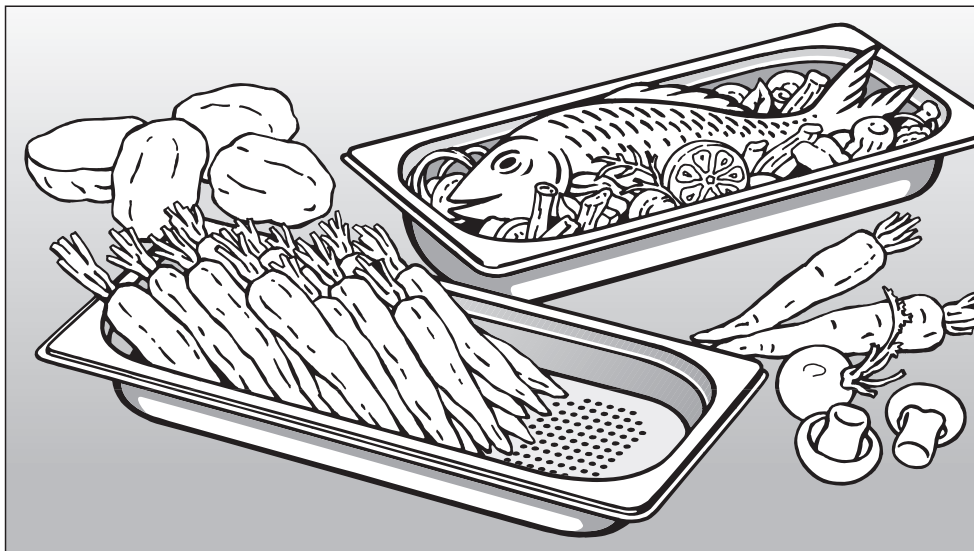


Conseils d'utilisation



Four vapeur

fr - FR

Table des matières

Introduction	4
Bénéfices de la cuisson vapeur	4
Quelques points importants et utiles	4
Plat	4
Vaisselle utilisable au four vapeur combiné	5
Plat récupérateur	5
Niveau de cuisson	5
Surgelés	5
Température	6
Temps de cuisson (durée)	6
Cuisson avec liquide	6
Recettes maison	6
Cuisson des légumes	7
Cuisson de viande	11
Cuisson de poisson	13
Cuisson d'autres aliments	16
Crustacés	16
Coquillages	17
Riz	18
Pâtes	19
Céréales	20
Légumes secs	21
Oeufs	22
Fruits	23
Cuisson d'un menu	24
Décongélation	26
Réchauffage	29
Stérilisation	31

Extraction de jus de fruit	33
Fonctions utiles	34
Préparation de yaourts	34
Faire lever la pâte	35
Faire fondre la gélatine	35
Faire fondre du chocolat	36
Monder.	37
Conserver les pommes	38
Blanchiment	38
Faire suer les oignons	39
Faire suer le lard	39
Désinfection de la vaisselle	40
Préparer des serviettes chaudes.	40
Décristalliser le miel.	41

Introduction

Veillez lire le mode d'emploi avec attention afin de vous familiariser avec l'appareil et de pouvoir utiliser toutes les fonctions.

Bénéfices de la cuisson vapeur

Les vitamines et les minéraux sont presque entièrement préservés, car l'aliment ne trempe pas dans l'eau.

La cuisson vapeur conserve mieux la saveur propre des aliments que les modes de cuisson traditionnels. C'est pourquoi nous vous conseillons de ne pas saler ou d'attendre la fin de la cuisson pour le faire. Les aliments conservent également leur couleur naturelle et leur aspect de fraîcheur.

Quelques points importants et utiles

Ce chapitre vous présente quelques généralités sur la cuisson à la vapeur. Si certains aliments ou cuisson requièrent un traitement particulier, cela est signalé dans le chapitre correspondant.

Plat

Des plats en acier inoxydable sont fournis avec le four. Pour les compléter, des plats en acier inoxydable sont disponibles en plusieurs tailles, perforés ou non (voir mode d'emploi joint: "Accessoires en option"). Vous pourrez ainsi sélectionner le plat approprié à chaque mets.

Utilisez plutôt des plats perforés. La vapeur peut ainsi atteindre les aliments par tous les côtés et la cuisson est plus uniforme.

Vaisselle utilisable au four vapeur combiné

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Néanmoins, veuillez noter que :

- La vaisselle doit être thermorésistante (jusqu'à 100 °C) et supporter la vapeur. Si vous souhaitez utiliser un récipient en plastique pour la cuisson à la vapeur, assurez-vous auprès du fabricant que votre récipient est bien approprié.
- La vaisselle à paroi épaisse comme la porcelaine, la céramique ou le grès n'est pas appropriée à la cuisson à la vapeur. Les parois épaisses conduisent mal la chaleur et allongent considérablement le temps de cuisson indiqué dans les tableaux.
- Déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- La distance entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte doit être de 3 cm minimum afin que la quantité de vapeur pénétrant dans le plat soit suffisante.

Plat récupérateur

Posez le plat récupérateur sur la sole du four lorsque vous cuisez des aliments dans un plat perforé. Il recueille l'eau et les jus et facilite le nettoyage.

Niveau de cuisson

Vous pouvez cuire les aliments à n'importe quel niveau et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. La durée de cuisson demeure la même.

Surgelés

Veuillez ne pas mettre plus de 1,5 kg de surgelés dans le four vapeur combiné. Plus la quantité de surgelés est grande, plus la phase de montée en température est longue.

Introduction

Température

Dans le four vapeur la température ne dépasse pas 100 °C. A cette température, presque tous les aliments cuisent. Certains aliments plus délicats comme les fruits rouges doivent être cuits à faible température sans quoi ils éclatent. Ceci est expliqué dans la suite de cette notice.

Temps de cuisson (durée)

Les temps de cuisson à la vapeur correspondent en général aux temps de cuisson en casserole. Si le temps de cuisson est affecté par différents facteurs, ceci est expliqué dans les chapitres suivants.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Le temps de cuisson d'1 kg de pommes de terre est exactement aussi long que pour 500 g de pommes de terre.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont données à titre indicatif. Nous vous recommandons de sélectionner le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez ensuite ajouter quelques minutes de cuisson si nécessaire.

Cuisson avec liquide

En cas de cuisson avec liquide, ne remplissez les plats qu'aux $\frac{2}{3}$, pour éviter qu'ils débordent.

Recettes maison

Les aliments et les plats préparés dans un faitout peuvent aussi être cuits à la vapeur. Les temps de cuisson sont les mêmes. Cependant, la cuisson vapeur ne dore pas les aliments.

Frais

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

Surgelés

Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes surgelés avant de les cuire. Exception : légumes surgelés en bloc.

Les légumes surgelés et frais au même temps de cuisson peuvent être préparés ensemble.

Séparez les morceaux agrégés ensemble. Le temps de cuisson figure sur l'emballage.

Plat

Les aliments de petit diamètre (comme les petits pois et les asperges) ne forment aucun ou très peu de vide. Par conséquent, la vapeur a du mal à pénétrer. Pour obtenir un résultat de cuisson homogène, choisissez un plat peu profond et ne le remplissez que jusqu'à 3 à 5 cm. Répartissez les grandes quantités de légumes sur plusieurs plats peu profonds.

Les légumes différents présentant la même durée de cuisson peuvent être préparés dans le même plat.

Faites cuire les légumes qui cuisent dans du liquide, comme le chou rouge, dans des plats non perforés.

Niveau de cuisson

Si vous cuisez des légumes très colorants tels que les betteraves dans un plat perforé et que vous cuisez d'autres aliments en même temps, pensez à mettre l'aliment colorant au niveau le plus bas, au-dessus du plat récupérateur, afin que le jus ne coule pas sur les autres aliments.

Température

Cuire les légumes à 100 °C.

Cuisson des légumes

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la taille de l'aliment et du degré de cuisson voulu. Exemple :

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = env. 18 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en deux = env. 22 minutes

chou-fleur en gros morceaux, al dente = env. 12 minutes

chou-fleur en petits morceaux, tendre = env. 12 minutes

Cuisson des légumes

Réglages

Les temps de cuisson indiqués dans ce tableau sont données à titre indicatif pour les légumes frais. Nous vous recommandons de sélectionner le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez ensuite ajouter quelques minutes de cuisson si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Artichauts	100	35 - 40
Chou-fleur entier	100	20 - 45
Chou-fleur, fleurs	100	6 - 10
Haricots, verts	100	8 - 12
Brocoli, fleurs	100	4 - 8
Endives	100	3 - 5
Chou chinois	100	4 - 6
Petits pois	100	3 - 8
Mange-tout	100	3 - 8
Fenouil, moitié	100	12 - 16
Fenouil, en bandes	100	6 - 10
Chou frisé, coupé	100	20 - 30
Carottes, coupées	100	6 - 10
Pommes de terre épluchées et coupées en deux	100	20 - 40
Chou-rave, en bâtons	100	6 - 10
Citrouille, en dés	100	3 - 6
Epi de maïs	100	10 - 25
Bette	100	2 - 6
Poivron émincé	100	2 - 6
Pommes de terre épluchées	100	25 - 40

Cuisson des légumes

	Température en °C	Durée en minutes
Poireaux, coupés	100	4 - 8
Poireaux, coupés en deux en largeur	100	8 - 12
Romanesco entier	100	15 - 30
Romanesco, fleurs	100	6 - 10
Choux de Bruxelles	100	12 - 16
Betterave	100	40 - 50
Chou rouge, coupé	100	20 - 30
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	100	8 - 12
Céleri-rave, en bâtons	100	8 - 10
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	100	10 - 16
Asperges vertes	100	7 - 12
Epinards	100	2 - 4
Chou pointu, en lanières	100	8 - 10
Céleri en branche	100	7 - 10
Navets, en bâtonnets/dés	100	7 - 12
Chou blanc, en lanières	100	15 - 20
Chou vert, en lanières	100	6 - 10
Courgettes, rondelles	100	2 - 4

Fraîche

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelée

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

Préparation

La viande qui doit être dorée puis mitonnée doit d'abord être saisie à la casserole. Ensuite faites-la cuire au four vapeur.

Plat

Au choix

Niveau de cuisson

Au choix

Température

Cuire la viande à 100 °C.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et des propriétés de la pièce et non de son poids. Plus la pièce est épaisse, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de viande de 500 g et de 10 cm de haut cuit plus longtemps qu'un morceau de 500 g de 5 cm de haut.

Conseils

Si vous souhaitez conserver les arômes d'une viande, cuisez-la dans un plat perforé. Glissez un plat non perforé dessous pour recueillir le jus concentré.

Vous pourrez vous en servir pour vos sauces ou le congeler pour plus tard.

Cuisson de viande

La volaille ou la viande de boeuf (macreuse, gîte-gîte, pale-ron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de **bouillons**. Versez la viande et des légumes avec de l'eau froid dans un plat de cuisson. Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est fort en goût.

Réglages

Les valeurs indiquées dans le tableau sont données à titre indicatif. Nous vous recommandons de sélectionner le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez ensuite ajouter quelques minutes de cuisson si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Côte de boeuf	100	60 - 70
Jambonneau	100	90 - 95
Blanc de poulet	100	8 - 10
Sauté de veau	100	3 - 4
Tranches de rôti fumé	100	6 - 8
Sauté d'agneau	100	12 - 16
Paupiettes	100	12 - 15
Escalope de dinde	100	4 - 6
Poule	100	50 - 60
Viande de boeuf en dés	100	40 - 50
Poule au pot	100	50 - 60

Frais

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

Surgelé

Décongelez le poisson avant de le cuire (voir chapitre "Décongélation").

Préparation

Versez quelques gouttes de citron sur le poisson avant de le cuire. Cela rend la chair plus ferme.

Le poisson ne doit pas être salé car la cuisson vapeur permet une excellente conservation des sels minéraux qui lui donnent son goût particulier.

Plat

Au choix

Graissez un plat perforé.

Niveau de cuisson

Si vous cuisez du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments dans d'autres récipients, évitez que le jus du poisson coule sur les autres aliments en le plaçant au-dessus du plat récupérateur.

Température

85 °C

Pour la cuisson douce de poissons à chair délicate, par exemple la sole.

100 °C

Pour cuire les poissons à chair ferme, par ex. le cabillaud et le saumon.

Ou encore de poisson en sauce ou en bouillon.

Cuisson de poisson

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et des propriétés de la pièce et non de son poids. Plus la pièce est épaisse, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm de haut cuit plus longtemps qu'un morceau de 500 g de 2 cm de haut.

Plus le poisson cuit, plus sa chair devient ferme. Veuillez respecter les temps de cuisson indiqués.

Si le poisson ne vous paraît pas assez cuit, n'ajoutez que quelques minutes.

Si vous faites cuire le poisson en sauce ou dans un bouillon, ajoutez quelques minutes au temps indiqué.

Conseils

Vous pouvez souligner le goût du poisson en l'épiciant et en ajoutant des fines herbes, par exemple de l'aneth.

Faites cuire les grands poissons en position de nage. Pour qu'ils tiennent bien vous pouvez retourner une petite tasse dans le plat puis posez le poisson dessus par le ventre ouvert.

Pour obtenir un **court-bouillon de poisson**, faites cuire des déchets tels que les arêtes, les nageoires et les têtes avec des légumes pour pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat. Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est fort en goût.

Cuisson de poisson

Réglages

Les temps de cuisson indiqués dans ce tableau sont données à titre indicatif pour les poissons frais. Nous vous recommandons de sélectionner le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez ensuite ajouter quelques minutes de cuisson si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Anguille	100	5 - 7
Filet de perche	85	6 - 8
Filet de dorade	85	3 - 5
Truite, 250 g	90	10 - 12
Pavé de requin	90	5 - 7
Filet de flétan	85	3 - 5
Filet de cabillaud	100	4 - 6
Carpe, 1,5 kg	100	18 - 25
Filet de saumon	100	4 - 8
Truite saumonée	100	13 - 15
Filet de pangasius	85	3 - 5
Filet de sébaste	100	6 - 8
Filet d'aiglefin	100	6 - 8
Filet de carrelet	85	5 - 7
Filet de lotte	85	8 - 10
Filet de sole	85	2 - 3
Filet de turbot	85	3 - 5
Steak de thon	100	3 - 5
Filet de perche du Nil	100	4 - 8
Filet de sandre	85	5 - 7

Cuisson d'autres aliments

Crustacés

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant la cuisson.

Décortiquez les crustacés, enlevez leur intestin et lavez-les.

Plat

Au choix

Graissez un plat perforé.

Temps de cuisson

Plus les crustacés cuisent longtemps, plus leur chair devient dure. Veuillez respecter les temps de cuisson indiqués.


Si vous faites cuire les crustacés en sauce ou dans un bouillon, ajoutez quelques minutes au temps indiqué.

Réglages

	Température en °C	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes bouquet	90	3
Gambas	90	4
Crevettes	90	3
Queues de langouste	95	10 - 15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Frais

 Ne cuisinez que les coquillages fermés.
Ne pas manger les coquillages restant clos après la cuisson. Risque d'intoxication !

Rincez les coquillages frais quelques heures avant la cuisson afin d'éliminer le sable. Brossez bien les coquillages pour enlever les fibres restantes.

Surgelés

Décongelez-les avant la cuisson

Temps de cuisson

Plus les coquillages/mollusques cuisent longtemps, plus leur chair devient dure. Veuillez respecter les temps de cuisson indiqués.

Réglages

	Température en °C	Durée en minutes
Anatifes	100	2
Coques	100	2
Moules	100	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2 - 4
Palourdes	100	4

Cuisson d'autres aliments

Riz

Le riz gonfle pendant la cuisson c'est pourquoi il doit être cuit dans du liquide. Suivant sa forme, son absorption en liquide et donc le rapport riz:liquide est variable.

Le riz absorbe complètement le liquide de sorte que les éléments nutritifs ne sont pas perdus.

Réglages

	Rapport eau : liquide	Température en °C	Durée en minutes
Riz basmati	1 : 1	100	15
Riz étuvé	1 : 1	100	20
Riz à grain rond	1 : 2	100	20 - 25
Riz complet	1 : 1,5	100	35 - 40
Riz sauvage	1 : 1	100	35 - 40

Pâtes

Sèches

Les pâtes absorbent l'eau pendant la cuisson et doivent être cuites dans l'eau. L'eau doit bien recouvrir les pâtes. Versez de l'eau chaude, le résultat de cuisson sera meilleur.

Réglages pour pâtes sèches

Le temps indiqué par le fabricant doit être réduit d'env $\frac{1}{3}$ car les pâtes gonflent dès le début de la cuisson.

Fraîches

Les pâtes fraîches, par exemple surgelées, n'ont pas besoin de tremper dans l'eau. Faites-les cuire dans un plat perforé.

Détachez les pâtes collées les unes des autres et répartissez-les également dans le plat.

Réglages pour pâtes fraîches

	Température en °C	Durée en minutes
Gnocchi	100	2
Raviolis	100	2
Tortellini	100	2

Cuisson d'autres aliments

Céréales

Les céréales gonflent pendant la cuisson c'est pourquoi elles doivent être cuites dans l'eau. Suivant la variété, l'absorption en liquide et donc le rapport céréale : liquide est variable.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

	Rapport céréale : liquide	Température en °C	Durée en minutes
Amaranthe	1 : 2	100	40
Boulgour	1 : 1	100	10
Blé vert concassé	1 : 1	100	10
Blé vert entier	1 : 1	100	16 - 18
Avoine, entière	1 : 1	100	16 - 18
Avoine, concassée	1 : 1	100	10
Millet, entier	1 : 1	100	30 - 35
Polenta	1 : 3	100	10
Quinoa	1 : 2	100	15
Seigle, entier	1 : 1	100	30 - 35
Seigle, concassé	1 : 1	100	10
Blé, entier	1 : 1	100	20 - 25
Blé, concassé	1 : 1	100	10

Légumes secs

Les légumes secs absorbent de l'eau pendant la cuisson et doivent être cuits dans du liquide. Il faut trois volumes d'eau pour un volume de légumes secs.

Les légumes secs doivent être mis à tremper dans l'eau froide pendant au moins 10 heures avant de les cuire. Le trempage permet de les rendre plus digestes et le temps de cuisson est raccourci.

Exception : il n'est pas nécessaire de faire tremper les **lentilles**.

Réglages

	Température en °C	Durée en minutes	
		après trempage	sans trempage
Haricots			
Haricots rouges	100	55	110
Haricots noirs	100	60	120
Haricots d'Espagne	100	60	120
Haricots blancs	100	30	60
Lentilles			
Lentilles brunes	100	-	25
Lentilles rouges	100	-	8
Petits pois			
Pois jaunes	100	20 - 40	40 - 80
Pois verts	100	20 - 40	40 - 80

Cuisson d'autres aliments

Oeufs

Pour préparer des oeufs durs, utiliser un plat perforé.

Il n'est pas nécessaire de percer les oeufs avant la cuisson. Ils sont chauffés graduellement pendant la phase de cuisson et n'éclatent pas.

Une fois passés sous l'eau froide, il n'est plus possible de prolonger la cuisson des oeufs.

Si vous faites cuire un mets aux oeufs dans un plat non perforé, graissez-le préalablement.

Réglages

	Tempé- rature en °C	Durée en minutes
Oeufs calibre M, mollet	100	3 - 4
Oeufs calibre M, intermédiaire	100	5 - 6
Oeufs calibre M, dur	100	8 - 10

Fruits

Faites cuire les fruits délicats (abricots par ex.) dont la peau éclate facilement à 90°C seulement.

Pour ne pas perdre de jus, faites cuire les fruits dans un plat non perforé.

Si vous faites cuire les fruits dans un plat perforé, glissez un plat non perforé en-dessous pour recueillir le jus.

Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour fabriquer un glaçage de tarte.

Réglages

	Température en °C	Durée en minutes
Moitiés d'abricots	90	2 - 4
Quartiers de pomme	100	3 - 5
Quartiers de poire	100	3 - 5
Cerises	90	2 - 4
Prunes	100	2 - 4
Rhubarbe	100	1 - 3
Griottes	90	2 - 4
Groseilles à maquereaux	90	2 - 4

Cuisson d'un menu

La cuisson de menu consiste à cuire en un seul processus des aliments aux temps de cuisson différents, par exemple un filet de sébaste avec du riz et des brocolis. Les aliments sont enfournés au fur et à mesure de sorte à être prêts en même temps.

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui colorent (betterave) juste au-dessus du plat récupérateur. Vous évitez ainsi que le goût ou l'odeur se transmette par des coulures de jus.

Température

La température en cuisson de menu doit être de 100°C car la plupart des aliments cuisent à cette température.

Ne cuisez surtout pas le menu avec une température inférieure si les températures préconisées sont différentes, par ex. filet de dorade 85 °C et pommes de terre 100 °C.

Si une température de 85 °C par exemple est conseillée, vous devez d'abord tester le résultat avant de cuire à 100 °C. Les poissons délicats dont la chair se défait tels que la sole ou le carrelet deviennent très élastiques à 100 °C.

Temps de cuisson

Si la température de cuisson est augmentée, le temps de cuisson doit être raccourci d'env. $\frac{1}{3}$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes
20 minutes - 6 minutes = 14 minutes	(temps de cuisson 1 : riz)
6 minutes	= 4 minutes (temps de cuisson 2 : filet de sébaste)
Reste	= 4 minutes (temps de cuisson 3 : brocolis)

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

- Enfournez d'abord le riz.
- Régler le temps de cuisson 1, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, enfournez le filet de sébaste.
- Régler le temps de cuisson 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, enfournez les brocolis.
- Régler le temps de cuisson 3, soit 4 minutes.

Décongélation

La décongélation au four vapeur est beaucoup plus rapide qu'à l'air ambiant.

Température

La température optimale de décongélation optimale est de 60 °C.

Exceptions :

viande hachée et gibier 50 °C, pain et gâteaux 100 °C.

Préparation

Enlevez toujours l'emballage pour la décongélation.

Exceptions :

Décongeler le pain et les gâteaux secs dans leur emballage sans quoi ils absorberaient l'humidité et se ramolliraient. Laissez reposer l'aliment décongelé encore quelque temps à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire pour que la chaleur parvienne au coeur de l'aliment.

Plat / grille

Pour décongeler des aliments qui gouttent (volaille, par exemple) mettez-les sur la grille et glissez le plat récupérateur en-dessous. Ainsi, les aliments décongelés ne baignent pas dans leur jus de décongélation.

 Jetez le jus de décongélation : il ne doit surtout pas être utilisé ! Risque de salmonelles !

Les aliments qui ne gouttent pas peuvent être disposés sur la grille, dans un plat ou un saladier.

Conseils

Ne décongelez pas entièrement le poisson avant de le cuire. Il suffit que la surface soit suffisamment tendre pour absorber les épices. A cet effet, 2 à 5 minutes sont suffisantes suivant l'épaisseur.

A mi-décongélation, détachez les aliments s'ils forment un bloc (baies, viande) et répartissez-les.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

Décongelez les aliments surgelés en suivant les indications sur l'emballage.

Décongélation

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en min.	Temps de repos en minutes
Produits laitiers				
Tranches de fromage	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20 - 25	10 - 15
Crème	250	60	20 - 25	10 - 15
Pâte molle	100	60	15	10 - 15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20 - 25	10 - 15
Quartiers de pomme	250	60	20 - 25	10 - 15
Abricots	500	60	25 - 28	15 - 20
Fraises	300	60	8 - 10	10 - 12
Framboises/ groseilles	300	60	8	10 - 12
Cerises	150	60	15	10 - 15
Pêches	500	60	25 - 28	15 - 20
Prunes	250	60	20 - 25	10 - 15
Groseilles à maquereaux	250	60	20 - 22	10 - 15
Légumes				
Congelés en bloc	300	60	20 - 25	10 - 15
Poisson				
Truite	500	60	15 - 18	10 - 15
Homard	300	60	25 - 30	10 - 15
Crevettes	300	60	4 - 6	5

Décongélation

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en min.	Temps de repos en minutes
Viande				
Tranches de rôti	-	60	8 - 10	15 - 20
Viande hachée	250	50	15 - 20	10 - 15
Viande hachée	500	50	20 - 30	10 - 15
Viande coupée en lamelles	500	60	30 - 40	10 - 15
Foie	250	60	20 - 25	10 - 15
Râble de lapin	500	50	30 - 40	15 - 15
Dos chevreuil	1000	50	40 - 50	10 - 15
Escalope, côtelette, saucisse	800	60	25 - 35	15 - 20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15 - 20
Cuisses de poulet	150	60	20 - 25	10 - 15
Escalope de poulet	500	60	25 - 30	10 - 15
Cuisse de dinde	500	60	40 - 45	10 - 15
Petits gâteaux				
Pâte feuilletée/brioche		60	10 - 12	10 - 15
Pâte brisée/cake	400	60	15	10 - 15
Pain				
Petits pains		100	6 - 7	1 - 2
Pain bis en tranches	250	100	15	15
Pain aux céréales, en tranches	250	100	15 - 20	10 - 15
Pain blanc, en tranches	150	100	10 - 15	10 - 15

Les aliments sont réchauffés doucement au four vapeur, ils ne dessèchent pas et ne cuisent pas davantage. Ils se réchauffent de façon homogène et ne doivent pas être remués.

Vous pouvez soit réchauffer des plats complets (viande+légumes+pommes de terre) soit des aliments isolés.

Plat

Les petites quantités peuvent être réchauffées sur une assiette, les grandes quantités dans un plat de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de plats ne change pas le temps de cuisson.

La durée indiquée dans le tableau est valable pour une portion normale par assiette/plat de cuisson. Allongez la durée pour les quantités plus importantes.

Conseils

Coupez les pièces compactes comme les poivrons farcis ou les paupiettes.

Réchauffage

Marche à suivre :

- Couvrez le plat de cuisson avec une assiette creuse ou avec un film résistant aux hautes températures (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur ou un couvercle.
- Posez l'assiette sur la grille.

Réglages

	Température en °C	Durée en minutes
Saucisse à bouillir	90	2 - 4
Potée	100	5 - 6
Viande	100	4 - 5
Cervelas	90	7 - 10
Volaille	100	4 - 5
Légumes	100	2 - 3
Soupe	100	3 - 4
Plats préparés	100	3 - 4
Boudin blanc	90	5 - 7

N'utilisez que des fruits et légumes frais, en parfait état, sans parties pourries ou marquées.

Bocaux

N'utilisez que des bocaux et des fermetures propres et en parfait état. Vous pouvez utiliser des bocaux avec couvercle à vis (Twist-off) ou avec couvercle en verre et joint.

Les bocaux doivent avoir la même taille afin que tout soit stérilisé de la même façon.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur le bord et fermez les bocaux.

Fruits

Cueillez les fruits avec soin, lavez-les brièvement mais bien et laissez-les s'égoutter. Lavez les fruits rouges sans les écraser.

Enlevez les écorces, tiges, noyaux ou pépins.

Coupez les grands fruits en morceaux. Coupez par ex. les pommes en quartiers.

Piquez les fruits à noyau de grande taille (prunes, abricots) avec un cure-dent ou une fourchette afin d'éviter que leur peau éclate.

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Blanchissez les légumes verts avant de les stériliser afin qu'ils gardent leur couleur (voir chapitre "Blanchir").

Capacité de remplissage

Versez les aliments sans les tasser dans le bocal jusqu'à 3 cm du bord. Les parois cellulaires sont détruites lorsque l'aliment est comprimé. Tapez doucement le bocal sur un chiffon posé sur un table afin que le contenu se répartisse bien.

Remplissez les bocaux de liquide. Les aliments doivent être bien recouverts.

Avec les fruits, utilisez de l'eau sucrée, avec les légumes une saumure ou une solution de vinaigre.

Stérilisation

Conseils

Mettez à profit la chaleur résiduelle : n'enlevez les bocaux que 30 minutes après avoir arrêté le four.

Laissez les bocaux couverts d'un tissu refroidir doucement pendant environ 24 heures.

Marche à suivre :

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

Réglages

Aliment à stériliser	Température en °C	Durée en minutes*
Fruits		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
blanches et rouges	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Fruits à noyau	85	55
Légumes		
Haricots	100	120
Cornichons	90	55

* Les durées indiquées sont calculées pour des bocaux de 1,0 l. Pour les bocaux de 0,5 l, retranchez 15 minutes et pour les bocaux de 0,25 l 20 minutes.

Extraction de jus de fruit

Vous pouvez extraire le jus de certains fruits à pulpe molle, tels les fruits rouges et les cerises.

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

Préparation

Lavez les fruits dont vous voulez extraire le jus. Coupez les parties talées.

Enlevez les tiges des raisins et des cerises, car celles-ci contiennent des substances amères. Il n'est pas nécessaire d'enlever les tiges des baies.

Conseils

Pour le goût, mélangez des fruits sucrés et acides.

La quantité de sucre et l'arôme seront améliorés si vous ajoutez du sucre et que vous le laissez poser quelques heures.

Quantité : pour 1 kg de fruits sucrés 100 - 150 g sucre, pour 1 kg de fruits acides 150 - 200 g de sucre.

Si vous désirez conserver le jus, versez-le dans des bouteilles propres tant qu'il est encore chaud et fermez celles-ci immédiatement.

Marche à suivre :

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

Réglages

Température : 100 °C

Durée : 40 - 70 minutes

Fonctions utiles

Préparation de yaourts

Pour préparer des yaourts, vous pouvez utiliser des yaourts frais avec cultures vivantes ou du ferment lactique, vendu par ex. en magasin bio.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matière grasse.

Pour la préparation de yaourt, utiliser du lait UHT non refroidi ou du lait frais.

Le lait frais doit cependant être préchauffé à 90 °C (ne pas le faire bouillir !) puis refroidi à 40 °C afin que le yaourt préparé ainsi se solidifie.

Marche à suivre :

- Mélangez 100 g de yaourt à 1 l de lait ou respectez les indications du paquet de ferment pour yaourt.
- Versez le mélange dans des pots en verre et fermez-les.
- Posez les verres fermés sur un plat de cuisson ou sur la grille. Les pots ne doivent pas se toucher.

Conseils

La consistance du yaourt maison dépend de celle du yaourt utilisé pour la fabrication.

Si vous utilisez du lait frais entier, le yaourt se raffermi davantage qu'avec le lait UHT.

Pour être ferme, le yaourt doit être bien froid.

Des pots en verre spéciaux sont en vente dans le commerce.

Réglages

Température : 40 °C

Durée : 5:00 heures

Faire lever la pâte

Marche à suivre :

- Préparez la pâte conformément aux indications de la recette.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Température : 40 °C
Durée : suivant la recette

Faire fondre la gélatine

Marche à suivre :

- Faites tremper des **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Les feuilles de gélatine doivent être recouvertes d'eau. Essorez ensuite les feuilles de gélatine et videz l'eau du bol. Remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Pour la **gélatine en poudre**, versez-la dans un bol et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Température : 90 °C
Durée : 1 minute

Fonctions utiles

Faire fondre du chocolat

Vous pouvez faire fondre tous les types de chocolat au four vapeur combiné.

Marche à suivre :

- Cassez le chocolat en morceaux.
Nappage au chocolat sous vide : disposez le paquet fermé dans un plat de cuisson non perforé.
- Veuillez verser les grandes quantités dans un plat non perforé et les petites quantités dans une tasse ou un grand bol.
- Couvrez le plat de cuisson ou le plat avec un film résistant aux hautes températures (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur ou un couvercle.
- En cas de grande quantité, remuez une fois au cours du processus.

Réglages

Température : 90 °C

Durée : 10 minutes

Monder

Marche à suivre :

- Incisez une croix au niveau du pédoncule d'aliments tels que les tomates et les nectarines. La peau sera plus facile à retirer.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Rafraîchissez tout de suite les amandes dans l'eau froide. Sans quoi il sera impossible de les peler.

Réglages

Aliments	Température en °C	Durée en minutes
Abricots	100	1
Amandes	100	1
Nectarines	100	1
Poivron	100	4
Pêches	100	1
Tomates	100	2

Fonctions utiles

Conserver les pommes

Vous pouvez prolonger la conservation des pommes non traitées. Elles se conserveront 5 à 6 mois si vous les entreposez dans une pièce bien aérée, froide et sèche. Ceci ne vaut que pour les pommes et non les autres fruits à pépins.

Réglages

Température : 50 °C

Durée : 5 minutes

Blanchiment

Les légumes et fruits doivent être blanchis avant d'être congelés. Leur qualité est ainsi mieux conservée pendant la congélation.

Les légumes blanchis avant la congélation ne perdent pas leur couleur.

Marche à suivre :

- Posez les légumes/fruits préparés dans un récipient perforé.
- Afin de refroidir rapidement les légumes/fruits rapidement après le blanchiment, versez-les dans de l'eau glacée. Egouttez-les bien ensuite.

Réglages

Température : 100 °C

Durée : 1 - 2 minutes

Faire suer les oignons

Les oignons sont cuits dans leur jus avec éventuellement un peu de matière grasse.

Marche à suivre :

- Emincez les oignons et versez-les avec du beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson ou le plat avec un film résistant aux hautes températures (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur ou un couvercle.

Réglages

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas

Marche à suivre :

- Versez le lard (en dés, en lardons ou en tranches) dans un plat non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson avec un film résistant aux hautes températures (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur ou un couvercle.

Réglages

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

Fonctions utiles

Désinfection de la vaisselle

La vaisselle et les biberons désinfectés dans le four vapeur sont stérilisés une fois le programme déroulé. Vérifiez cependant dans les instructions du fabricant que chaque élément est résistant à la chaleur et à la vapeur (jusqu'à 100°C).

Réassemblez les biberons lorsqu'ils sont totalement secs. Ceci permet d'éviter la prolifération de germes.

Marche à suivre :

- Glissez la grille dans le niveau inférieur.
- Dévissez les différentes parties du biberon. Disposez toutes les pièces à stériliser sur la grille de sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec l'ouverture vers le bas). La vapeur peut ainsi parvenir de tous côtés aux aliments.

Réglages

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre :

- Humectez des serviettes éponge de petite taille et enroulez-les bien serrées
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un récipient perforé.

Réglages

Température : 70 °C

Durée : 2 minutes

Décristalliser le miel

Marche à suivre :

- Miel en pot de verre seulement : dévissez un peu le couvercle et déposez le pot sur la grille ou un plat perforé.
- Remuez une fois au cours du processus.

Réglages

Température : 60 °C

Durée : 90 minutes (dépend de la taille du pot ou de la quantité de miel)



MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Service consommateurs

N°AUDIOTEL : 0 892 68 52 20
(0,34 € TTC/min)

Miele Assistance

► N°Azur 0 810 06 1000
PRIX APPEL LOCAL

Pièces détachées et accessoires

N°AUDIOTEL : 0 892 68 70 35
(0,34 € TTC/min)

Site Internet : <http://www.miele.fr>