le four vapeur s'éteint automatiquement.

Commande

Une fois le temps de cuisson écoulé

- L'écran affiche 0:00 h,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit.



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.

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

- Ouvrez la porte et sortez les aliments en prenant les précautions habituelles.
- Éteignez votre four à vapeur en effleurant ①.

Vous pouvez raccourcir le délai de différé du ventilateur si vous retirez le réservoir à eau une fois votre four éteint.


Après l'utilisation

- Retirez le plat récupérateur du four à vapeur et videz-le.
- Soulevez légèrement le réservoir à eau pour le sortir de son habitacle puis videz-le.

Le réglage du four vapeur prévoit qu'il reste toujours un peu d'eau résiduelle dans le réservoir à eau. Dans le cas contraire, il s'agit d'une anomalie. Le cas échéant, veuillez contacter le service après-vente.

- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Niveau d'eau insuffisant

Si en cours de cuisson la quantité d'eau dans le réservoir est insuffisante, un signal sonore s'enclenche et le symbole  se met à clignoter.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Repositionnez le réservoir dans son logement.
- Fermez la porte.

La cuisson reprend.

Modifier les réglages en cours de cuisson

Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson.

Modification de la température

- Effleurez 1 fois la touche OK.

L'écran passe au réglage de la température et °C se met à clignoter.

- Procédez au réglage de la température comme expliqué précédemment.

Modification du temps de cuisson

- Effleurez 2 fois la touche OK.

L'écran passe au réglage du temps de cuisson et h se met à clignoter.

- Procédez au réglage du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

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.

Reculez 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 processus 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 restant).

Commande

Préchauffage

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

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

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

Le réservoir à eau doit toujours se trouver dans le four vapeur pendant la phase de préchauffage.

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

Avec préchauffage

- Allumez votre four à vapeur.

Le nombre 100 s'affiche à l'écran et °C clignote. Ne validez **pas**.

Au bout de quelques secondes, la phase de préchauffage démarre et la montée en température s'affiche en temps réel à l'écran.

Une fois ce processus terminé, 100 s'affiche à l'écran et °C clignote.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Procédez au réglage de la température et du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

Sans préchauffage

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

- Allumez votre four à vapeur.

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

- Validez en effleurant OK ou sélectionnez la température souhaitée comme expliqué précédemment.
- Procédez au réglage du temps de cuisson comme expliqué précédemment.

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

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Plats de cuisson

Récipients de cuisson

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

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

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 aux parois épaisses, par exemple en porcelaine, en céramique ou en grès, est moins adaptée à la cuisson à la vapeur. Les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui prolonge considérablement le temps de cuisson indiqué dans les tableaux.
- Placez votre plat de cuisson sur un plat perforé suffisamment grand. Ne le posez pas à même la sole du four vapeur.
- L'écart entre le bord supérieur du récipient et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour qu'une quantité suffisante de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Plat récupérateur

Lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le plat récupérateur sur la sole du four à vapeur pour recueillir les jus de cuisson.

Ainsi, votre four à vapeur reste propre.

Au besoin, vous pouvez utiliser le plat récupérateur comme récipient de cuisson.

À savoir

Niveau de cuisson

Vous pouvez choisir le niveau d'introduction et même faire cuire des aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Insérez toujours les plats de cuisson entre les tiges d'un niveau de cuisson pour éviter que les plats ne basculent.

Produits surgelés

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

Température

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

Utilisation combinée avec tiroir chauffant

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson à la vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Si d'autres facteurs entrent en jeu, ils seront abordés dans les chapitres suivants.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Par exemple, le temps de cuisson pour 1 kg de pommes de terre sera identique au temps de cuisson pour 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.

La cuisson avec du liquide

Ne remplissez votre plat de cuisson qu'aux $\frac{2}{3}$ pour éviter de renverser le liquide qu'il contient en sortant le plat du four à vapeur.

Recettes personnelles

Les aliments et plats préparés en casserole peuvent aussi être cuits dans le four à vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four à vapeur ne peut gratiner vos aliments.

Légumes

Produits frais

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

Produits surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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, fleurs | 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 bâtons | 6–7 |

| Légumes | 🕒 [min] |
|--|---------|
| Potiron, en dés | 2-4 |
| Épi de maïs | 30-35 |
| Blettes, coupées | 2-3 |
| Poivrons, en dés ou 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 bâtons | 6-7 |
| Asperges vertes | 7 |
| Asperges blanches, diamètre 2 cm env. | 9-10 |
| Jeunes carottes, coupées en morceaux | 6 |
| Épinards | 1-2 |
| Chou pointu, en lanières | 10-11 |
| Céleri en branches, 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

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

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

Préparation

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

| Viande | 🕒 [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 |
| Émincé de veau | 3–4 |
| Porc fumé en 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

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

⌚ Temps de cuisson

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

Préparation

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

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/de la plaque multi-usages (selon le modèle) afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four à vapeur.

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

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

- La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous 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 potage 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 (la quantité de vinaigre dépend de la recette). Ce mode d'utilisation convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches, aux anguilles et aux saumons. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

| Poisson | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--------------------|---------|---------|
| Anguille | 100 | 5–7 |
| Filet de perche | 100 | 8–10 |
| Filet de daurade | 85 | 3 |
| Truite, 250 g | 90 | 10–13 |
| Filet de flétan | 85 | 4–6 |
| 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, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson indiqué.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

| |  [°C] |  [min] |
|-------------------|--|---|
| Crevettes | 90 | 3 |
| Crevettes roses | 90 | 3 |
| Gambas | 90 | 4 |
| Crevettes grises | 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 retirer les filaments.

Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Riz

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

Le riz absorbant entièrement le jus de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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 à base de farine

Produits secs

Les pâtes alimentaires et les produits à base de farine 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 $\frac{1}{3}$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, par exemple ceux du rayon frais, 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 et répartissez-les uniformément dans le plat de cuisson.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

| | 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, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson sera raccourci. Les légumes secs trempés ne doivent pas être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas être trempées.

Avec les légumes secs non trempés, il convient de respecter les proportions spécifiques légumes secs / liquide.

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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

Downloaded from www.vandenborre.be

| 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 de poule

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

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

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson d'un menu

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

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (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 ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Pour un menu, nous vous conseillons donc cette température, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente.

Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

De 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, deviennent très durs à 100 °C.

Temps de cuisson

À toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson d'environ $\frac{1}{3}$.

Exemple

| | |
|------------------|------------|
| Riz | 20 minutes |
| Filet de sébaste | 6 minutes |
| Brocoli | 4 minutes |

20 minutes – 6 minutes = 14 minutes
(1er temps de cuisson : riz)

6 minutes – 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de sébaste)

Temps restant = 4 minutes (3e temps de cuisson: brocoli)

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

Cuisson vapeur

Marche à suivre

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

Réchauffage

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

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

Plats de cuisson

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

Durée

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

Le temps mentionné dans le tableau se rapporte à une portion moyenne par assiette ou par récipient de cuisson. En cas de quantités plus importantes, augmentez-le en conséquence.

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces, comme des rôtis, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four à vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis ou les paupiettes.
- Au four à vapeur, les pièces panées, comme les escalopes, perdent leur croustillant.

- Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragout).

Marche à suivre

- Couvrez les aliments avec un couvercle, une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Disposez les assiettes ou les plats à l'intérieur d'un plat de cuisson perforé suffisamment grand.

Réglages

Température : 100 °C

Temps : cf. tableau

| | 🕒 [min] |
|-------------------------------|---------|
| Garnitures (pâtes, riz, etc.) | 8-10 |
| Potée | 8-10 |
| Filet de poisson | 6-8 |
| Viande | 8-10 |
| Volaille | 8-10 |
| Légumes | 8-10 |
| Soupe | 8-10 |
| Plats cuisinés | 8-10 |

🕒 Durée

Fonctions utiles

Décongélation

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

Température

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

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / après la décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

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

Une fois sortis du four à 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 !

Faites décongeler les aliments qui perdent beaucoup d'eau dans un plat perforé (ex. : volaille). Enfournez le plat perforé juste au-dessus du plat récupérateur/de la plaque multi-usages 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, 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

Température : cf. tableau

Temps de décongélation : cf. tableau

| Aliment à décongeler | Quantité | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|-----------------|---------|---------|---------|
| Produits laitiers | | | | |
| Tranches de fromage | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| Fromage blanc | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Crème fraîche | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Fromage à pâte molle | 100 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Fruits | | | | |
| Compote de pommes | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Quartiers de pomme | 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 / Cassis | 300 g | 60 | 8 | 10–12 |
| Cerises | 150 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Pêches | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Prunes | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Groseilles à maquereau | 250 g | 60 | 20–22 | 10–15 |
| Légumes | | | | |
| Surgelés conditionnés en bloc | 300 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Poisson | | | | |
| Filets de poisson | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Truites | 500 g | 60 | 15–18 | 10–15 |
| Homard | 300 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Crevettes grises | 300 g | 60 | 4–6 | 5 |
| Plats préparés | | | | |
| Viande, légumes, garniture / potée / soupe | 480 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Viande | | | | |
| Rôti en tranches | resp. 125-150 g | 60 | 8–10 | 15–20 |
| Viande hachée | 250 g | 50 | 15–20 | 10–15 |
| Viande hachée | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |

Fonctions utiles

| Aliment à décongeler | Quantité | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|-------------------------------------|----------|---------|---------|---------|
| Ragoût | 500 g | 60 | 30-40 | 10-15 |
| Ragoût | 1000 g | 60 | 50-60 | 10-15 |
| Foie | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| Râble de lièvre | 500 g | 50 | 30-40 | 10-15 |
| Selle de chevreuil | 1000 g | 50 | 40-50 | 10-15 |
| Escalopes / côtelettes/ saucisses | 800 g | 60 | 25-35 | 15-20 |
| Volaille | | | | |
| Poulet | 1000 g | 60 | 40 | 15-20 |
| Cuisses de poulet | 150 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| Escalopes de poulet | 500 g | 60 | 25-30 | 10-15 |
| Cuisses de dinde | 500 g | 60 | 40-45 | 10-15 |
| Pâtisseries | | | | |
| 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 coupé | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| Pain complet coupé | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| Pain blanc coupé | 150 g | 60 | 30 | 20 |

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

Stérilisation de conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

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

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

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

Contenance

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

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

Viande et charcuterie

Cuisez la viande à point avant la stérilisation. Pour remplir le bocal, utilisez le fond de cuisson que vous pouvez allonger à l'eau, ou le bouillon dans lequel a cuit la viande. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de graisse sur le bord du bocal. Remplissez à moitié uniquement les bocaux de charcuterie, car le volume augmente lors de la stérilisation.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Fonctions utiles



Marche à suivre

- Insérez le plat récupérateur au niveau le plus bas et enfournez un plat perforé juste au-dessus.
- Placez les bocaux de même taille dans le plat perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Température : cf. tableau

Temps de stérilisation : cf. tableau

| Conserves |  [°C] |  * [min] |
|------------------------|--|---|
| Fruits rouges | | |
| Groseilles / Cassis | 80 | 50 |
| Groseilles à maquereau | 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 |
| Cornichons | 90 | 55 |
| Betteraves rouges | 100 | 60 |
| Viande | | |

| Conserves | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|------------|---------|----------|
| Précuit(e) | 90 | 90 |
| Rôti(e) | 90 | 90 |

🌡️ Température / 🕒 Temps de stérilisation

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, réduisez le temps de cuisson de 15 minutes, pour des bocaux d'un quart de litre, réduisez de 20 minutes.

Fonctions utiles

Extraction de jus

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

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

Préparation

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

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

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 reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps : 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 en magasin de produits diététiques.

Utilisez exclusivement du yaourt nature 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 la même teneur en 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.

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

Fonctions utiles

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 l de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux de même taille dans un plat de cuisson perforé. 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

Température : 40 °C

Temps : 5 heures

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Couvrez le saladier où repose la pâte puis posez-le sur un plat perforé avant d'enfourner.

Réglages

Température : 40 °C

Temps : cf. recette

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un plat d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le plat.
- 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.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat perforé.

Réglages

Température : 90 °C

Temps : 1 minute

Faire fondre du chocolat

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

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 65 °C

Temps : 20 minutes

Fonctions utiles

Émonder

Procédure

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps : cf. tableau

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

🕒 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Température : 50 °C

Temps de préparation : 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

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons signifie qu'ils sont cuits dans leur jus et avec éventuellement un peu de matière grasse.

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Fonctions utiles

Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

Marche à suivre

- Disposez le lard (en dés, allumettes ou tranches) 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

Température : 100 °C

Temps : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

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

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

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 70 °C

Temps : 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

Température : 60 °C

Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel)

Préparer un consommé royal

Marche à suivre

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

Réglages

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Réglages

Lorsque vous réceptionnez votre four à vapeur, certains réglages d'usine ont été enregistrés. Veuillez vous référer au tableau pour savoir lesquels vous pouvez modifier.




Downloaded from www.vandenborre.be

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

| Programme | État | Réglages disponibles |
|----------------------------|-----------------------------|---|
| P1 | S0 S1 | Restauration des réglages d'usine |
| P2 Mode expo | S0 S1 | désactivé, le four à vapeur chauffe activé, le four à vapeur ne chauffe pas |
| P3 Volume du signal sonore | S1 S2 S3 S4 | très faible faible moyen fort |
| P4 Dureté de l'eau | S1 S2 S3 S4 | douce (< 1,5 °mmol/l, < 8,4 dH) moyenne (1,5 - 2,5 mmol / l, 8,4 - 14 dH) - dure (> 2,5 mmol/l, > 14 °dH) |
| P5 Unité de température | S1 S2 | °C °F |
| P6 Préchauffage | S0 S1 | Préchauffage désactivé Préchauffage activé |
| P7 Bip touches | S0 S1 | désactivé activé |

Données à l'intention des instituts de contrôle

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

| Plat de contrôle | Récipients de cuisson | Quantité [g] |  ¹⁾ |  ²⁾ [°C] |  [min] |
|-------------------------------------|-----------------------|--|---|--|---|
| Réapprovisionnement en vapeur | | | | | |
| Brocoli (8.1) | 1x DGGL 1 | max. | au choix | 100 | 3 |
| Répartition de la vapeur | | | | | |
| Brocoli (8.2) | 1x DGGL 1 | 300 | au choix | 100 | 3 |
| Puissance en cas de charge maximale | | | | | |
| Petits pois (8.3) | 3x DGGL 1 | Répartissez 2500 g de petits pois surgelés dans les plats. | 2, 3, 4 ³⁾ | 100 | 4) |

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

¹⁾ Insérez toujours le plat collecteur au niveau inférieur.

²⁾ Enfourez le plat de contrôle dans l'enceinte de cuisson chaude (avant le début de la phase de préchauffage).

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

⁴⁾ Le test est terminé lorsque la température atteint 85 °C à l'endroit le plus froid.

Conseils sur le nettoyage et l'entretien



Risque de blessure !

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants et provoquer un court-circuit.

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

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

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

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez le four à vapeur refroidir avant chaque nettoyage.

- Nettoyez et séchez le four à vapeur et les accessoires après chaque utilisation.
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

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

Nettoyage et entretien

Produits à ne pas utiliser

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

- de détergent contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de détergent détartrant,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pierre de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit nettoyant pour inox,
- de produits de nettoyage pour le lave-vaisselle,
- de produits nettoyants pour verre,
- de détergent pour table de cuisson vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques,
- de laine d'acier,
- de spirale à récurer en inox,
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif,
- de décapant pour four en bombe.

Enceinte de cuisson

Quand vous nettoyez le fond de l'enceinte, vérifiez que rien n'est resté coincé entre la paroi et les joints d'admission et de sortie de vapeur. Sinon, les joints pourraient être comprimés derrière la paroi arrière de l'enceinte.

■ Enlevez :

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

La **résistance de sole** est susceptible de se décolorer suite à l'écoulement de liquides dans l'enceinte.

- Eliminez les éventuelles tâches présentes sur la résistance de sole avec le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (cf. chapitre "Accessoires en option").
- Après chaque nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Remplacez le **joint de porte** dès qu'il devient cassant ou poreux. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.

Accessoires

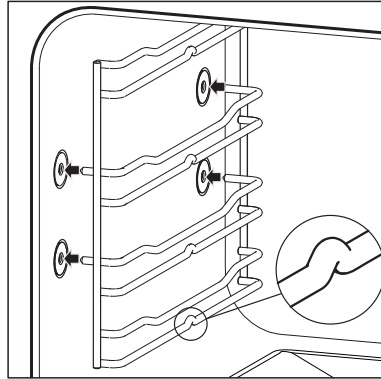
Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Plat récupérateur et plat de cuisson

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat récupérateur et les plats de cuisson.
- Éliminez les taches bleuâtres sur les récipients de cuisson avec du vinaigre blanc ou avec le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (cf. chapitre "Accessoires en option").
- Après chaque nettoyage, rincez les plats de cuisson à l'eau du robinet pour éliminer toute trace de détergent.

Grilles d'introduction

- Commencez par sortir des supports de gradins par les côtés.
- 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 (voir schéma) et bien enfoncés.

Si les supports de gradins ne sont pas correctement insérés, vous ne pourrez pas fermer la sécurité permettant de les empêcher de glisser. En outre, vous risquez d'endommager la sonde de température lorsque vous enfournerez les récipients de cuisson.

Nettoyage et entretien

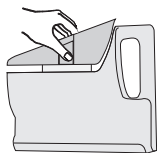
Réservoir à eau

Ne plongez jamais le réservoir à eau dans de l'eau et ne le mettez jamais au lave-vaisselle !

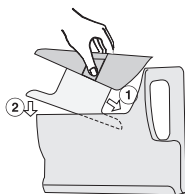
Pour des raisons d'hygiène et afin d'empêcher la formation de condensation dans votre four vapeur, videz le réservoir à eau après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'éponges ou de brosses dures.

- Après chaque utilisation, retirez, videz puis séchez le réservoir à eau.

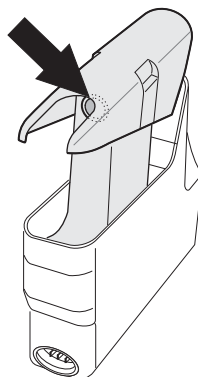


- Pour détacher le couvercle, pressez légèrement les deux encoches l'une contre l'autre puis retirez le couvercle.



- Ne posez le couvercle sur le réservoir à eau qu'une fois les deux encoches parfaitement sèches. Le plus simple est d'introduire le couvercle de biais ① puis de l'abaisser ②.

Joint de raccordement



- Si au bout de quelques temps vous constatez qu'il vous faut forcer pour retirer et installer le réservoir à eau ou que le message d'anomalie *F2D* apparaît sur l'écran d'affichage, veuillez lubrifier l'intérieur du joint de raccordement avec un peu de graisse silicone fournie.

Il n'est pas nécessaire de retirer le joint pour le graisser.

Utilisation non conforme de la graisse de silicone !

En cas de contact avec la peau, essuyez ou rincez la graisse silicone.

En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.

En cas d'ingestion, contactez un médecin.

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

Pour commander un joint neuf, veuillez contacter le service après-vente Miele (voir à la fin du présent mode d'emploi).

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

Détartrage

Nous recommandons l'utilisation des pastilles de détartrage Miele (cf. "Accessoires en option"). Ces dernières ont été conçues spécialement pour les appareils Miele afin d'optimiser le processus de détartrage. Vous pouvez aussi utiliser un détartrant à base d'acide citrique classique vendu dans le commerce.

La solution de détartrage contient de l'acide.

Les éléments métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage.

Essayez immédiatement la solution de détartrage.

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



À la fin du dernier cycle de cuisson, le four à vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four à vapeur avant qu'il soit verrouillé.

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



- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ① jusqu'à ce que vous entendiez un signal, que 0:22 h s'affiche à l'écran et que le symbole ⚡ clignote.
- Remplissez le réservoir avec 1 litre d'eau froide puis ajoutez la quantité nécessaire de produit détartrant.
- Repositionnez le réservoir dans son logement.
- Validez en appuyant sur OK.



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



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




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

- Enlevez le réservoir à eau puis retirez le couvercle.
- Videz le réservoir à eau.

- Rincez bien le réservoir à eau et son couvercle.
- Remplissez le réservoir avec 1 litre d'eau puis remettez-le dans son habitacle.
- Repositionnez le réservoir dans son logement.

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

- Validez en appuyant sur OK.

Le détartrage continue dès que les deux points se mettent à clignoter et que le symbole  reste allumé.

Un signal sonore se fait entendre en fin de détartrage.


Après le détartrage

- Arrêtez le four à vapeur.
- Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.
- Laissez l'enceinte du four refroidir.
- Séchez l'enceinte.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

En cas d'anomalie

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre de l'utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.

Sollicitez le service après-vente (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

 **Risque de blessure !** Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des travaux d'installation et de maintenance sur les appareils électroménagers, ainsi que des réparations.


N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur ! Des travaux d'installation et de maintenance non conformes peuvent 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 |
|---|--|
| <p>Impossible d'activer le four à vapeur.</p> | <p>Le fusible a sauté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique). <p>Il peut y avoir une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le four à vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en : <ul style="list-style-type: none"> – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four à vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente. |
| <p>Le four à vapeur ne chauffe pas</p> | <p>Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four à vapeur, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages"). |
| <p>Le symbole S et un chiffre compris entre 1 et 10 s'affichent à l'écran. 0:22 h et S se mettent à clignoter.</p> | <p>Le four à vapeur doit être détartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Procédez au détartrage du four à vapeur (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage"). |

| Problème | Cause et solution |
|---|---|
| <p>Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.</p> | <p>Le ventilateur continue de fonctionner. Le four à 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 à vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.</p> |
| <p>Vous devez forcer un peu pour enfoncer ou retirer le réservoir à eau.</p> | <p>Le raccordement au réservoir à eau est grippé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enduisez le joint d'étanchéité du réservoir à eau avec un peu de graisse silicone, conformément aux instructions du chapitre "Nettoyage et entretien" - "Réservoir à eau". |
| <p>Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.</p> | <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (cf. chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage"). |
| <p>La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.</p> | <p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte. <p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté. <p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez commander le joint de porte auprès du service après-vente. |
| <p>Au bout d'un certain temps, des bruits se font entendre lorsqu'on ouvre ou referme la porte.</p> | <p>La porte est difficile à manipuler.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrifiez les charnières de porte, avec la graisse silicone, par exemple. |

En cas d'anomalie

| Problème | Cause et solution |
|---|--|
| Le symbole  apparaît à l'écran et/ou un signal sonore retentit. | Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans le four à vapeur. <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le réservoir à eau, puis poussez-le jusqu'à la butée. |
| | Le réservoir à eau ne contient pas assez d'eau. Le niveau d'eau doit se situer entre les deux repères (min. et max.). <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir à eau. |
| La phase de préchauffage dure anormalement longtemps. | Le niveau de dureté de l'eau a été mal réglé. Le réservoir à eau s'est fortement entartré. <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez le niveau de dureté correspondant à votre eau de ville (voir chapitre "Réglages"). ■ Procédez au détartrage du four à vapeur (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage"). ■ Toutefois si le réglage du niveau de dureté de l'eau est correct et que le problème persiste, contactez le service après-vente. |
| <i>F05</i> <i>F06</i> | Problème technique <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente. |
| <i>F20</i> | Le réservoir à eau n'est pas bien enfoncé dans le four à vapeur. <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le réservoir à eau, puis poussez-le jusqu'à la butée. ■ Arrêtez et rallumez le four à vapeur. |
| | Le joint d'étanchéité est grippé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Enduisez le joint d'étanchéité du réservoir à eau avec un peu de graisse silicone, conformément aux instructions du chapitre "Nettoyage et entretien" - "Réservoir à eau". |

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

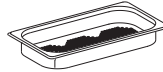
Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele :

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

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

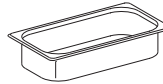
DGGL 1



Plat perforé

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

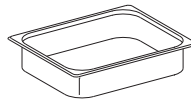
DGG 2



Plat non perforé

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

DGG 3

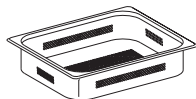


Plat non perforé

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

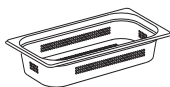
Accessoires en option

DGGL 4



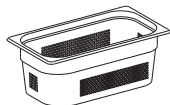
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



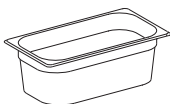
Plat perforé
Contenance 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



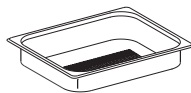
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



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

DGGL 8



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

Couvercle pour plat de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson
325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson
325 x 265 mm

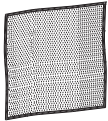
Détergents et produits d'entretien

Pastilles détartrantes (6 pièces)



Pour détartrer le four à vapeur

Chiffon microfibre



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

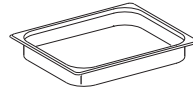
Graisse silicone



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

Autres

DGG 15



Plat récupérateur pour recueillir l'eau condensée et les liquides, peut aussi servir de plat de cuisson.

325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

Caractéristiques techniques

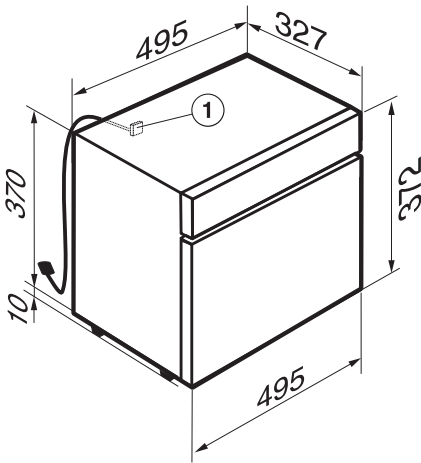
Prêt à être branché avec câble de raccordement au réseau

Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement : 2,2 kW

Poids : 19,3 kg

Conforme normes EDF



① Câble d'alimentation électrique – A introduire au niveau du four vapeur

Dimensions (H x l x P) :

- Appareil voir illustration
- Enceinte de cuisson
240 x 335 x 275 mm

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après-vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier 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 ses instructions de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Plaque signalétique

Veillez coller ici la plaque signalétique fournie. Veillez à ce que la désignation du modèle corresponde aux indications figurant sur le verso du présent mode d'emploi.



Conditions et durée de garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Miele

Downloaded from www.vandenborre.be

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Downloaded from www.vandenborre.be



DG 6001



fr-BE

M.-Nr. 10 646 510 / 00