

Mode d'emploi et instructions de montage

Four à vapeur sous pression



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

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
Schéma du four à vapeur	15
Accessoires fournis	16
Éléments de commande	17
Description du fonctionnement	18
Température	18
Temps de cuisson	18
Bruits	18
Phase de préchauffage	18
Phase de cuisson	18
Phase de refroidissement.....	18
Tablette.....	18
Première mise en service	19
Réglage de la dureté de l'eau.....	19
Adaptation du point d'ébullition	19
Ouverture de la porte	19
Fermeture de la porte	20
Premier nettoyage du four à vapeur.....	21
Modes de fonctionnement	22
Commande	23
Principe de fonctionnement	23
Sélection d'un mode de fonctionnement	23
Réglage de la température	24
Réglage du temps de cuisson.....	24
Démarrage d'une cuisson	24
Retrait des aliments.....	25
Nettoyage du four à vapeur.....	25
Pendant le fonctionnement	26
Interruption de la cuisson.....	26
Poursuite de la cuisson	26
Modification de la température/du temps de cuisson.....	27
Modification du mode de cuisson.....	27
Dispositifs de sécurité	28
Sécurité anti-surpression/vanne de sécurité.....	28
Sécurité anti-surchauffe	30

Verrouillage/Verrouillage de la mise en marche..... 31

À savoir..... 32

Avantages de la cuisson vapeur..... 32

Plats de cuisson 32

Niveau de cuisson 32

Produits surgelés..... 33

Température 33

Temps de cuisson 33

Cuisson avec des liquides..... 33

Recettes personnelles 34

Cuisson vapeur 35

Légumes..... 35

Viande 38

Saucisses 40

Poisson..... 40

Crustacés 43

Coquillages..... 44

Riz..... 45

Pâtes/Produits à base de farine 46

Dumplings 47

Céréales 48

Légumes secs 49

Œufs de poule..... 51

Fruits..... 52

Cuisson d'un menu 53

Fonctions utiles 55

Réchauffage 55

Décongélation 57

Stérilisation de conserves 60

Extraction de jus..... 63

Préparer des yaourts maison 64

Faire lever la pâte 65

Faire fondre de la gélatine 65

Faire fondre du chocolat 65

Émonder..... 66

Conserver des pommes 66

Blanchir 67

Faire suer des oignons 67

Faire suer le lard 68

Stériliser de la vaisselle 68

Préparer des serviettes chaudes..... 69

Contenu

Fluidifier le miel.....	69
Préparer un consommé royal	69
Réglages	70
Données à l'intention des instituts de contrôle	70
Nettoyage et entretien	73
Nettoyer de la façade du four à vapeur.....	74
Nettoyage de l'enceinte de cuisson et de la tablette extractible	75
Accessoires	75
Grilles supports	76
Joint de porte/Vanne de sécurité	77
Gicleur	78
Détartre le four vapeur	79
Que faire si	82
Accessoires en option	87
Plats de cuisson	87
Divers	87
Détergents et produits d'entretien.....	87
Service après-vente	88
Contact en cas d'anomalies.....	88
Plaque signalétique	88
Garantie.....	88
Installation	89
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	89
Instructions d'encastrement.....	90
Dimensions d'encastrement.....	91
Niche d'encastrement 380 mm	91
Niche d'encastrement 450 mm	92
Vues latérales	93
Raccordements et aération	94
Installation du four à vapeur.....	95
Raccordement à l'eau courante	96
Vidange	98
Raccordement électrique	99

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four à vapeur est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four à vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Cela vous protégera et évitera d'endommager le four à vapeur.

Conformément à la norme CEI/EN 60335-1, Miele signale expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four à vapeur et de respecter les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

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 exclusivement le four à vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ 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 !

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir toute mise en service involontaire du four à vapeur. Quand vous utilisez cet appareil en présence d'enfants, activez le dispositif de verrouillage pour les empêcher de modifier les réglages effectués.
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four à vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une 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 lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La vitre du four à vapeur se réchauffe. Le four à vapeur doit être posé à une hauteur suffisante afin que les enfants ne puissent pas toucher la porte qui peut être brûlante.
- ▶ La charnière de l'appareil peut représenter un risque de blessure. Tenez les enfants à distance.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes 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.
- ▶ N'utilisez le four à vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et provoquer un dysfonctionnement du cuiseur vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur.

► 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.

► Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial. Voir chapitre « Raccordement électrique ».

► 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.

► Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par des spécialistes qualifiés.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.

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

► Le robinet d'arrêt d'arrivée d'eau doit rester facile d'accès une fois le four à vapeur encastré.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Avant de raccorder votre appareil au réseau, vérifiez que les tuyaux d'alimentation ne présentent aucun dommage visible.
- ▶ Le système Waterproof intégré assure une protection fiable contre les dégâts des eaux, sous réserve du respect des conditions suivantes :
 - Le four à vapeur est installé de manière conforme (raccordements électrique et d'eau).
 - En cas de détérioration visible, le four à vapeur doit être immédiatement réparé.
 - Fermez le robinet d'eau en cas d'absence prolongée (par exemple, vacances).

Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler avec la vapeur, l'enceinte de cuisson, les grilles supports, les accessoires et les aliments.

Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude, ainsi que pour toute intervention dans l'enceinte chaude.

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

Les aliments peuvent déborder lors de l'insertion ou du retrait du récipient de cuisson. Les aliments peuvent vous brûler.

Lorsque vous insérez ou retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

► L'appareil chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlant quelque temps après l'arrêt. Ne touchez la porte chaude de l'appareil qu'au niveau du bouton de porte et de la poignée.

► N'utilisez jamais le four à vapeur sans les grilles de supports.

► 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.

► Les ustensiles et sachets en plastique qui ne résistent pas à la chaleur ou à la vapeur fondent à température élevée et risquent d'endommager le four à vapeur.

Utilisez exclusivement des ustensiles en plastique qui résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur et des sachets plastiques qui résistent à la cuisson. Tenez compte des instructions du fabricant.

► Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four à vapeur. Ne stockez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller pour la cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Risques de brûlures. N'ouvrez jamais la porte durant le fonctionnement. La porte ne peut être ouverte lorsque
- la phase de refroidissement est terminée,
 - l'avertisseur sonore s'est éteint,
 - le symbole  clignote dans l'affichage du temps.

Si vous tentez malgré tout d'ouvrir la porte pendant la cuisson ou avant la fin de la période de refroidissement, un signal retentit et le message *door* apparaît dans la zone d'affichage de la durée.

- Risque de blessure. Pour la stérilisation, ne sélectionnez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (en cas d'installation à une altitude supérieure à 1.000 m au-dessus du niveau de la mer, pas de température supérieure à 90 °C), car les verres exploseraient.

- Les restes d'aliments peuvent obstruer la vidange et la pompe. Faites attention à ce que le tamis inférieur soit bien mis en place.

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

- Fours à vapeur avec porte Lift relevable : laissez la porte Lift relevable tant que le four à vapeur fonctionne.

Nettoyage et entretien

► Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

► Les grilles de support peuvent être enlevés (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Remontez correctement les grilles de support.

► Risque de blessure. Des vapeurs corrosives se forment lorsque le programme de détartrage est lancé quand l'enceinte de cuisson est chaude.

Procédez au détartrage du four à vapeur uniquement lorsque l'enceinte de cuisson est froide (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage").

Votre contribution à la protection de l'environnement

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 électriques 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 !



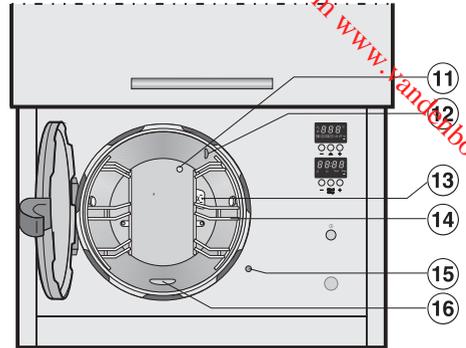
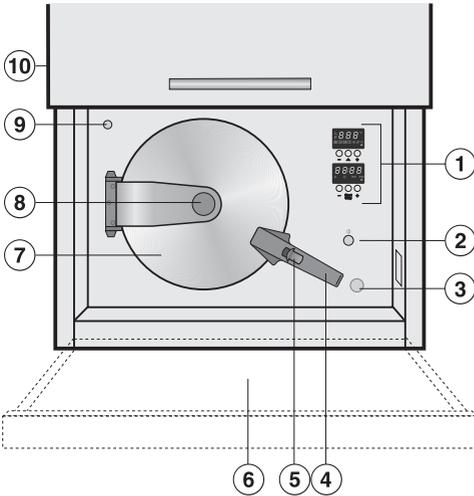
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel 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
- la société Recupel, au 02 / 706 86 10, site web: www.recupel.be ou encore
- 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.

Schéma du four à vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Touche marche/arrêt 
- ③ Sécurité anti-surchauffe
- ④ Poignée de porte
- ⑤ Déverrouillage de porte
- ⑥ Tablette extractible
- ⑦ Porte
- ⑧ Bouton de porte
- ⑨ Orifice de remplissage du détartreur système
- ⑩ Porte Lift relevable (selon le modèle)

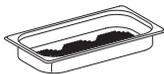
- ⑪ Sonde de température
- ⑫ Ouverture d'admission de vapeur
- ⑬ Plaque de protection du gicleur
- ⑭ Grilles supports
- ⑮ Interrupteur de contact de porte
- ⑯ Tamis de fond

Description de l'appareil

Accessoires fournis

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

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)

DGG 2



1 plat de cuisson non perforé
Contenance 2,5 l
Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

Plaque de cuisson



Pour poser votre propre vaisselle

Disques silicone



Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

Seringue pour le système détartreur.



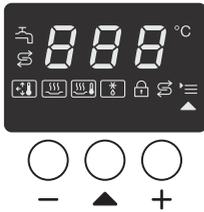
Bon pour du détartreur système Miele

Afin d'éviter d'endommager le four à vapeur, détartrez en utilisant uniquement le détartreur système spécialement adapté pour le four à vapeur sous pression. Renvoyez-nous le bon et recevez le premier flacon (1.000 ml) gratuitement.

Livre de cuisine “Cuisson vapeur”

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele

Affichage de mode de cuisson/ température



Affichage de la durée



Symbole	Signification
	Cuisson vapeur sous pression
	Cuisson vapeur
	Réchauffage
	Décongélation
	Verrouillage/ Verrouillage de la mise en marche
	Détartrage
	Réglages
	Défaut de l'arrivée d'eau

Touche(s)	Fonction
- +	Réglage de la température
▲	Sélection d'un mode de fonctionnement

Symbole	Signification
	Temps de cuisson
Start	Début du processus
Stop	Fin du processus

Touche(s)	Fonction
- +	Réglage du temps de cuisson
<i>Départ</i> <i>Arrêt</i>	Démarrer le processus Arrêter/ interrompre le processus

Description du fonctionnement

Température

À chaque mode de cuisson correspond une température préconisée. La température préconisée peut être modifiée pour un seul processus de cuisson ou de façon permanente (voir chapitre “Réglages”).

Vous pouvez modifier la température préconisée par étapes de 5 °C ou de 1 °C. Si vous souhaitez utiliser des étapes 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (voir chapitre “Réglages”).

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute (0:01) et 9 heures et 59 minutes (9:59). Si le temps de réglage dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes.

Exemple pour 80 minutes = 1:20.

Bruits

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

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

Phase de préchauffage

Pendant la phase de chauffage, l'enceinte de cuisson atteint progressivement la température réglée. La montée en température de l'enceinte de cuisson s'affiche dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

La durée de la phase de préchauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de préchauffage dure environ 5 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés.

Phase de cuisson

Une fois que la température réglée est atteinte, la phase de cuisson démarre. Pendant la phase de cuisson, le temps restant s'affiche dans la zone d'affichage de la durée.

Phase de refroidissement

Le temps de cuisson s'achève par une phase de refroidissement. Pendant la phase de refroidissement, une barre continue apparaît dans l'affichage du mode de cuisson/de la température. La phase de refroidissement dure environ 1 minute. Ce temps peut être prolongé pour les grandes quantités d'aliments.

Tablette

Sortez la tablette amovible avant d'ouvrir la porte du four. Vous pourrez y déposer vos plats et le cas échéant y recueillir l'eau chaude qui s'écoule.

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été paramétré en usine pour une eau **très dure**. Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté d'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil dépend de la dureté d'eau.

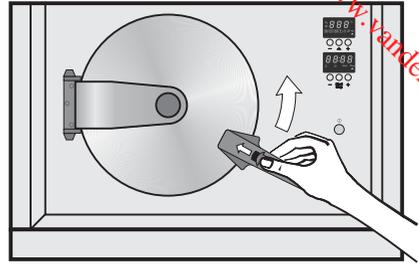
- Réglez si nécessaire la bonne dureté de l'eau (voir chapitre "Réglages").

Adaptation du point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Le four à vapeur a été paramétré en usine pour une altitude inférieure à 1.000 m. Si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1.000 m au-dessus du niveau de la mer, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre "Réglages").

Ouverture de la porte

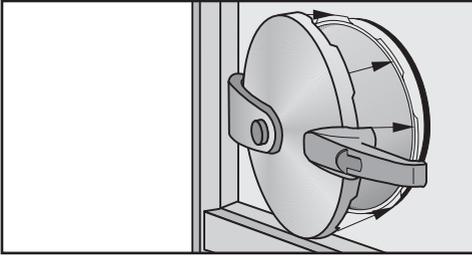


- Avec le pouce de la main droite, faites coulisser le déverrouillage de porte vers l'avant et tournez la poignée vers le haut.

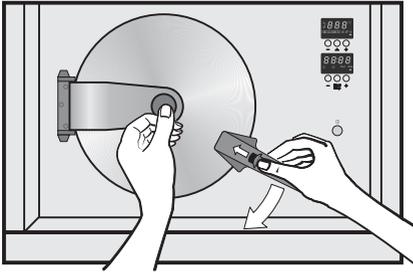
Quand la poignée est en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

Première mise en service

Fermeture de la porte



- Positionnez la poignée à l'horizontale. Les lamelles de la porte et de l'enceinte de cuisson peuvent ainsi s'emboîter parfaitement (voir flèches).



- Pressez fermement le bouton de porte avec la main gauche.
- Avec la main droite, abaissez la poignée jusqu'à entendre un clic. Poussez le déverrouillage de la porte vers l'avant avec le pouce. Cette action permet de chasser l'air de l'enceinte de cuisson et de fermer plus facilement la porte.

Le four à vapeur ne peut fonctionner que si la porte est parfaitement fermée.

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Premier nettoyage du four à vapeur

Accessoires/enceinte de cuisson

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

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

- Pour enlever la fine pellicule de produit qui la recouvre, nettoyez l'en- ceinte de cuisson avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Faites ensuite fonctionner le four à vapeur avec le programme Cuisson vapeur sous pression  120 °C pendant 10 minutes pour rincer les conduits d'eau (voir chapitre "Com- mande", section "Principe de fon- ctionnement").

 Risque de blessure dû aux sur- faces brûlantes.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la porte.

Ne touchez pas la porte durant le fonctionnement.

N'ouvrez jamais la porte durant le fonctionnement.

Modes de fonctionnement

Mode de cuisson	Température préconisée	Plage de températures*	
		réglage d'usine	modifié
 Cuisson vapeur sous pression Pour cuisson des aliments résistants à la pression, extraction de jus et applications spéciales	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 Cuisson vapeur Cuisson universelle, stérilisation, extraction de jus et applications spéciales	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
 Réchauffage Pour réchauffer en douceur les aliments déjà cuits	95 °C	95 °C	–
 Décongélation Pour décongeler en douceur les aliments surgelés	60 °C	50–60 °C	50–60 °C

* Vous pouvez modifier la température préconisée par étapes de 5 °C dans les limites de la plage de température indiquée. Si vous souhaitez utiliser des étapes 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (voir chapitre “Réglages”).

Dysfonctionnement dû à l'absence du tamis de fond.

En cas d'absence du tamis de fond, les restes d'aliments peuvent pénétrer dans l'évacuation. L'eau ne peut pas être pompée.

Avant chaque cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place avec la tige vers le haut.

 Risque de blessure dû aux surfaces et aliments chauds.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la porte, de l'enceinte de cuisson, des grilles de supports, des accessoires et des aliments.

Ne touchez pas la porte durant le fonctionnement.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

Lorsque vous insérez ou retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

N'ouvrez la porte que lorsque

- la phase de refroidissement est terminée,
- l'avertisseur sonore s'est éteint,
- le symbole  clignote dans l'affichage du temps.

Principe de fonctionnement

Sélection d'un mode de fonctionnement

- Enfourez le plat dans l'espace de cuisson.
- Fermez la porte.
- Mettez le four à vapeur en marche avec la touche Marche/Arrêt .

L'affichage du mode d'utilisation/de la température indique :



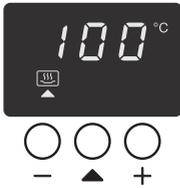
Au bout de quelques secondes, l'affichage passe automatiquement en mode Cuisson vapeur sous pression  :



- Si vous désirez sélectionner un autre mode, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse dans l'affichage, par ex. Cuisson vapeur .

Commande

Réglage de la température



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

Réglage du temps de cuisson

Dans l'affichage du temps, 3 zéros s'affichent et le symbole  clignote.



- Utilisez les touches de durée + et - pour régler le temps souhaité, par ex. 20 minutes.

Démarrage d'une cuisson



- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.

Start apparaît dans l'affichage de la durée, le symbole  arrête de clignoter et les deux points commencent à clignoter.

L'affichage du mode de cuisson/de la température indique la mise en montée de la température de l'enceinte de cuisson.

Si la porte n'est pas fermée correctement, un signal retentit après le démarrage et *door* apparaît dans l'affichage de la durée.

Retrait des aliments

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



Stop apparaît dans l'affichage de la durée. Les symboles  et Start s'éteignent, les deux points ne clignotent plus.

Pendant la phase de refroidissement, une barre continue apparaît dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.



- Attendez jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent, que 3 zéros apparaissent dans l'affichage du temps et que le symbole  clignote.
- Sortez la tablette extractible.

 Risque de blessure dû aux surfaces et aliments chauds.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte de cuisson, des grilles de supports, des accessoires et des aliments.

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

Lorsque vous retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

- Ouvrez la porte et sortez les aliments.

- Arrêtez le four à vapeur.

Le four à vapeur exécute une vidange après l'arrêt. Trois barres horizontales - - - apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.

Tant que la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 45 °C, l'affichage du mode de cuisson/de la température affiche le symbole °C. Le four à vapeur n'est définitivement éteint lorsque °C disparaît.

Nettoyage du four à vapeur

- Une fois que le symbole °C s'est éteint dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température, nettoyez et séchez le four à vapeur comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four à vapeur.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.

Commande

Pendant le fonctionnement

Interruption de la cuisson

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



- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.

Stop apparaît dans l'affichage de la durée.

La phase de refroidissement démarre.



- Attendez jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole  clignote.
- Sortez la tablette extractible.

 Risque de blessure dû aux surfaces et aliments chauds.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte de cuisson, des grilles de supports, des accessoires et des aliments.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

Lorsque vous insérez ou retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

- Ouvrez la porte.

Poursuite de la cuisson

- Fermez la porte.
- Repoussez la tablette extractible.
- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.

La montée en température est enclenchée ; l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson est affichée.

Modification de la température/du temps de cuisson

Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson à tout moment.

- Utilisez la touche + ou – correspondante pour régler la valeur souhaitée.

Modification du mode de cuisson

- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et procédez comme décrit au chapitre “Principe de fonctionnement”.

Dispositifs de sécurité

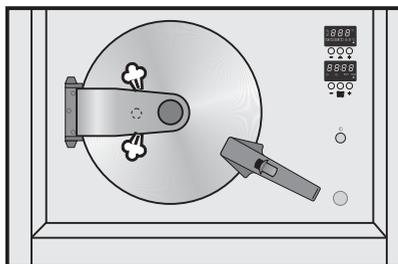
En temps normal, le four à vapeur régule la pression et la température automatiquement. En cas de problème, notamment de pression trop élevée, il est équipé d'une sécurité anti-surpression et d'une vanne de sécurité, ainsi que d'une protection anti-surchauffe.

La vanne de sécurité et la sécurité anti-surpression doivent être remplacées tous les 1 à 2 ans (en fonction de la fréquence d'utilisation du four).

Toute modification des dispositifs de sécurité est interdite.

Sécurité anti-surpression/ vanne de sécurité

La vanne de sécurité et la sécurité anti-surpression peuvent se déclencher soit indépendamment, soit simultanément ou soit avec un décalage.

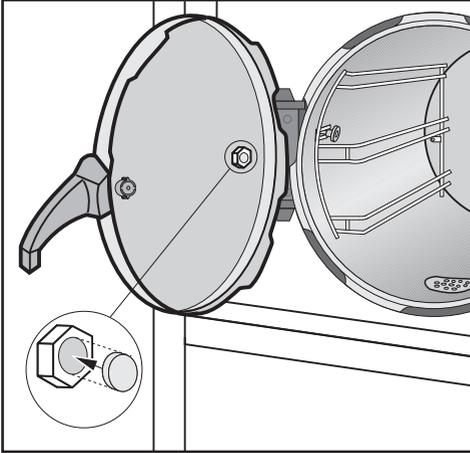


Si elles se déclenchent, la vapeur sort par au-dessus et en dessous de la fermeture de porte.

- Appuyez sur la touche *Départ/Arrêt*.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Ouvrez la porte.

Dispositifs de sécurité

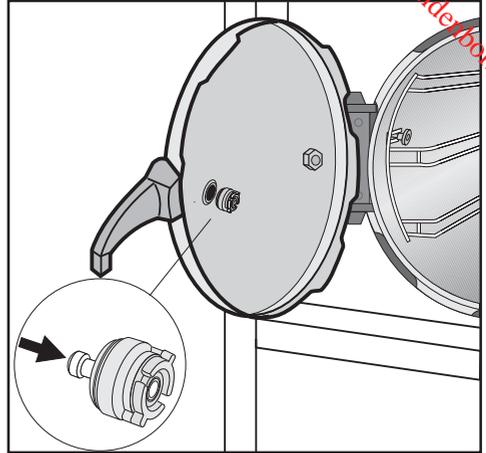
- Vérifiez d'abord si la sécurité anti-surpression s'est déclenchée : le disque en silicone de la **sécurité anti-surpression** a été expulsé.



- Insérez un nouveau disque en silicone (accessoire fourni) dans l'orifice de sécurité anti-surpression à l'intérieur de la porte de l'appareil.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

- Si la sécurité anti-surpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **vanne de sécurité** sur l'intérieur de la porte.



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

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

Si la vanne de sécurité ou la sécurité anti-surpression se déclenchent de nouveau, contactez le service après-vente.

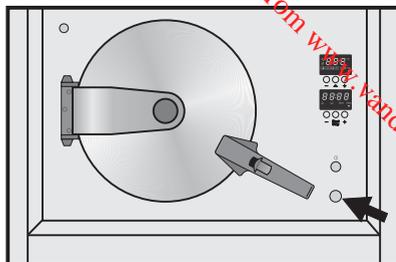
Dispositifs de sécurité

Sécurité anti-surchauffe

La sécurité anti-surchauffe se trouve sous la touche Marche/Arrêt . Si elle se déclenche à des températures trop élevées dans le générateur de vapeur, le four à vapeur cesse automatiquement de chauffer. *F27* apparaît dans l'affichage du mode de cuisson/de la température et la phase de refroidissement commence. Lorsque la phase de refroidissement est terminée après 1 minute, plusieurs signaux sonores retentissent. *F27* clignote brièvement dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température, puis trois barres horizontales - - - apparaissent. Au bout d'un moment, *F20* apparaît à l'écran.

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

Pendant que le four à vapeur refroidit, *F20* disparaît de l'écran.



- Otez le couvercle de la sécurité anti-surchauffe (voir flèche) et repoussez la protection thermique en arrière avec un objet fin et solide, par ex. un tournevis.
- Remplacez le couvercle.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

Si la sécurité anti-surchauffe s'enclenche de nouveau, contactez le service après-vente.

Verrouillage/Verrouillage de la mise en marche

Afin d'éviter que les réglages ne soient modifiés en cours de cuisson ou que le four à vapeur ne puisse être mis en marche accidentellement, nous l'avons équipé d'un verrouillage/d'un verrouillage de la mise en marche.

Si vous désirez utiliser le verrouillage/verrouillage de la mise en marche, vous devez modifier les réglages (voir chapitre "Réglages"). Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois.

Le **verrouillage** doit être activé **pendant le fonctionnement**. Une fois que le verrouillage est activé, vous ne pouvez utiliser le four à vapeur que dans certaines conditions :

- La température préconisée et le temps de cuisson sélectionné peuvent être réduits, mais pas augmentés.
- Vous pouvez arrêter et rallumer le four à vapeur, mais ne pas sélectionner un mode de cuisson.

Le **verrouillage de la mise en marche** peut être activé **pendant que le four est prêt à fonctionner**. Une fois que le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez allumer et éteindre le four à vapeur, mais pas le mettre en marche.

Activation du verrouillage/verrouillage de la mise en marche



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



- Appuyez sur la touche de température + pour activer le verrouillage/verrouillage de la mise en marche.

L'affichage du mode d'utilisation/de la température indique 0-0 et le symbole  clignote.

Si vous voulez procéder à un réglage une fois le verrouillage/verrouillage de la mise en marche est activé, 0-0 apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

Désactivation du verrouillage/verrouillage de la mise en marche

- Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que 0-0 et le symbole  apparaissent dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.
- Appuyez sur la touche de température - pour désactiver le verrouillage/verrouillage de la mise en marche.

À savoir

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

Un récipient de cuisson en inox est fourni avec le four à vapeur. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre “Accessoires disponibles en option”). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation.

Utilisez si possible des récipients de cuisson perforés. La vapeur pénètre ainsi les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Respectez les consignes suivantes :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 120 °C. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau seront nettement prolongés.
- Déposez le plat sur la plaque de cuisson enfournée.
- Les plats ne doivent pas toucher la paroi de l'enceinte de cuisson afin que la vapeur puisse circuler librement autour des aliments.

Niveau de cuisson

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

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

Le mode de cuisson Cuisson vapeur sous pression  permet d'atteindre une température maximale de 120 °C dans le four à vapeur. Cette température permet de cuire des aliments résistants à la pression. Pour cuire les aliments sensibles à la pression, utilisez le mode Cuisson vapeur  à 100 °C.

Certains aliments particulièrement fragiles, tels que les fruits rouges, ne doivent jamais être cuits à plus de 100 °C, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

Temps de cuisson

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont identiques à ceux de la cuisson à la casserole. Certains facteurs sont susceptibles d'influer sur le temps de cuisson. Vous trouverez des indications à ce sujet aux chapitres suivants.

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

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Ainsi le temps de cuisson d'1 kg de pommes de terre sera identique à celui de 500 g de pommes de terre.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont approximatifs. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Cuisson avec des liquides

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.

En mode Cuisson vapeur sous pression  à 120 °C, des turbulances d'air se produisent dans l'enceinte de cuisson pendant la phase de refroidissement. Cet air tourbillonnant peut décoller et faire voler les aliments qui se trouvent dans le plat et salir l'enceinte de cuisson. Le risque existe particulièrement si les aliments sont cuits dans du liquide (soupe, plat unique, pot-au-feu, etc.) ou ont une consistance de bouillie, par ex. la compote de pommes.

Si vous faites cuire ce type d'aliments, couvrez le récipient de cuisson avec la plaque de cuisson ou avec un couvercle (voir chapitre "Accessoires en option"). Insérez toujours les récipients de cuisson avec leur couvercle entre les tiges des grilles supports pour éviter que les plats ne basculent.

À savoir

Recettes personnelles

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut brunir vos aliments.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 vapeur. Exception : légumes surgelés conditionnés en bloc.

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

Séparez les aliments surgelés agrégés ensemble. Le temps de décongélation 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

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré.

Exemple :

pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :

env. 17 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :

env. 20 minutes

Réglages

Cuisson vapeur haute pression 

température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

Légumes	⌚ [min]	
		
Artichauts	12–14	32–38
Chou-fleur entier	–	27–28
Chou-fleur, fleurs	2	8
Haricots verts	2	10–12
Fleurs de brocolis	–	3–4
Carottes, entières	3	7–8
Carottes, coupées en deux	3	6–7
Carottes, en rondelles	1	4
Endives, coupées en deux	–	4–5
Chou chinois, émincé	1	3
Petits pois	–	3
Fenouil, coupé en deux	4–5	10–12
Fenouil, en lamelles	2	4–5
Chou de Milan, en morceaux	4–6	23–26
Pommes de terre à chair ferme épluchées		
entières	–	27–29
coupées en deux	9	21–22
coupées en quatre	6	16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement épluchées		
entières	–	25–27
coupées en deux	7	19–21
coupées en quatre	5	17–18
Pommes de terre farineuses épluchées		
entières	–	26–28
coupées en deux	7	19–20
coupées en quatre	5	15–16
Chou-rave, en bâtons	2	6–7
Potiron, en dés	–	2–4

Légumes	🕒 [min]	
	👤	👥
Épi de maïs	15	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	1	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	–	6
Chou Romanesco, entier	–	22–25
Chou Romanesco, fleurs	2	5–7
Choux de Bruxelles	3–4	10–12
Betteraves, entières	24–26	53–57
Chou rouge, coupé	4	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	3–4	9–10
Céleri-rave, en bâtons	2	6–7
Asperges vertes	–	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	–	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	1	6
Épinards	–	1–2
Chou pointu, en lanières	2–3	10–11
Céleri en branches, coupé	1–2	4–5
Navets, coupés	2–3	6–7
Chou blanc, en lanières	2	12
Chou frisé, coupé	2	10–11
Courgettes, rondelles	–	2–3
Mange-tout	–	5–7

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre “Fonctions spéciales”, section “Décongeler”).

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

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Insérez un récipient de cuisson non perforé en dessous pour recueillir le concentré. Vous pouvez utiliser le concentré pour relever des sauces ou le congeler pour l'utiliser 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. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.
- Si vous faites cuire de la viande **en y ajoutant du liquide**, respectez la quantité de liquide indiquée dans la recette, surtout avec le mode Cuisson vapeur sous pression . En cas d'excès, le liquide peut mousser et déborder. Si nécessaire, rajoutez du liquide seulement après la cuisson, par exemple du bouillon.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression 

température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Saucisses

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

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

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

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

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

Temps de cuisson

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

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

Toutefois, vous pouvez 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 épices et des herbes, comme de l'aneth par exemple.
- Cuisez les poissons de grande taille à la nage. Afin d'obtenir une tenue parfaite à la cuisson, placez par exemple une petite tasse ou un récipient analogue à l'envers dans le plat de cuisson. Placez ensuite le poisson dessus ventre ouvert.
- Pour cuisiner un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat, puis ajoutez 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 (rapport eau/vinaigre selon la recette). Veillez à ne pas abîmer la peau du poisson. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches, aux anguilles et au saumon.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

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. Respec-
tez toujours le temps de cuisson indiqué.

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Risque d'intoxication dû à des coquillages avariés.
 Les coquillages avariés peuvent causer des intoxications alimentaires.
 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

Cuisson vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

Riz

Le riz gonfle à la cuisson : il a besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire à la cuisson varie selon le type de riz.

Durant la cuisson, le riz absorbe complètement le liquide de sorte que ses qualités nutritives soient préservées.

Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Pâtes/Produits 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, qu'ils soient achetés au rayon frais ou faits maison, ne gonflent pas à la cuisson : faites-les cuire dans un plat de cuisson perforé.

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

Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Dumplings

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

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	🕒 [min]
Dumplings à l'étuvée	30
Dumplings au levain	20
Dumplings 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

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	Proportions céréales / liquide	🕒 [min]	
			
Amarante	1 : 1,5	8	15–17
Boulgour	1 : 1,5	4	9
Blé vert entier	1 : 1	4	18–20
Blé vert concassé	1 : 1	9	7
Avoine, entière	1 : 1	9	18
Avoine, concassée	1 : 1	4	7
Millet	1 : 1,5	–	10
Polenta	1 : 3	–	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Seigle, entier	1 : 1	18	35
Seigle, concassé	1 : 1	5	10
Blé, entier	1 : 1	15	30
Blé, concassé	1 : 1	4	8

🕒 Temps de cuisson

Légumes secs

Avant de les cuisiner, 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

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Après trempage		
	🕒 [min]	
		
Haricots		
Haricots rouges	7	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	3	20–25
Haricots noirs	7	55–60
Haricots pinto	7	55–65
Haricots blancs	7	34–36
Petits pois		
Pois jaunes	11	40–50
Pois verts, écosés	9	27

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Downloaded from www.yandembore.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	15–16	100–120
Haricots pinto	1 : 3	–	115–135
Haricots blancs	1 : 3	–	80–90
Lentilles			
Lentilles brunes	1 : 2	–	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	–	7
Petits pois			
Pois jaunes	1 : 3	–	110–130
Pois verts, écosés	1 : 3	–	60–70

🕒 Temps de cuisson

Œufs 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

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

Posez les fruits dans un plat non perforé pour ne pas perdre de jus pendant la cuisson au four 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

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	🕒 [min]	
		
Pommes, en morceaux	–	1–3
Poires, en morceaux	–	1–3
Cerises	–	2–4
Mirabelles	–	1–2
Nectarines/pêches, en morceaux	–	1–2
Prunes	–	1–3
Coings, en dés	3–4	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 (poisson) ou qui déteignent (betterave) juste au-dessus du plateau. 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

Cuisson d'un menu

- Sélectionnez le mode Cuisson vapeur  100 °C.
- Enfourez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- 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.

Temps

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur le temps.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont calculées sur la base d'une portion moyenne par assiette/récipient de cuisson. Prolongez les temps de cuisson si les quantités sont plus importantes.

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, les paupiettes ou les dumplings.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. le goulache).
- Couvrez les aliments pendant le réchauffage. Vous évitez ainsi que de la vapeur ne se condense sur la vaisselle.
- Attention : les aliments panés, les escalopes par ex., ne restent pas croustillants.

Réchauffage des aliments

- Couvrez les aliments avec une assiette, un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou un couvercle.
- Posez le plat sur la plaque de cuisson.

Réglages

Temps de réchauffage  : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliments	 [min]
Légumes	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	3-4
Garnitures	
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur Dumplings	4-5
Viande et volaille	
Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Escalopes de poulet Escalopes de dinde	5-6
Poisson	
Filet de poisson, 2-3 cm d'épaisseur	3-4
Plats complets	
Spaghetti à la sauce tomate	4-5
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	5-6
Demi poivron farci, riz	5-6
Fricassée de volaille, riz	5-6
Soupe de légumes	4-5
Velouté	4-5
Bouillon	4-5
Ragoût	5-6

 Temps

Décongélation

Le processus de décongélation est bien plus rapide avec le four à vapeur qu'à température ambiante.

 Risque d'infection par la formation de germes.

Les germes, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.

Pour la décongélation du poisson et de la viande (particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

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

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.

Exceptions : décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Laissez les aliments reposer à température ambiante quelques minutes après la décongélation. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

Récipients de cuisson

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, comme la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus de la plaque de cuisson. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

Vous pouvez faire décongeler vos aliments qui ne gouttent pas dans un plat non perforé.

Conseils

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

Réglages

Décongélation 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Fonctions utiles

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous conseillons de commencer par le temps de décongélation le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps de décongélation.

Aliments surgelés	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	🕒 [min]
Produits laitiers				
Tranches de fromage	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	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	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
Crabe	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

Aliments surgelés	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Ragoût	500 g	60	30–40	10–15
	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/saucis- ses	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
Pain/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

 Risque de blessures lié à des éclats de verres

Si vous choisissez une température trop élevée ou un mauvais mode de cuisson pour la stérilisation, les verres éclateront.

Pour la stérilisation, ne choisissez jamais une température supérieure à 95 °C (si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1.000 mètres, pas de température supérieure à 90 °C).

Pour la stérilisation utilisez exclusivement le mode Cuisson vapeur .

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.

Blanchissez les légumes avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Fonctions spéciales", section "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.

Cuisson des aliments

- Insérez un plat perforé au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux dans le récipient de cuisson perforé. Les verres ne peuvent pas se toucher.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de stérilisation : voir tableau

Fonctions utiles

Conserves	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Fruits rouges		
Groseilles	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-claude	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Cornichons	90	55
Viandes		
Précuites	90	90
Rôties	90	90

🌡️ Température, 🕒 temps de stérilisation

* Les temps de stérilisation s'appliquent pour des bocaux d'1,0 l. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Extraction de jus

Votre four à vapeur vous permet d'extraire le jus de fruits moelleux, moyennement durs 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 grands fruits, comme mes pommes en dés d'environ 2 cl d'épaisseur. 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.

Extraction de jus

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un récipient de cuisson non perforé.

Réglages

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C
ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : voir tableau

	⌚ [min]	
		
Fruits tendres		
par ex. fruits rouges	–	40–70
Fruits moyennement durs		
par ex. pommes, poires	30–45	–
Fruits durs		
par ex. coings, poires	40–50	–

⌚ Temps

Fonctions utiles

Préparer des yaourts maison

Vous aurez besoin de lait et, pour lancer la fermentation, de yaourt ou de ferment, que l'on trouve par ex. dans les magasins de produits diététiques.

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes et sans additifs. Les yaourts traités thermiquement ne conviennent pas.

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

Du lait UHT non refroidi et du lait frais peuvent être utilisés pour la préparation de yaourt.

Le lait UHT peut être utilisé sans autre préparation. Le lait frais doit, au préalable, être chauffé à 90 °C (sans le faire bouillir) puis refroidi à 35 °C. En cas d'utilisation de lait frais, le yaourt sera quelque peu plus solide qu'avec du lait UHT.

Le yaourt et le lait utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

Durant le temps d'attente, les pots en verre ne doivent pas être déplacés ni bousculés.

Une fois préparé, le yaourt doit être immédiatement refroidi au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de base influent sur la consistance des yaourts fabriqués. Tous les yaourts ne fonctionnent pas aussi bien comme yaourt de base.

- Mélangez 100 g de yaourt avec 1 litre de lait ou suivez les instructions indiquées sur l'emballage des ferments de yaourt.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux fermés dans un récipient de cuisson perforé. Les verres ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de repos est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en les déplaçant.

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.

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 40 °C
Temps : 5 heures

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.

Faire lever la pâte

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper **la gélatine** pendant 5 minutes dans un saladier rempli d'eau froide. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et versez l'eau hors du saladier. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le saladier.
- Mettez la gélatine **en poudre** dans un saladier et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la plaque de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat. En cas d'utilisation de glaçage gras, placez l'emballage non ouvert dans un récipient de cuisson perforé.

- 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 de cuisson non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si vous préparez de grandes quantités, pensez à mélanger une fois en cours de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Temps : 20 minutes

Fonctions utiles

Émonder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Après avoir retiré les amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les émonder.

Réglages

Cuisson vapeur 
 Température : 100 °C
 Temps : voir tableau

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

 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Cuisson vapeur 
 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.

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, déposez immédiatement les légumes dans de l'eau glacée. Laissez-les bien égoutter.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons consiste à les faire cuire dans leur propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de matière grasse.

- 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

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

Temps de préparation : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de préparation : 4 minutes

Fonctions utiles

Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

- 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

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

Temps : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur 

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.

- Disposez toutes les pièces dans un plat de cuisson perforé de sorte qu'elles ne se touchent pas (posez-les à plat ou ouverture orientée vers le bas). La vapeur chaude pourra ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

Fluidifier le miel

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 60 °C

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

Préparer un consommé royal

- 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

Cuisson vapeur sous pression 

Température : 120 °C

Temps : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

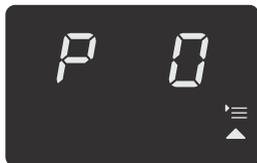
Temps de cuisson : 4 minutes

Réglages

Modification et enregistrement des réglages

Les réglages de votre four à vapeur sont prédéfinis en usine (voir chapitre "Tableau des réglages").

Pour modifier un réglage, il faut changer l'état choisi.



- Utilisez la touche ▲ pour sélectionner les réglages '☰'.
- Appuyez sur la touche Température + jusqu'à ce que le réglage de votre choix apparaisse dans l'affichage du mode de cuisson/de la température, par ex. P 1.



- Appuyez plusieurs fois sur la touche Temps + jusqu'à ce que l'état de votre choix apparaisse sur l'affichage de la durée, par ex. 5 2.
- Appuyez sur la touche ▲.

Le nouveau réglage est enregistré.

Vous pouvez arrêter le four à vapeur ou commencer une cuisson comme d'habitude.

Aperçu des réglages

Réglage	État*
P 1 Volume du signal sonore	S 0 désactivé S 1 très faible S 2 faible S 3 moyen S 4 fort
P 2 Durée du signal sonore à la fin d'un cycle	S 0 un seul signal S 1 intervalle court S 2 intervalle long (5 minutes)
P 3 Verrouillage/ Verrouillage de la mise en marche	S 0 impossible S 1 possible
P 4 Mode de cuisson affiché après la mise sous tension	S 0 Cuisson vapeur sous pression S 1 Cuisson vapeur S 2 Réchauffage S 3 Décongélation S 4 Dernier mode sélectionné
P 5 Dureté de l'eau	S 1 douce S 2 moyenne S 3 dure S 4 très dure
P 6 Lieu d'installation	S 0 en dessous de 1.000 m S 1 au-dessus de 1.000 m
P 7 Modification de la température	S 0 par paliers de 5° S 1 par paliers de 1°**
P 8 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0 Mode de démonstration activé S 1 Mode démonstration désactivé S 9 Restauration des réglages d'usine

* L'état configuré en usine apparaît en **gras**.

**Veuillez noter que pendant la phase de chauffage, l'affichage se fait toujours par étapes de 5 °C.

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]		 =* [°C]	 [min]
Approvisionnement en vapeur					
Brocolis (8.1)	1x DGGL 1	max.	2	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocolis (8.2)	1x DGGL 1	300	2	100	3
Puissance en cas de charge maximale					
Petits pois (8.3)	2x DGGL 1	600 respectivement	2, 3	100	**

 Niveau(x) d'enfournement de dessous,  température,  temps de cuisson

- * Enfourez le plat de contrôle dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).
- ** Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte de cuisson, des grilles de supports et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les grilles supports et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer.

 Risque de blessure par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

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

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps.

Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer.

Nettoyez votre four de préférence immédiatement.

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

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

Nettoyage et entretien

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de détergent détartrant,
- de produits abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage)
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergents pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif)
- de gomme de nettoyage
- de grattoirs métalliques acérés
- de paille de fer
- de spirales à récurer en inox
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec des détergents abrasifs
- des produits nettoyants et sprays pour four.

Nettoyer de la façade du four à vapeur

- Nettoyez la façade avec un carré d'éponge propre, du liquide vaisselle pour lavage à la main et de l'eau tiède.
- Séchez ensuite la façade avec un chiffon doux.

Remarque : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en microfibres, sans détergent.

Nettoyage de l'enceinte de cuisson et de la tablette extractible

Si vous utilisez de l'eau à teneur élevée en calcaire et en minéraux, des dépôts calcaires et des taches peuvent apparaître sur les parois de l'enceinte de cuisson et sur la tablette extractible.

Après chaque utilisation, nettoyez et essuyez l'enceinte de cuisson, la partie intérieure de la porte et la tablette extractible.

■ Enlevez :

- l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
 - les taches de graisse peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude,
 - les dépôts de calcaire avec du vinaigre,
 - les traces de couleur avec un produit détartrant à base d'acide citrique.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon.

Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Nettoyage des récipients de cuisson, de la plaque de cuisson et du tamis de fond

- Rincez et séchez les récipients de cuisson, la plaque de cuisson et le tamis de fons après chaque utilisation.
- Utilisez du vinaigre pour enlever les taches bleuâtres sur vos récipients de cuisson et les traces de couleur sur le tamis de fond.
- Rincez le récipient de cuisson et le tamis de fond à l'eau claire après le nettoyage.

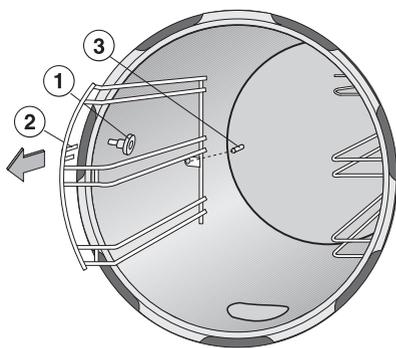
Nettoyage et entretien

Grilles supports

Nettoyage des grilles supports

- Nettoyez les grilles supports au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Utilisez du vinaigre pour enlever les traces de couleur sur les grilles de supports, puis rincez-les à l'eau claire.

Retrait des grilles supports



- Desserrez les vis de fixation ① suffisamment pour pouvoir retirer les grilles supports par l'avant. Il n'est pas possible de dévisser entièrement les vis.

Remise en place des grilles supports

- Posez les grilles supports avec le guidage ② (à l'avant au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Accrochez les anneaux des grilles de supports (à l'arrière au centre) sur les chevilles ③ dans le fond de l'enceinte de cuisson.
- Vissez à nouveau les vis de fixation ①.

Joint de porte/Vanne de sécurité

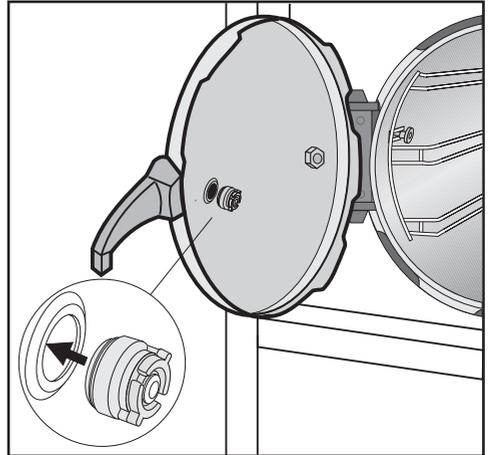
Remplacez le joint de porte et la vanne de sécurité tous les 1 à 2 ans, selon leur fréquence d'utilisation. Le joint et la vanne de sécurité peuvent être achetés en option (voir chapitre "Accessoires en option").

Nettoyage du joint de porte

- Nettoyez le joint de porte après chaque utilisation. Ne le passez jamais au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement à la main, avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle pour lavage à la main, et de l'eau tiède.
- Séchez ensuite le joint de porte avec un chiffon doux.

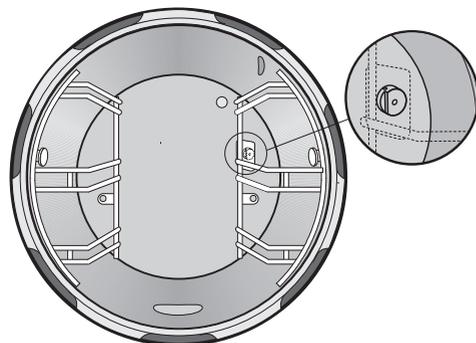
Remplacement de la vanne de sécurité

- Ouvrez la porte.
- Retirez la vanne de sécurité usagée à l'intérieur de la porte.



- Mettez en place la nouvelle vanne de sécurité. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Gicleur



Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte de cuisson par le gicleur situé derrière la plaque de protection de la grille de support de droite. Ce gicleur peut s'encrasser et s'entartrer après une utilisation prolongée.

Le gicleur doit impérativement être détartré lorsque le message d'anomalie *F13* s'affiche.

Détartrage du gicleur

⚠ Risque de blessure en raison de surfaces et de vapeur chaudes.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur très chaude s'échappe. Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires sont très chauds.

Ouvrez doucement la porte. Enfillez des maniques pour remuer ou enlever les aliments chauds dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et sortez les aliments.
- Laissez le four à vapeur refroidir en laissant la porte ouverte.

- Enlevez les grilles supports (voir chapitre "Nettoyage et entretien" section "Grilles supports").
- Sortez le gicleur.
- Détartrez le gicleur avec le détartréur système Miele ou avec un détartrant du commerce.
- Après le détartrage, rincez le gicleur à l'eau claire.

Avant de remettre le gicleur, les conduits d'eau du four à vapeur doivent être rincés.

- Fermez la porte, enclenchez en dernier et activez le mode Cuisson vapeur  100 °C.
- Réglez un temps d'1 minute, puis appuyez sur la touche *Marche/Arrêt*.
- Lorsque la phase de refroidissement est terminée, ouvrez la porte et remettez en place le gicleur ainsi que les grilles de supports.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

Si le message d'anomalie *F13* s'affiche à nouveau bien que vous ayez détartré le gicleur, contactez le service après-vente.

Détartrer le four vapeur

 Dommages liés à un détartrant inapproprié.

Si un détartrant inapproprié est utilisé, cela risque d'endommager le générateur de vapeur.

Utilisez exclusivement le détartréur système Miele (voir chapitre "Aperçu", section "Accessoires fournis") pour détartrer l'appareil.

 Risque de blessure par des vapeurs corrosives.

Des vapeurs corrosives se forment lorsque le programme de détartrage est lancé quand l'enceinte de cuisson est chaude.

Détartrez votre four à vapeur uniquement lorsque l'enceinte de cuisson est froide.

 Risque de blessure en raison de liquides corrosifs.

Le détartréur système a un effet corrosif.

Évitez tout contact avec la peau et ne respirez pas les vapeurs. En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire et consultez un médecin si une irritation apparaît.

Conservez toujours le système détartréur hors de portée des enfants.

Refermez bien le flacon du détartréur système avant de le ranger.

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 une certaine période d'utilisation, le four à vapeur doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants s'affiche dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

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.

Nettoyage et entretien

Downloaded from <http://www.miele.com>

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en éteignant le four à vapeur. Dès que le four à vapeur est réenclenché après une interruption du processus de détartrage, un processus de rinçage est automatiquement effectué (voir chapitre "Que faire si ... ?").

Détartrage du four à vapeur

Pour détartrer le four à vapeur, il vous faut :

- la seringue doseuse fournie,
 - le détartréur système Miele,
 - un récipient résistant à l'acide, par ex. en verre ou en porcelaine.
- Attendez que le four à vapeur ait refroidi et que l'enceinte de cuisson soit froide.
 - Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.

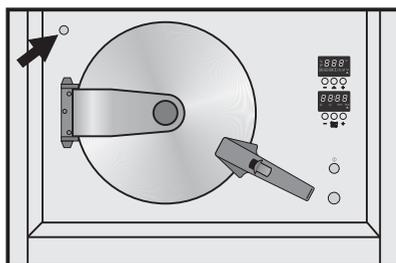


- Extrayez l'embout du piston de la seringue doseuse et posez-le sur le tube fin.
- Fermez la porte et allumez le four à vapeur.

Le symbole E , le mode Détartrage E et le nombre de cycles de cuisson restants apparaissent dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

- Appuyez sur la touche *Marche/Arrêt* E , le symbole E à gauche et le mode Détartrage E apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température.

Le four à vapeur exécute une vidange. Une fois la vidange est terminée, E 1 clignote dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.



- Retirez le couvercle de l'orifice de remplissage pour le détartréur système (voir la flèche).
- Remplissez la seringue avec de l'eau. Enfoncez la pointe de la seringue dans l'orifice situé en haut à gauche de la façade de l'appareil et injectez le contenu d'1 seringue d'eau lentement et de manière uniforme. Maintenez la seringue bien droite.
- Versez 300 ml de détartréur système dans le récipient résistant à l'acide.
- Remplissez la seringue de détartréur système et injectez 1 seringue pleine dans l'orifice.

- Remplissez la seringue d'eau et injectez 2 seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Au bout de quelques instants, un signal retentit et *E 2* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température. Le processus de détartrage se prépare.

Si le signal ne retentit pas, ne rajoutez surtout pas d'eau. Patientez 5 minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, arrêtez le four à vapeur et rallumez-le (voir chapitre "Que faire si ... ?").

Une fois la préparation terminée, un signal retentit et *E 3* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température.

- Remplissez la seringue de détartreur système et injectez 2 seringues pleines dans l'orifice.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez 2 seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et *E 4* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la température. Le temps de détartrage de 30 minutes apparaît dans la zone d'affichage du temps. Ce temps ne peut pas être modifié.

Le détartrage commence. Les opérations de vidange et de rinçage à la fin du détartrage sont signalées par un signal sonore et les témoins *E 5* à *E 7*.

Une fois le détartrage terminé, un signal retentit et *E 8* apparaît dans la zone d'affichage du mode de cuisson/de la

température. 3 zéros apparaissent dans l'affichage du temps et le symbole  qui clignote.

- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Arrêtez le four à vapeur.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec du liquide vaisselle ou du vinaigre.
- Séchez l'enceinte de cuisson, puis l'intérieur de la porte.
- Séchez l'orifice de remplissage du détartreur système afin d'éviter les incrustations et remettez le cache.
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four à vapeur.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.
- Repoussez la tablette extractible.
- S'il reste du détartreur, versez le détartreur système resté, dans le récipient. Le plus facile est d'aspirer le détartreur système dans la seringue puis de verser son contenu dans le flacon.
- Rincez soigneusement le récipient utilisé.

Que faire si ...

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent, car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
Impossible d'activer le four vapeur.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique).
	Un défaut technique est éventuellement survenu. ■ Débranchez le four vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en : – 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/réenclenché le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Après la mise en marche, <i>d27</i> apparaît brièvement dans l'affichage du mode de cuisson/de la température et le four à vapeur ne chauffe pas.	Le mode de démonstration est activé. ■ Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Réglages").
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt de votre four à vapeur, ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.

Problème	Cause et solution
<p>Une fois l'appareil en marche, un signal retentit en permanence et <i>door</i> apparaît dans l'affichage du temps.</p>	<p>La porte de l'appareil n'est pas fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte de l'appareil.
<p>De l'eau s'accumule sur le couvercle.</p>	<p>Cela n'indique pas un défaut de l'appareil. Dans une certaine plage de températures, la vapeur qui est évacuée pour réguler la pression se condense à l'intérieur du couvercle à double paroi et s'évacue vers la charnière de porte.</p>
<p>Après la mise en marche, le symbole , le mode Détartrage  et  apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température. Un signal sonore retentit.</p>	<p>Le four à vapeur doit être détartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Procédez au détartrage du four à vapeur (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage").
<p>Après la mise en marche,  et <i>E 4</i> apparaissent dans l'affichage du mode de cuisson/de la température. <i>0:05</i> apparaît dans l'affichage du temps.</p>	<p>Le processus de détartrage a été interrompu par une panne de secteur ou l'arrêt de l'appareil. Une fois remis en marche, le four à vapeur lance automatiquement un cycle de rinçage pour éliminer d'éventuels résidus de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attendez jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole  clignote. ■ Vous pouvez soit recommencer le détartrage depuis le début, soit sélectionner un mode d'utilisation.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Une coupure de courant se produit en cours de cuisson et vous souhaitez sortir les aliments du four à vapeur.</p>	<p>Attention. Le four à vapeur risque d'être très chaud. Il est sous-pression.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez la tablette extractible. ■ Pour réduire la pression et la vapeur de l'enceinte de cuisson, faites glisser le dispositif de verrouillage de la porte vers l'avant avec le pouce, en procédant tout doucement. Prudence ! La vapeur s'échappe par le dessus et le dessous de la porte. ■ Ouvrez doucement la porte. Il existe un risque de brûlures lié à l'eau très chaude.
<p>La vapeur s'échappe soudainement par la porte.</p>	<p>La sécurité anti-surpression et/ou la vanne de sécurité s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surpression/Vanne de sécurité". <p>Le joint de la porte en caoutchouc n'est pas correctement installé ou présente des dégâts, par ex. des fissures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posez correctement le joint ou remplacez-le.
<p><i>F...</i></p>	<p>Valable pour tous les messages d'anomalie : la porte ne peut être ouverte que lorsque</p> <ul style="list-style-type: none"> - le message d'anomalie clignote en alternance avec la température réglée, - le symbole  clignote dans l'affichage du temps, - le signal ne retentit plus. <p>Si les éléments de l'affichage ne clignotent pas, l'anomalie n'est pas encore résolue.</p>
<p><i>F05</i></p>	<p>La sonde de température est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
<i>F12</i> ☞	<p>L'eau ne s'écoule pas dans le four à vapeur :</p> <p>La vanne de raccordement d'eau n'est pas ouvert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez le robinet d'eau, puis remettez l'appareil en marche. <p>Le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente. <p>Le filtre dans le tuyau d'arrivée d'eau est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le filtre. <p>Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, arrêtez le four à vapeur et appelez l'installateur spécialisé en eau ou le service après-vente.</p>
<i>F13</i>	<p>La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée car le four à vapeur n'a pas suffisamment refroidi lors de la phase de refroidissement :</p> <p>La quantité des aliments était trop élevée. La préparation de grandes quantités influence la phase de refroidissement.</p> <p>La vanne de raccordement d'eau n'est pas complètement ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, puis remettez l'appareil en marche. <p>Le gicleur de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson est entartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Procédez au détartrage du gicleur (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Gicleur").
<i>F14</i> ☞	<p>Une quantité d'eau trop faible entre dans le générateur de vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez et rallumez le four à vapeur. ■ Si le message d'anomalie se manifeste à nouveau, arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.
<i>F20</i>	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
F27	<p>L'alimentation électrique a été interrompue alors que l'appareil fonctionnait.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que les aliments sont cuits, entrez un nouveau temps de cuisson le cas échéant et appuyez sur la touche <i>Marche/Arrêt</i> pour continuer la cuisson.
F40	<p>Contrôle automatique de l'électronique, présence d'une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.
F83	<p>Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement, la température dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 125 °C. Le fonctionnement est interrompu et la phase de refroidissement commence.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur lorsque la phase de refroidissement est terminée et contactez le service après-vente.
F93	<p>Il est impossible d'arrêter le four à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente.
F94	<p>La vanne de l'arrivée d'eau n'est pas étanche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.
F95	<p>Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attendez que F95 clignote en alternance avec la température réglée. Appuyez ensuite sur la touche <i>Marche/Arrêt</i>. ■ Si le message d'anomalie F95 apparaît plusieurs fois à la suite, arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.
F et autres chiffres	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.

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

Miele propose une large sélection de plats de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux fours à vapeur Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez de plus amples informations sur les différents produits sur le site Internet de Miele.

- Récipients de cuisson perforés dans différentes dimensions
- Récipients de cuisson non perforés dans différentes dimensions
- Couverts pour plats de cuisson

Divers

- Disques en silicone pour la sécurité anti-surpression
- Jeu joint caoutchouc/vanne de sécurité

Détergents et produits d'entretien

- Détartreur système Miele spécialement conçu pour le four à vapeur sous pression
- Seringue pour le système détartreur.
- Chiffon microfibras pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

En présence d'anomalies que vous n'arrivez pas à éliminer vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Les numéros de téléphone du SAV Miele figurent à la fin du présent document.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour en savoir plus, reportez-vous au livret de garantie joint.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non conforme.
Un montage non conforme peut endommager le four à vapeur.
Faites monter le four à vapeur exclusivement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.
Faites raccorder le four à vapeur au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

- ▶ Le four à vapeur peut uniquement être encastré dans un meuble haut.
- ▶ Le four à vapeur doit être posé suffisamment haut pour que les jeunes enfants ne puissent pas toucher la porte brûlante.
- ▶ Le four à vapeur doit être placé de façon à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des aliments chauds qui débordent.
- ▶ Tous les travaux d'installation doivent être effectués exclusivement par un professionnel qui respecte les prescriptions de sécurité en vigueur.
- ▶ Tous les branchements doivent être réalisés suivant les directives spécifiques au lieu d'installation par une entreprise spécialisée et agréée par le fournisseur d'énergie.

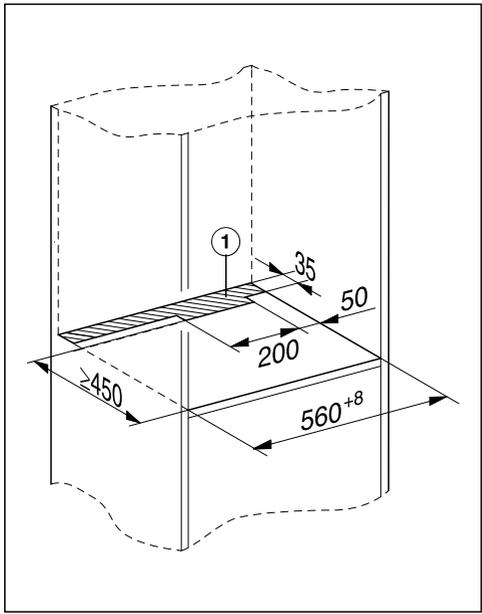
Installation

Instructions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

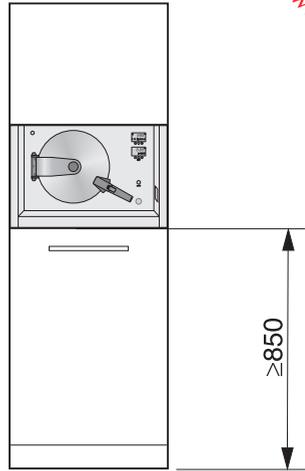
Section pour la pose des tuyaux d'eau

Une découpe doit être pratiquée dans le fond intermédiaire de la niche d'encastrement afin d'éviter un dégât des eaux causé par des tuyaux d'eau endommagés.



- Pratiquez une découpe ① dans le fond intermédiaire sur lequel sera posé le four à vapeur.

Hauteur d'encastrement

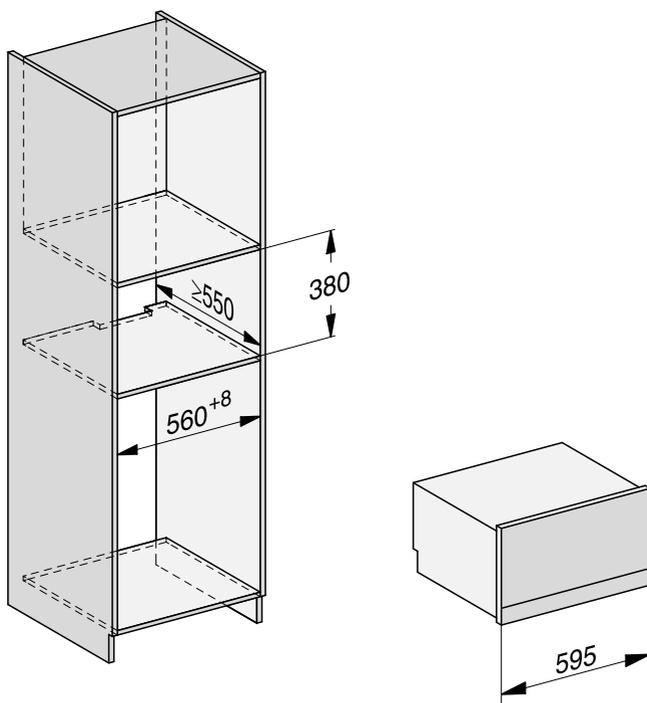


- Respectez la dimension minimale indiquée sur l'illustration.

Dimensions d'encastement

Niche d'encastement 380 mm

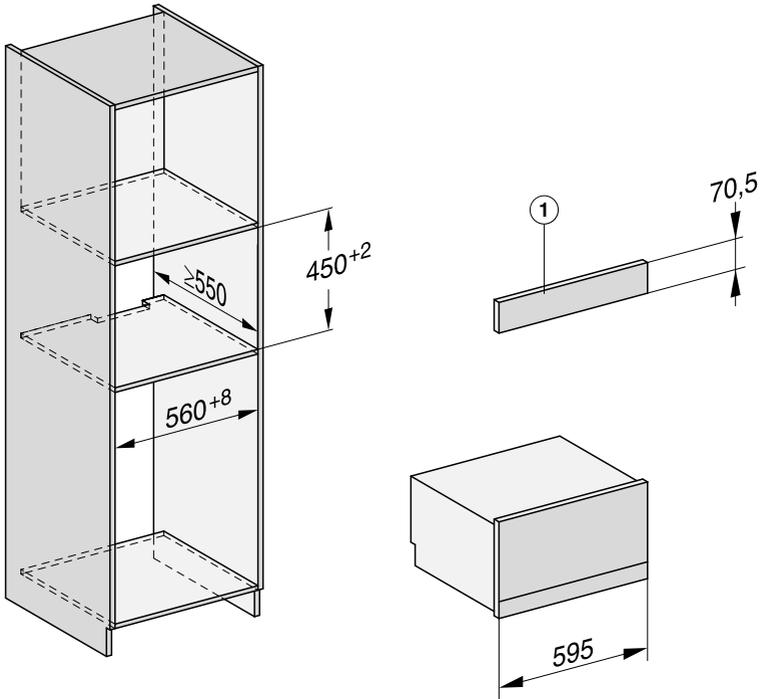
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastement.



Installation

Niche d'encastrement 450 mm

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

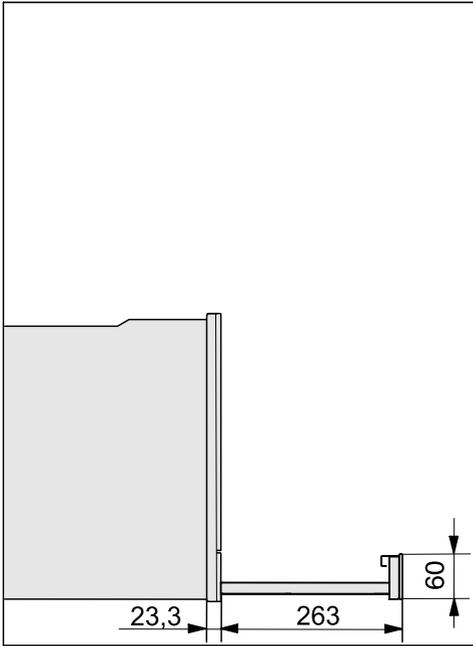


① Panneau d'équilibrage AB 45-7L

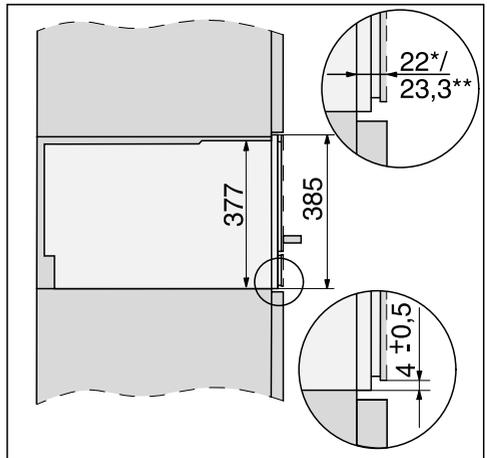
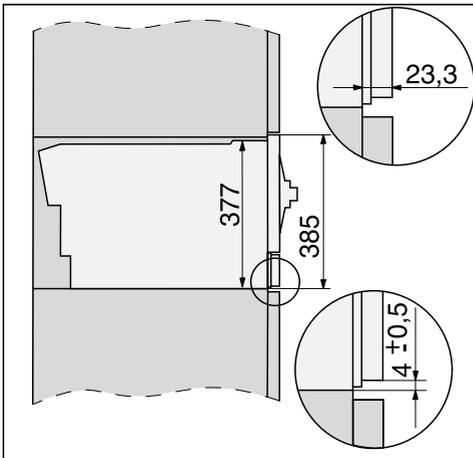
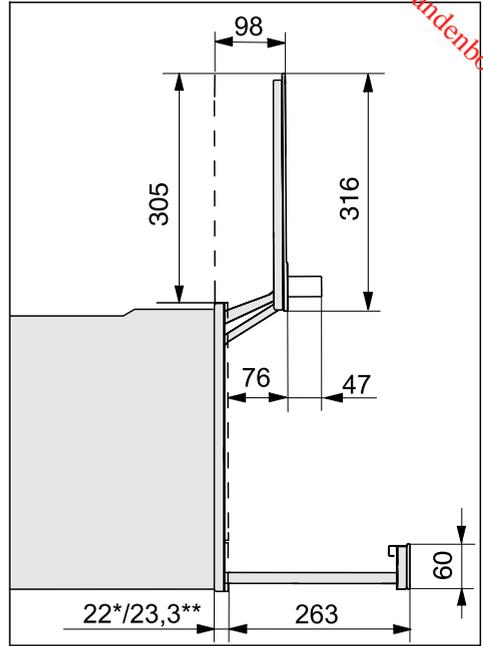
Installation

Vues latérales

Sans porte Lift relevable



Avec porte Lift relevable

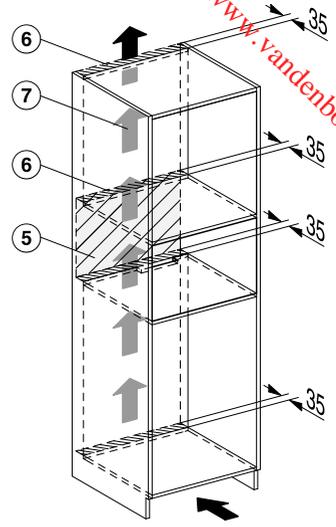
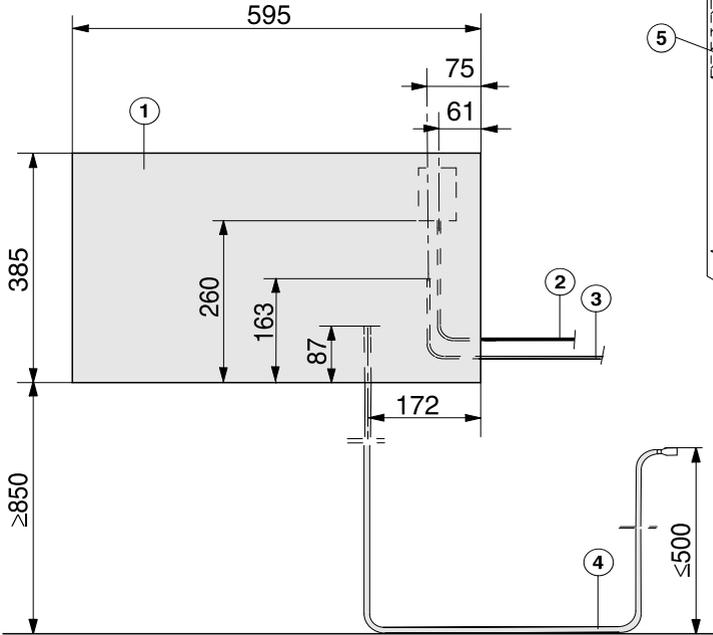


* Façade en verre/** Façade en métal

Installation

Raccordements et aération

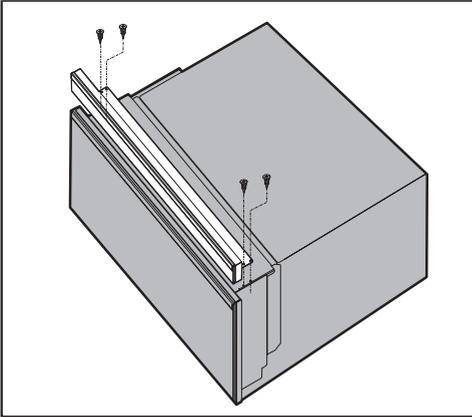
Downloaded from www.vandenborre.be



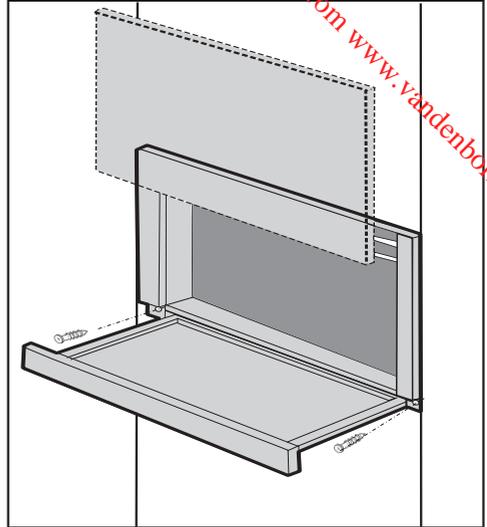
- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation, L = 2.000 mm
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau (inox), L = 2.000 mm
- ④ Tuyau de vidange (plastique), L = 2.500 mm
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- ⑤ Pas de raccordement dans cette zone
- ⑥ Découpe d'aération de min. 200 cm²
- ⑦ Ventilation

Installation du four à vapeur

Avant d'encaster et de brancher le four à vapeur, lisez impérativement le chapitre "Installation", sections "Raccordement à l'eau courante" et "Vidange".



- Niche d'encastrement 450 mm : Fixez le bandeau de compensation au four à vapeur à l'aide des quatre vis fournies (CM 4 x 10).
- Faites passer les tuyaux d'eau dans la découpe pratiquée dans le fond intermédiaire de l'armoire d'encastrement.
- Insérez le four à vapeur dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le. Faites attention à ce que le câble d'alimentation électrique et les tuyaux d'eau ne soient pas coincés ou endommagés.



- Fixez le four à vapeur avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm) aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Raccorder le four à vapeur à l'arrivée d'eau et à la vidange (voir "Installation", sections "Raccordement à l'eau courante" et "Vidange").
- Branchez le four à vapeur sur le secteur (voir chapitre "Raccordement électrique").
- Avant la mise en service, contrôlez l'étanchéité des tuyaux au niveau des raccords de vissage.
- Contrôlez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Installation

Raccordement à l'eau courante

⚠ Risque de dommages corporels et matériels lié à un raccordement non conforme.

Un raccordement non conforme peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

Seuls des professionnels qualifiés sont habilités à exécuter le raccordement au réseau d'eau courante.

⚠ Risques pour la santé et le matériel lié à une eau insalubre.

La qualité de l'eau entrante doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation du four à vapeur.

Raccordez le four à vapeur à l'eau potable.

Le raccordement à l'arrivée d'eau doit être conforme à la réglementation en vigueur du pays concerné. De même, tous les appareils et dispositifs utilisés pour l'alimentation en eau du four à vapeur, doivent être conformes à la réglementation en vigueur du pays concerné.

Le four à vapeur est conforme aux normes CEI 61770 et EN 61770.

Le four à vapeur doit être raccordé exclusivement à une conduite d'eau froide.

Si un adoucisseur interne est installé en amont, veillez à ce que la conductivité électrique de l'eau soit maintenue.

⚠ Dégâts des eaux liés à des salissures.

Des impuretés dans la conduite d'eau peuvent s'accumuler dans la vanne du four à vapeur. La vanne ne se ferme plus et de l'eau s'écoule.

Rincez les conduites d'eau avant de raccorder le four à vapeur ou après avoir effectué des travaux sur la conduite d'eau.

Un dispositif anti-retour n'est pas nécessaire ; le four à vapeur répond aux normes DIN en vigueur.

La pression de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bars). Si la pression est supérieure à 600 kPa, un régulateur de pression doit être installé.

Il est impératif d'installer un robinet d'arrêt permettant d'interrompre l'arrivée d'eau, en cas de besoin, entre le tuyau en inox et l'arrivée d'eau. Faites attention à ce que le robinet d'arrêt soit aisément accessible après installation du four à vapeur.

Montage du tuyau en inox sur le four à vapeur

Utilisez exclusivement le tuyau en inox fourni. Il est interdit de raccourcir, rallonger le tuyau en inox fourni ou de le remplacer par un autre.

Remplacez exclusivement un tuyau en inox défectueux par un tuyau de rechange d'origine Miele. Vous pouvez vous procurer le tuyau en inox pour contact alimentaire dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

Le tuyau en inox fournimesure 2.000 mm de long.

- Retirez le capuchon du raccordement à l'eau courante situé à l'arrière du four à vapeur.
- Prenez le côté **coudé** du tuyau en inox et vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, placez une bague d'étanchéité.
- Vissez l'écrou-raccord du tuyau en inox sur le filet.
- Faites attention à la solidité et à l'étanchéité du raccord vissé.

Raccordement à l'arrivée d'eau

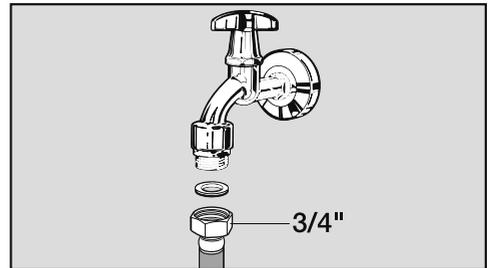
⚠ Débranchez le four à vapeur du réseau électrique avant de procéder au raccordement de l'appareil à l'eau courante.

Coupez l'alimentation en eau avant de raccorder le four à vapeur à l'eau courante.

Faites attention à ce que le robinet d'arrêt reste accessible après installation du four à vapeur.

Pour raccorder le four à vapeur à l'eau courante, un robinet d'eau d'un filetage de 3/4" est nécessaire.

- Vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, installez-en une.



- Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt.
- Faites attention à la solidité du raccord vissé.
- Ouvrez lentement le robinet d'arrêt et vérifiez si le raccordement à l'eau courante est étanche. Modifiez si nécessaire la position du joint et du raccord fileté.

Installation

Vidange

⚠ Risque de blessures dus à un raccordement non conforme.

Si la vidange n'est pas effectuée de manière conforme, la vapeur chaude peut provoquer des brûlures.

Le tuyau de vidange doit exclusivement être raccordé à un siphon séparé, jamais au raccordement du siphon de l'évier.

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

La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.

Ne raccourcissez pas le tuyau de vidange.

Le four à vapeur est équipé d'un tuyau de vidange flexible en plastique d'environ 2.500 mm de long (raccordement au siphon \varnothing intérieur 21 mm).

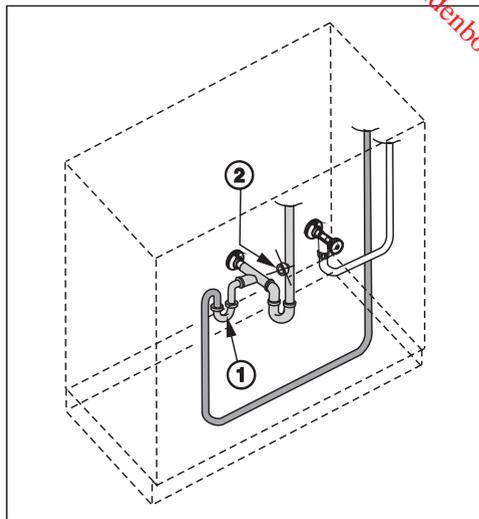
La vidange peut être raccordée à un siphon encastré ou apparent avec raccordement de tuyau fixe

La température de l'eau de vidange est de 80–90 °C.

Nous conseillons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine du fabricant.

Raccordement de la vidange

Ne raccordez jamais le tuyau de vidange au siphon de l'évier ②.



- Utilisez l'embout du flexible pour raccorder le tuyau de vidange au siphon séparé ①.
- Fixez le tuyau de vidange à au collier de serrage.

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

Faites raccorder le four à vapeur au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien qualifié doit connaître et respecter les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.

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

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, VDE (en Autriche : ÖVE) recommande de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du four à vapeur.

Disjoncteurs

Le four à vapeur doit pouvoir être déconnecté du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les disjoncteurs sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

Installation

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution. Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le four à vapeur doit être mis hors tension, procéder de la façon suivante, en fonction du type du réseau :

Fusibles

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : mettez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.

Câble de raccordement au réseau

Le four à vapeur doit être raccordé conformément au schéma électrique, avec un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacer le cordon d'alimentation

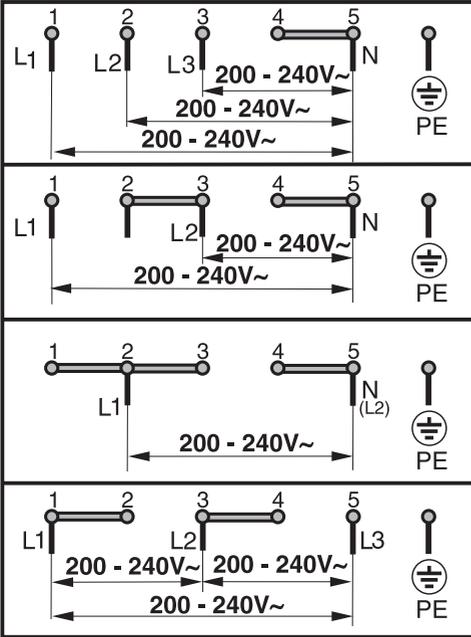
⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Schéma de raccordement



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.

20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DGD 7035, DGD 7635

fr-BE

M.-Nr. 11 228 720 / 00