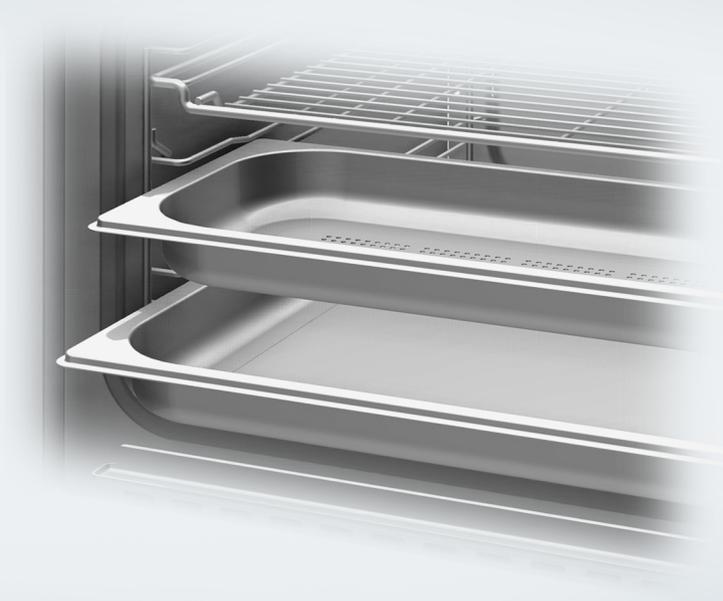


Mode d'emploi et instructions de montage

Four vapeur combiné



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	8
Votre contribution à la protection de l'environnement	17
Description de l'appareil	18
Four vapeur	18
Accessoires fournis	20
Éléments de commande	23
Touche Marche/Arrêt.....	24
Capteur de proximité.....	24
Touches sensibles	25
Écran tactile.....	26
Symboles.....	27
Principe de commande	28
Sélectionner une option de menu	28
Parcourir les options	28
Quitter le menu	28
Modifier une valeur ou un réglage	28
Modifier un réglage dans une liste	28
Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres	28
Saisir des chiffres sur le pavé numérique	28
Modifier un réglage avec une barre à segments	29
Saisir des lettres	29
Afficher le menu contextuel.....	29
Déplacer des entrées	29
Afficher le menu déroulant	30
Afficher l'Aide	30
Activer MobileStart.....	30
Description du fonctionnement	31
Bandeau	31
Réservoir d'eau	31
Bac à eau condensée.....	31
Thermosonde	31
Température / Température à cœur	31
Humidité	32
Temps de cuisson	32
Bruits	32
Phase de chauffe.....	33
Phase de cuisson	33
Réduction de vapeur	33
Éclairage de l'enceinte	33

Première mise en service	34
Miele@home	34
Réglages de base.....	35
Premier nettoyage du four vapeur	36
Adapter la température d'ébullition	37
Chauffer le four vapeur.....	38
Réglages	39
Tableau des réglages.....	39
Accéder au menu « Réglages ».....	42
Langue 	42
Heure	42
Date	43
Eclairage.....	43
Ecran d'accueil	44
Ecran	44
Volume.....	45
Unités	45
Maintien au chaud	46
Réduction de vapeur	46
Temp. préprogrammées	46
Booster	47
Rinçage automatique	47
Dureté de l'eau	48
Commande par capteur	49
Sécurité	50
Détection de façade meuble	51
Miele@home	51
Commande à distance	52
Activer MobileStart.....	52
SuperVision	53
RemoteUpdate	54
Version logiciel	55
Informations légales	55
Revendeur	55
Réglages usine	55
Alarme + Minuterie	56
Utiliser la fonction Alarme	56
Utiliser la fonction Minuterie.....	57
Menu principal et sous-menus	58
Conseils d'économie d'énergie	60

Table des matières

Commande	62
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson.....	63
Modifier la température et la température à cœur.....	64
Modifier Humidité.....	64
Régler les temps de cuisson.....	64
Modifier les temps de cuisson réglés.....	65
Supprimer les temps de cuisson réglés.....	65
Annuler la cuisson.....	66
Interrompre le cycle de cuisson.....	66
Préchauffer l'enceinte.....	67
Booster.....	67
Préchauffage.....	68
Crisp fonction.....	68
Activer les diffusions de vapeur.....	69
Changer de mode de cuisson.....	70
A savoir	71
Avantages de la cuisson vapeur.....	71
Vaisselle adaptée.....	71
Niveau de cuisson.....	72
Surgelés.....	72
Température.....	72
Temps de cuisson.....	72
Cuisson avec liquides.....	72
Recettes maison - Cuisson vapeur.....	72
Plaque de cuisson multi-usage et grille combinable.....	73
Cuisson vapeur	74
Cuisson vapeur ECO.....	74
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	74
Légumes.....	75
Poissons.....	78
Viandes.....	81
Riz.....	83
Céréales.....	84
Pâtes.....	85
Dumplings.....	86
Légumes secs.....	87
Œufs.....	89
Fruits.....	90
Saucisses.....	90
Crustacés.....	91
Coquillages.....	92

Table des matières

Cuisson d'un menu complet - mode manuel	93
Cuisson sous-vide	95
Fonctions utiles	103
Réchauffage	103
Décongélation	105
Mix & Match	108
Blanchir	119
Stérilisation des conserves	119
Gâteau (en conserves).....	122
Sécher	123
Faire lever la pâte	124
Cuisson de menu – automatique	124
Stériliser de la vaisselle	125
Programme Shabbat	126
Chauffer la vaisselle	127
Maintien au chaud.....	127
Préparer des serviettes chaudes.....	128
Faire fondre de la gélatine.....	128
Décristalliser du miel	129
Faire fondre du chocolat	129
Préparer des yaourts maison	130
Faire suer le lard	131
Faire suer des oignons	131
Extraction de jus.....	132
Gelée aux fruits	133
Emonder.....	134
Conserver des pommes	135
Préparer une royale	135
Programmes automatiques	136
Catégories	136
Utilisation des programmes automatiques.....	136
Consignes d'utilisation	136
Recherche	137
MyMiele	138
Programmes personnalisés	139
Cuisson de pâtisseries/pain	143
Conseils pour la pâtisserie	143
Conseils pour la cuisson	144

Table des matières

Remarques concernant les modes de cuisson	144
Rôtissage	146
Conseils pour la cuisson	146
Remarques concernant les modes de cuisson	146
Thermosonde	148
Grillades	152
Consignes pour le gril	152
Conseils pour faire griller.....	152
Remarques concernant les modes de cuisson	153
Données à l'attention des instituts de contrôle	154
Nettoyage et entretien	156
Conseils de nettoyage et d'entretien.....	156
Nettoyer la façade du four vapeur.....	157
PerfectClean.....	158
Enceinte de cuisson	159
Nettoyer le réservoir à eau et bac à eau condensée.....	160
Accessoires	161
Nettoyer les supports de gradins	162
Abaisser la résistance de voûte/gril	163
Entretien	164
Humidification	164
Séchage	164
Rinçage	164
Détartrer le four vapeur	164
Démonter la porte.....	166
Monter la porte	167
En cas d'anomalie	168
Accessoires en option	174
Plats de cuisson	174
Divers	174
Détergents et produits d'entretien.....	174
Service après-vente	175
Contact en cas d'anomalies.....	175
Garantie.....	175
Installation	176
Consignes de sécurité pour le montage	176

Table des matières

Cotes d'encastrement	177
Encastrement dans un meuble haut.....	177
Encastrement dans un meuble bas.....	178
Vue latérale	179
Plage de déplacement du bandeau	180
Raccordement et aération	181
Installer le four vapeur	182
Branchement électrique	183
Déclaration de conformité.....	185
Droits d'auteur et licences	186

Consignes de sécurité et mises en garde

En vue de simplification, le four vapeur combiné sera désigné sous le terme de « four vapeur » dans l'ensemble du document.

Ce four vapeur répond 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 vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre appareil.

Conformément à la norme IEC/EN 60335-1, Miele indique explicitement de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four vapeur et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, cuire, rôtir, griller, décongeler et réchauffer vos aliments.
Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Ce four vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four vapeur.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four 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 d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four vapeur chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne.
Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte.
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).
- ▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclencher les fusibles
 - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
 - le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le four vapeur a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four vapeur. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.

Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur d'eau chaude, des résistances, de l'enceinte de cuisson, des supports de gradins, des accessoires et des aliments.
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.
- ▶ Risque de blessure dû à des aliments brûlants. Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat. Les aliments peuvent vous brûler. Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.
- ▶ La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion.
N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Si elle est soumise à des températures élevées, la vaisselle en matière plastique non adaptée à la cuisson se met à fondre. Elle risque d'endommager votre four vapeur et est susceptible de s'enflammer. Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique allant au four. Respectez les instructions du fabricant. Vérifiez qu'elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Toute vaisselle non adaptée est susceptible de fondre et de devenir poreuse ou cassante.
- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four vapeur. Ne conservez aucun aliment dans l'enceinte et n'utilisez aucun objet pour la cuisson qui risquerait de rouiller.
- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La porte supporte une charge maximale de 10 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four vapeur sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four vapeur en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four vapeur pour chauffer une pièce.
- ▶ Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées.
N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains pré-cuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur et en débranchant la fiche du secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez ni vaisselle, ni casserole, poêle ou plaque de cuisson directement sur la sole de l'enceinte.
Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui, placez la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte et placez la vaisselle. Veillez à ce que le tamis de fond ne soit pas déplacé.
- ▶ Déplacer la grille sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Ne déplacez pas la grille sur la sole de l'enceinte.
- ▶ Les restes d'aliments peuvent obstruer la vidange et la pompe. Veillez à ce que le tamis de fond soit bien mis en place.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ N'utilisez jamais le four vapeur sans le cache-ampoule ! Le contact entre la vapeur et les pièces sous tension est susceptible de provoquer un court-circuit et d'endommager définitivement le système électrique de votre appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure provoqué 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.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Supports de gradins »).
Remontez les supports de gradins correctement.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (exception Turbogril ). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

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

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

Votre ancien appareil

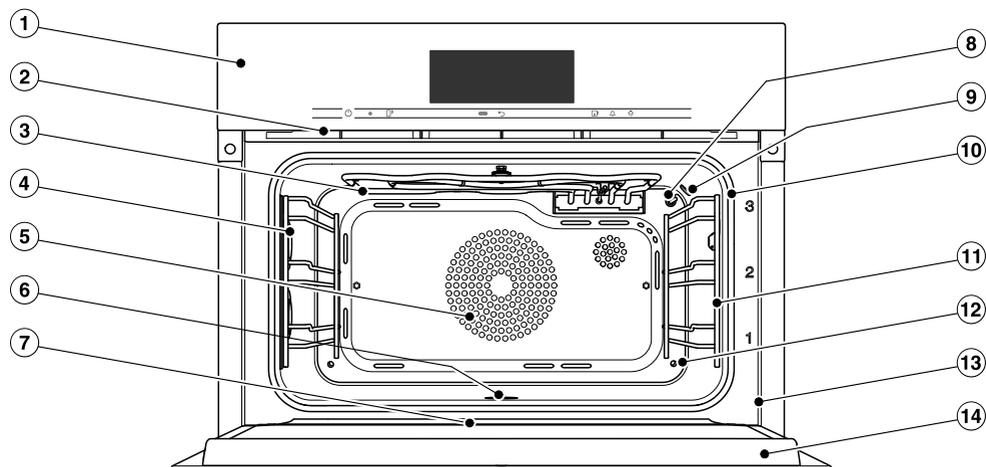
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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.

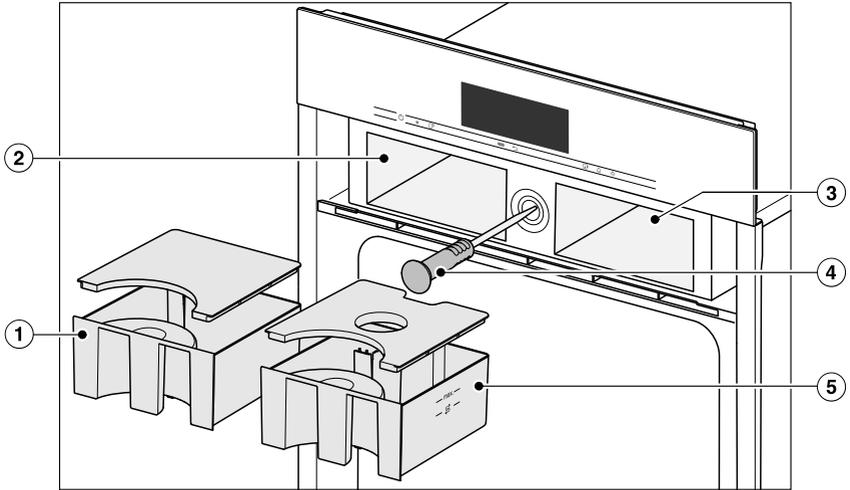
Description de l'appareil

Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation de la buée
- ③ Résistance de voûte/gril avec antenne de réception pour la thermosonde sans fil
- ④ Éclairage de l'enceinte
- ⑤ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée et tamis de fond
- ⑦ Rigole de récupération de l'eau
- ⑧ Sonde de température
- ⑨ Capteur d'humidité
- ⑩ Joint de porte
- ⑪ Supports de gradins avec 3 niveaux de cuisson
- ⑫ Entrée de vapeur
- ⑬ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑭ Porte

Description de l'appareil



- ① Bac à eau condensée
- ② Logement du bac à eau condensée
- ③ Habitacle du réservoir à eau
- ④ Thermosonde sans fil
- ⑤ Réservoir d'eau

Description de l'appareil

Vous trouverez une liste des modèles décrits au dos du mode d'emploi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre de façade lorsque la porte est ouverte.

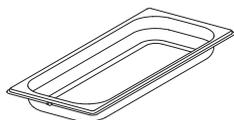
Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Accessoires fournis

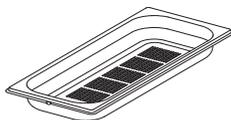
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

DGG 20



1 plat non perforé
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 20



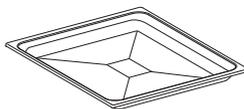
1 plat perforé
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 12



1 plat perforé
Contenance 5,4 l / Capacité utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (l x P x H)

Plaque de cuisson multi-usage



1 plaque de cuisson multi-usage pour rôtir, cuire et griller

Grille combinable



1 grille combinable pour rôtir, cuire et griller

Description de l'appareil

thermosonde



1 thermosonde pour vérifier au degré près les processus de cuisson. Mesure la température à l'intérieur de vos aliments (température à cœur).

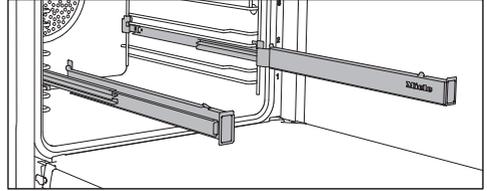
DGClean

1 nettoyant spécial salissures tenaces pour l'enceinte de votre four. A utiliser surtout après le rôtissage.

Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

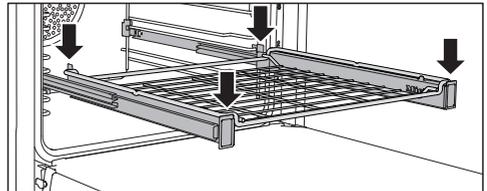
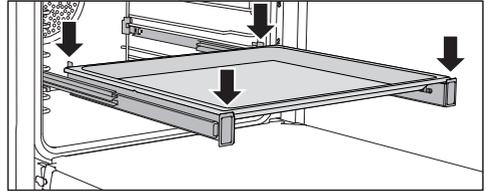
Rails coulissant FlexiClips HFC71



Vous pouvez poser les rails coulissant FlexiClips à chaque niveau.

Insérez entièrement les rails coulissant FlexiClips dans l'enceinte avant de poser des accessoires dessus.

Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.



Les rails coulissant FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

Description de l'appareil

Monter et démonter les rails coulissant FlexiClips

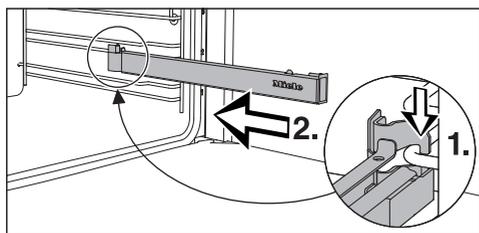
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

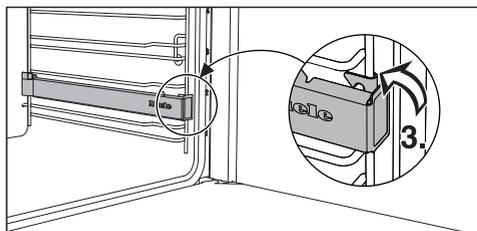
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson, les supports de gradins et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissant FlexiClips.

Les rails coulissant FlexiClips doivent être posés entre les barres d'un niveau. Montez le rail coulissant FlexiClips portant le logo Miele du côté droit.

Lors de l'installation ou du démontage, ne désassemblez **pas** les rails coulissant FlexiClip.



- Insérez le rail coulissant par l'avant, sur la barre inférieure d'un niveau de cuisson (1.) et faites-le glisser le long de la barre dans l'enceinte de cuisson (2.).

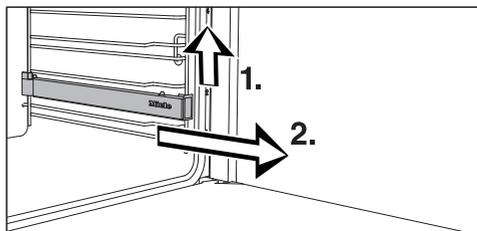


- Enclenchez le rail coulissant sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.).

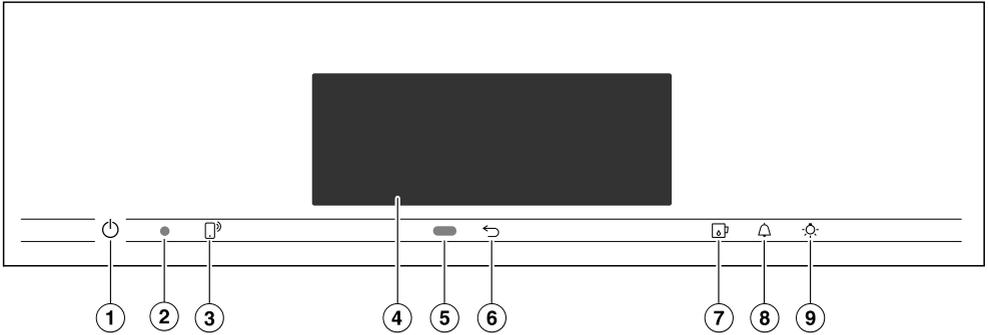
Si les rails coulissant sont bloqués après le montage, tirez-les une fois complètement en forçant.

Pour démonter un rail coulissant FlexiClips, procédez comme suit :

- Enfoncez complètement le rail coulissant.



- Soulevez le rail coulissant FlexiClips par l'avant (1.) et sortez-le en faisant glisser le long de la barre (2.).



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt 
Mise en marche et arrêt du four vapeur
- ② Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensible 
Commande du four vapeur sur un appareil mobile
- ④ Écran tactile
Affichage des informations et commande de l'appareil
- ⑤ Capteur de proximité
Activer l'éclairage de l'enceinte et de l'écran et confirmer les signaux sonores en cas d'approche
- ⑥ Touche sensible 
Revenir en arrière étape par étape
- ⑦ Touche sensible 
Pour ouvrir et fermer le bandeau
- ⑧ Touche sensible 
Régler une minuterie ou une alarme
- ⑨ Touche sensible 
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte

Eléments de commande

Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt  est incurvée et réagit par simple effleurement du doigt.

Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four vapeur.

Capteur de proximité

Le capteur de proximité se trouve sous l'écran tactile, à côté de la touche .

Le capteur de proximité détecte si vous approchez votre main ou votre corps de l'écran tactile.

Si vous avez activé les réglages idoines, vous pouvez activer l'éclairage de l'enceinte, mettre le four vapeur en marche ou confirmer les signaux sonores en cas d'approche (voir chapitre « Réglages », section « Commande par capteur »).

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage *Volume | Bip touches | Désactivé*.

Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four vapeur est éteint, sélectionnez *Ecran | QuickTouch | Activé*.

Touche sensitive	Fonction
	Si vous souhaitez contrôler votre four vapeur sur votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensitive. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensitive devient orange : la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche est allumée, vous pouvez contrôler votre four vapeur sur votre appareil mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).
	Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu précédent ou au menu principal.
	Ouvrez et fermez le bandeau à l'aide de cette touche sensitive (voir chapitre « Description du fonctionnement », section « Bandeau »).
	Si un menu est affiché à l'écran ou si une cuisson est en cours, cette touche vous permet de régler à tout moment une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, c'est-à-dire une heure fixe (voir chapitre « Alarme et Minuterie »).
	Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.

Éléments de commande

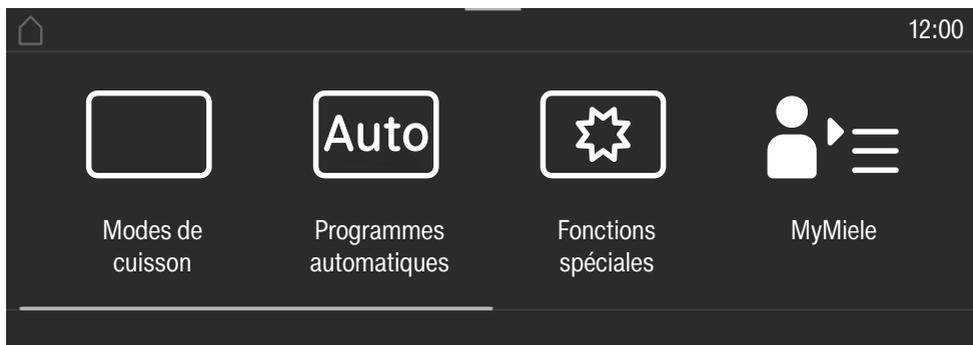
Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile fragile.

Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



Dans l'**en-tête**, le chemin d'accès du menu apparaît à gauche. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... I.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant. Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez .

L'heure s'affiche à droite de l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en l'effleurant. Par ailleurs, d'autres symboles peuvent s'afficher, par ex. SuperVision .

Au bord de l'en-tête se trouve une ligne orange que vous pouvez tirer vers le bas pour déployer le menu déroulant. Ce menu vous permet d'activer ou de désactiver certains réglages en cours de cuisson.

Le menu actuel et ses options s'affichent au **centre**. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt. Effleurer une option revient à la sélectionner (voir chapitre « Principe de commande »).

Selon le menu, différentes zones de commande s'affichent en **bas de l'écran**, notamment Timer, Enregistrer ou encore OK.

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Indication concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.
	Affichage du niveau d'eau
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde.
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance Activé).
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre SuperVision Affichage SuperVision Activé).

Principe de commande

Pour commander le four vapeur, effleurez l'option souhaitée à l'écran.

Lorsque vous effleurez une option disponible, le caractère correspondant (mot et/ou symbole) devient **orange**.

Les champs qui servent à confirmer des étapes de commande s'affichent en **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ souhaité ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.

Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites glisser le doigt sur l'écran. Posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

La barre dans la zone inférieure vous indique votre position dans le menu actuel.

Quitter le menu

- Effleurez la touche sensitive ↩ ou le symbole ... I dans l'arborescence.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez ⏪.

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec *OK* ne seront pas enregistrées.

Modifier une valeur ou un réglage

Modifier un réglage dans une liste

Le réglage actuel est orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres

- Faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse au centre.
- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Saisir des chiffres sur le pavé numérique

- Effleurez la valeur qui se trouve au centre du menu déroulant des chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* devient vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments ■■■■□□□.

Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

Lorsque tous les segments sont vides ou qu'il ne reste qu'un seul segment, la valeur est au minimum ou le réglage est désactivé (pour les signaux sonores par ex.).

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez **Activé** ou **Désactivé** pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en effleurant **OK**.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Saisir des lettres

Servez-vous du clavier virtuel pour saisir les caractères. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Conseil : le signe **↵** vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Effleurez **Enregistrer**.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, notamment pour renommer des programmes personnalisés ou modifier l'ordre d'une liste dans **MyMiele**.

- Par exemple, laissez votre doigt sur un programme personnalisé jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu pour fermer le menu contextuel.

Déplacer des entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou d'une liste en effleurant **MyMiele**.

- Par exemple, laissez votre doigt sur un programme personnalisé jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.
- Sélectionnez **Déplacer**.
- Laissez votre doigt sur le champ marqué et faites glisser ce dernier jusqu'à l'emplacement souhaité.

Principe de commande

Afficher le menu déroulant

Ce menu vous permet d'activer ou de désactiver certains réglages en cours de cuisson, comme la fonction **Booster**, **Préchauffage** ou encore le **Wi-Fi** .

- Effleurez le haut de l'écran au niveau de la ligne orange et faites glisser votre doigt vers le bas.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
Les réglages actifs sont marqués en orange. Selon le schéma de couleurs sélectionné, les réglages inactifs apparaissent en blanc ou en noir (voir chapitre « Réglages », section « Ecran »).
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu ou faites glisser le menu déroulant vers le haut.

Afficher l'Aide

Il existe une aide contextuelle pour les fonctions sélectionnées. **Aide** apparaît à la dernière ligne.

- Effleurez **Aide** pour afficher des conseils avec des images et du texte.
- Effleurez **Fermer** pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four vapeur à distance via l'application Miele@mobile.

La commande directe sur le four vapeur a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

Bandeau

Le réservoir à eau, le bac à eau condensée et la thermosonde sont dissimulés derrière le bandeau de commande. Ce dernier s'ouvre et se ferme quand vous effleurez la touche sensitive . Il est équipé d'un système de sécurité obstacle qui arrête le processus d'ouverture et de fermeture si un obstacle vient entraver sa route. Malgré ce système de protection, ne posez pas la main sur la poignée de la porte quand vous ouvrez ou fermez le bandeau !

Réservoir d'eau

La contenance maximale est de 1,4 litre et la contenance minimale de 1,0 litre. Le réservoir à eau comporte plusieurs repères. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

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

Avant chaque utilisation avec de la vapeur, remplissez le réservoir à eau jusqu'au repère « max ».

Bac à eau condensée

L'eau de condensation rejetée pendant un cycle de cuisson vapeur est pompée et acheminée vers le bac à eau condensée. Le contenance maximale du réservoir est de 1,4 litre.

Thermosonde

La thermosonde mesure la température à l'intérieur des aliments, c'est à dire la température à cœur. La thermosonde vous permet de surveiller la température de vos plats en cours de cuisson au degré près.

Température / Température à cœur

Une température préconisée a été pré-programmée pour certains modes de cuisson. La température préconisée peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson, pour une étape en particulier ou de façon permanente, dans la limite des températures admises (voir chapitre « Réglages », section « Températures préconisées »).

Même la température à cœur dans la limite des températures admises peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson ou une étape en particulier.

Description du fonctionnement

Humidité

Le mode de cuisson Cuisson combinée  et la fonction utile Réchauffage associent les fonctions d'un four classique et humidité. Vous pouvez modifier le taux d'humidité de l'enceinte provisoirement, à savoir pour la cuisson d'un seul plat voire même pour une seule phase de cuisson, ce dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.

Selon le réglage du taux d'humidité de l'enceinte, cette dernière est alimentée soit en air frais soit en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 0 %, l'apport en air frais est maximal et l'enceinte de cuisson est peu alimentée en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 100 %, l'enceinte de cuisson n'est pas alimentée en air frais et l'apport d'humidité est maximal.

Certains aliments dégagent de la vapeur d'eau pendant la cuisson. La teneur en eau des aliments est un facteur dont il faut tenir compte avant de régler le taux d'humidité de l'enceinte. Si le taux d'humidité est réglé à un niveau très bas, il arrive que le générateur de vapeur ne se déclenche pas.

Temps de cuisson

Selon le mode de cuisson sélectionné, vous pouvez choisir un temps de cuisson allant d'une minute à 6, 10 ou 12 heures.

Quant au temps de cuisson des programmes automatiques et des programmes d'entretien et Cuisson de menu, ils sont pré-réglés à l'usine et ne peuvent être modifiés.

Pour la cuisson à la vapeur et pour les programmes et applications en mode vapeur uniquement, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte. Dans les autres cas, le temps de cuisson commence à s'écouler dès la mise en marche de l'appareil.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne. Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.

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

Phase de chauffe

Dans tous les modes de cuisson, la montée en température de l'enceinte s'affiche lors de la phase de chauffage (exceptions : Multigril , Gril éco ).

Pour la cuisson vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de chauffage dure environ 7 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés. La phase de chauffage peut également s'allonger si vous sélectionnez une température de cuisson basse ou une cuisson en mode Sous-vide .

Phase de cuisson

Pendant la phase de cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran. Lors de la cuisson vapeur, la phase de cuisson commence, si la température réglée est atteinte. Dans les autres cas, le temps de cuisson commence à s'écouler dès la mise en marche de l'appareil.

Réduction de vapeur

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on cuit en cuisson vapeur et en cuisson combinée dans une certaine plage de température. Cette fonction permet de réguler la quantité de vapeur dans l'enceinte. L'écran affiche Réduction de vapeur.

La réduction de vapeur peut être désactivée (voir chapitre « Réglages », section « Réduction de la vapeur »). La désactivation de la réduction de vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

Éclairage de l'enceinte

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

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

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

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

Première mise en service

Miele@home

Votre four vapeur est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele@mobile
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele@mobile.

L'App Miele@mobile vous guide lors de la connexion entre le four vapeur et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le four vapeur connecté au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four vapeur
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four vapeur
- Terminer les cuissons en cours

En connectant le four vapeur à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le four vapeur est désactivé.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre four vapeur.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele@mobile dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.

Application Miele@mobile

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele@mobile depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud.

N'utilisez le four vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions du chapitre « Réglages », section « Langue  ».

Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.

Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez **Continuer**.
- Si vous souhaitez remettre la configuration à plus tard, sélectionnez **Passer**.
Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'App Miele@mobile vous guident vers les autres étapes.

Régler la date

- Réglez successivement le jour, le mois et l'année.
- Validez en effleurant **OK**.

Régler l'heure

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant **OK**.

Première mise en service

Réglage de la dureté de l'eau

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Vous trouverez davantage d'informations sur la dureté d'eau au chapitre « Réglages », section « Dureté de l'eau ».

- Réglez la dureté de l'eau de votre réseau local.
- Validez en effleurant *OK*.

Terminer la première mise en service

- Le cas échéant, veuillez suivre les instructions complémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.

Premier nettoyage du four vapeur

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur, dans l'enceinte ou sur les accessoires.

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

Nettoyer le réservoir à eau et bac à eau condensée

 Risque de blessure provoqué par le bandeau.

Si le bandeau s'ouvre ou se ferme, vous pouvez vous coincer.

Lorsque le bandeau s'ouvre et se ferme, ne posez pas la main sur l'arête supérieure de la porte !

- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .
- Sélectionnez la touche sensitive , pour ouvrir le bandeau.
- Retirez le réservoir à eau et le bac à eau condensée Appuyez sur le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les retirer par le haut.
- Lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Nettoyer les accessoires/ l'enceinte de cuisson.

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

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille sont traités PerfectClean et doivent **impérativement** être lavés à la main. Respectez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », section « PerfectClean ».

- Nettoyez la plaque de cuisson multi-usage et la grille avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Avant d'être livré, le four vapeur a été traité avec un produit d'entretien.

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

Adapter la température d'ébullition

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

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

L'eau distillée, avec adjonction de gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager l'appareil.

Utilisez exclusivement de l'**eau courante fraîche** (inférieure à 20 °C).

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le jusqu'au repère maximum.
- Insérez le réservoir à eau.
- Mettez le four vapeur en marche en utilisant le mode de cuisson Cuisson vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre « Commande ».

Réglage de la température d'ébullition après un déménagement

Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres ? Vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition. Lancez pour ce faire un programme de détartrage (voir chapitre « Nettoyage et Entretien », section « Entretien »).

Première mise en service

Chauffer le four vapeur

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte.
- Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer le four vapeur en mode Chaleur tournante +  à 200°C pendant 30 minutes.
Effectuez les opérations décrites au chapitre « Commande ».

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des supports de grâdins.

Utilisez toujours des maniques avant d'accéder à l'enceinte chaude.

Le première fois que la résistance se met à chauffer, une odeur se dégage dans la pièce. Cette odeur ainsi que l'éventuelle fumée disparaissent rapidement. Ce phénomène ne signale ni un mauvais branchement ni une anomalie de l'appareil.

Veillez à bien aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation de nuit Représentation Analogique* Numérique Format de temps 24 heures* 12 h (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé «activé» pendant 15 secondes* Désactivé
Ecran d'accueil	Menu principal* Modes de cuisson Programmes automatiques Fonctions spéciales Programmes personnalisés MyMiele
Ecran	Luminosité  Schéma de couleurs Claires Sombres* QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé
Unités	Poids g* lb lb/oz Température °C* °F

* Réglage d'usine

Réglages

Option	Réglages disponibles
Maintien au chaud	Activé Désactivé*
Réduction de vapeur	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Booster	Activé* Désactivé
Rinçage automatique	Activé* Désactivé
Dureté d'eau	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Commande par capteur	Allumer l'éclairage Lors de cuisson en cours* Toujours activé Désactivé Allumer l'appareil Activé Désactivé* Confirmer signal sonore Activé* Désactivé
Sécurité	Sécurité enfants  Activé Désactivé* Verrouillage touches Activé Désactivé*
Détection de façade meuble	Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
SuperVision	Affichage SuperVision Activé Désactivé* Affichage en veille Activé Seulement en cas de défaut* Liste des appareils Afficher l'appareil Signaux sonores

* Réglage d'usine

Option	Réglages disponibles
RemoteUpdate	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Informations légales	Licences Open-Source
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Réglages

Accéder au menu « Réglages »

Dans le menu  Réglages, vous pouvez personnaliser votre four vapeur en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

Conseil : si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  dans le menu principal. Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure lorsque le four vapeur est éteint :

- Activé
L'heure reste affichée.
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact et le capteur de proximité détecte automatiquement votre présence en cas d'approche.
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

Représentation

Vous pouvez indiquer l'heure au format Analogique (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou Numérique (heure:min).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h (24 heures ou 12 h (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Conseil : si aucune cuisson n'est en cours, effleurez l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'heure est enregistrée pendant 150 heures environ.

Si vous avez connecté votre four vapeur à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele@mobile, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction de l'emplacement configuré.

Date

Réglez la date.

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

Eclairage

- Activé
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- "activé" pendant 15 secondes
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche .
- Désactivé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

Réglages

Ecran d'accueil

Lorsque vous allumez le four vapeur, le menu principal s'affiche par défaut. Vous pouvez ensuite choisir comme écran d'accueil l'un des modes de cuisson ou les données qui figurent sous MyMiele (voir chapitre « MyMiele »).

L'écran d'accueil modifié s'affiche après la prochaine mise en marche.

Vous arrivez au menu principal en effleurant la touche  ou via l'en-tête de l'écran.

Ecran

Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une barre à segments.

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

Schéma de couleurs

Sélectionnez si l'écran s'affiche avec un schéma de couleurs clair ou foncé.

- Claires
Ecriture foncée sur fond clair.
- Sombres
Ecriture claire sur fond sombre.

QuickTouch

Déterminez la réaction des touches sensibles et du capteur de proximité lorsque le four vapeur est éteint :

- Activé
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent lorsque le four vapeur est éteint.
- Désactivé
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent seulement lorsque le four vapeur est activé et pendant une courte période après l'avoir arrêté.

Volume

Signaux sonores

Lorsque les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et lorsque la durée réglée est écoulée.

Le volume des signaux sonores est représenté par une barre à segments.

- ■■■■■■■■
volume maximal

- □□□□□□□
signaux sonores désactivés

Bip touches

Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensitive est représenté par une barre à segments.

- ■■■■■■■■
volume maximal

- □□□□□□□
tonalité des touches désactivée

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en effleurant la touche Marche/Arrêt .

Unités

Poids

Dans les programmes automatiques, vous pouvez afficher le poids des aliments en grammes (g), en livres (lb) ou en livres/onces (lb/oz).

Température

Vous pouvez afficher les températures en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

Réglages

Maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson vapeur terminé. Les aliments sont maintenus au chaud pendant 15 minutes maximum en utilisant la température pré-réglée. Vous pouvez mettre fin à la phase de maintien au chaud en ouvrant la porte.

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

- **Activé**
La fonction **Maintien au chaud** est activée. Si vous avez sélectionné une température de cuisson supérieure ou égale à 80 °C, cette fonction s'active au bout de 5 minutes environ. Les aliments sont maintenus à une température de 70 °C.
- **Désactivé**
La fonction **Maintien au chaud** est désactivée.

Réduction de vapeur

La fonction **Réduction de vapeur** permet de réguler la quantité de vapeur dans l'enceinte.

- **Activé**
La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on cuit à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80 – 100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée). L'écran affiche **Réduction de vapeur**.
- **Désactivé**
Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est automatiquement désactivée. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

Temp. préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous en utilisez souvent d'autres.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant **OK**.

Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

- **Activé**

La fonction **Booster** est activée automatiquement pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température souhaitée.

- **Désactivé**

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

Vous pouvez également activer ou désactiver la fonction **Booster** pour un cycle de cuisson via le menu déroulant.

Rinçage automatique

Une fois que vous avez éteint le four vapeur, le message **Rinçage en cours** apparaît à l'écran après une cuisson vapeur.

Cela permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

Vous pouvez activer ou désactiver l'opération de rinçage automatique.

Réglages

Dureté de l'eau

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et un intervalle de détartrage correct, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. Plus l'eau est dure, plus le four vapeur devra être détartré fréquemment.

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique. Configurez votre appareil en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l (Ca^{2+}) ou en ppm (mg Ca^{2+} /l) sur l'étiquette de la bouteille.

Vous pouvez régler la dureté de l'eau entre 1° dH (1,78 °fH) et 70° dH (125 °fH). La dureté de l'eau est réglée sur 15 °dH (26,8 °fH) à l'usine.

- Réglez la dureté de l'eau de votre réseau local.
- Validez en effleurant OK.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ré- glage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ré- glage
°dH	mmol/l		
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45

Dureté de l'eau		Teneur en calcium	Réglage
°dH	mmol/l	mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Commande par capteur

Le capteur de proximité détecte si vous approchez votre main ou votre corps de l'écran tactile.

Si vous souhaitez que le capteur de proximité réagisse même lorsque le four vapeur est éteint, sélectionnez
Ecran | QuickTouch | Activé.

Allumer l'éclairage

- Lors de cuisson en cours
L'éclairage de l'enceinte s'active lorsque vous approchez de l'écran tactile pendant un cycle de cuisson. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Toujours activé
L'éclairage de l'enceinte s'active lorsque vous approchez de l'écran tactile. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Vous pouvez activer l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes en effleurant la touche .

Allumer l'appareil

- Activé
Si l'affichage de l'heure est activé, le four vapeur se met en marche et le menu principal s'affiche dès que vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .

Confirmer signal sonore

- Activé
Les signaux sonores se désactivent lorsque vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Désactivez les signaux sonores manuellement.

Réglages

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four vapeur.

Vous pouvez régler une minuterie ou une alarme et utiliser la fonction MobileStart même si la sécurité enfants est activée.

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

- **Activé**
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four vapeur, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- **Désactivé**
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four vapeur comme d'habitude.

Verrouillage touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les zones de l'écran se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- **Activé**
Le verrouillage des touches est activé. Effleurez OK pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.
- **Désactivé**
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Détection de façade meuble

- Activé

La détection de façade de meuble est activée. Grâce au capteur de proximité, le four vapeur peut détecter automatiquement si la porte du meuble est fermée.

Si la porte du meuble est fermée, le four vapeur s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

- Désactivé

La détection de façade de meuble est désactivée. Le four vapeur ne détecte pas si la façade de meuble est fermée.

Si le four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte) et que celle-ci reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four vapeur, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés.

Ouvrez toujours la façade du meuble lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.

Conseil : Désactivez la détection de façade de meuble si vous souhaitez utiliser le mode Shabbat.

Miele@home

Le four vapeur fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Au départ usine, votre four vapeur est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre four vapeur à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four vapeur à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele@mobile ou par WPS.

- Activer

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.

- Désactiver

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.

- Etat de la connexion

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. Plusieurs informations s'affichent, telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau ou encore l'adresse IP.

- Nouvelle installation

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.

Réglages

- Rétablir

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée aux réglages d'usine. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four vapeur usagé. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four vapeur.

- Installer

Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele@mobile sur votre terminal mobile, que vous avez accès au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez vérifier l'état de votre four vapeur et mettre fin à un programme partout où vous vous trouvez grâce à la fonction MobileStart.

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le four vapeur nécessite au maximum 2 W.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four vapeur à distance via l'application Miele@mobile.

La commande directe sur le four vapeur a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

SuperVision

Le four vapeur fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision qui permet de surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

Vous ne pouvez activer la fonction SuperVision que si vous avez configuré le système Miele@home.

Affichage SuperVision

- Activé
La fonction SuperVision est activée. Le symbole  s'affiche en haut à droite de l'écran.
- Désactivé
La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en veille

La fonction SuperVision est également disponible lorsque le four est en mode veille. Il faut pour cela que l'affichage de l'heure du four soit activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

- Activé
Les appareils ménagers actifs qui sont connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Seulement en cas de défaut
Seules les anomalies des appareils ménagers actifs sont affichées.

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers enregistrés dans le système Miele@home sont affichés. En sélectionnant un appareil, vous pouvez afficher d'autres informations :

- Afficher l'appareil
 - Activé
La fonction SuperVision est activée pour cet appareil.
 - Désactivé
La fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées, même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores
Vous pouvez aussi programmer si les signaux sonores de cet appareil doivent être émis (Activé) ou non (Désactivé).

Réglages

RemoteUpdate

L'option RemoteUpdate n'est visible et sélectionnable que si les conditions préalables à l'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre « Première mise en service », section « Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance) permet de mettre à jour le logiciel de votre four vapeur. Si une mise à jour est disponible pour votre four vapeur, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

La non-installation d'une mise à jour n'entrave pas le fonctionnement du four vapeur. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Mise en marche / Arrêt

La mise à jour à distance (RemoteUpdate) est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'application Miele@mobile.

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée lors de la remise en marche du four vapeur.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate).

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la fonction de mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le four vapeur pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

Version logiciel

L'option « Version logiciel » est définie pour le service après-vente Miele. Ces informations ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

- Validez en effleurant *OK*.

Informations légales

L'option Licences Open-Source vous permet d'afficher la liste des modules Open Source intégrés à l'appareil.

- Validez en effleurant *OK*.

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four vapeur sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous mettez le four vapeur en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît :
Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

- Activé
Pour activer le mode expo, effleurez *OK* pendant au moins 4 secondes.
- Désactivé
Pour désactiver le mode expo, effleurez *OK* pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four vapeur comme d'habitude.

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele
Toutes les données MyMiele sont supprimées.
- Temp. préprogrammées
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

Alarme + Minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.

Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.

Utiliser la fonction Alarme

Vous pouvez utiliser l'alarme  pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.

Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné **Ecran | Quick-Touch | Désactivé**, allumez le four vapeur pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors même si le four vapeur est éteint.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en sélectionnant **Fermer**.

Une fois le four vapeur éteint,  et l'heure de l'alarme s'affichent à la place de l'heure.

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et l'heure de l'alarme s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme,  clignote à côté de l'heure et un signal retentit.

- Effleurez la touche  ou l'heure réglée pour l'alarme.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en sélectionnant **Fermer**.

L'alarme modifiée est sauvegardée puis elle s'affiche à l'écran.

Supprimer l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en sélectionnant **Fermer**.

L'alarme est supprimée.

Utiliser la fonction Minuterie

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

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson en parallèle (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser).

- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné Ecran | Quick-Touch | Désactivé, allumez le four vapeur pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le four vapeur est éteint.

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez en sélectionnant Fermer.

Si le four vapeur est éteint,  et le décompte de la minuterie s'affichent à la place de l'heure.

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et le décompte de la minuterie s'affichent en haut à droite de l'écran.

Lorsque le temps réglé pour la minuterie s'est écoulé,  clignote, le temps supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

- Effleurez  ou la minuterie écoulée à l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix.

La minuterie configurée s'affiche.

- Réglez la nouvelle durée de minuterie.

- Validez en sélectionnant Fermer.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule minute par minute. Les minuteurs inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix.

La minuterie configurée s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.

- Validez en sélectionnant Fermer.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Modes de cuisson <input type="checkbox"/>		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–225 °C
Chaleur sole/voûte <input type="checkbox"/>	180 °C	30–225 °C
Cuisson combinée 		
Cuisson comb.+ Chal.tournante+ 	170 °C	30–225 °C
Cuisson combi+ Chal.sole/voûte 	180 °C	30–225 °C
Cuisson combinée + Gril 	Niveau 3	Niveau 1–3
Cuisson vapeur 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Cuisson intensive 	180 °C	50–225 °C
Chaleur sole <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Chaleur voûte <input type="checkbox"/>	190 °C	100–225 °C
Multigril <input type="checkbox"/>	Niveau 3	Niveau 1–3
Gril éco <input type="checkbox"/>	Niveau 3	Niveau 1–3
Turbogrill 	200 °C	50–225 °C
Gâteaux spéciaux 	160 °C	30–225 °C
Chaleur tournante Eco 	160 °C	30–225 °C
Cuisson vapeur ECO 	100 °C	40–100 °C
Programmes automatiques <input type="checkbox"/> Auto		
Fonctions spéciales 		
Réchauffage	130 °C	120–140 °C
Décongélation	60 °C	50–60 °C

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Fonctions spéciales 		
Mix & Match		
Réchauffage : croustillant	–	–
Réchauffage : doux	–	–
Cuisson : croustillante	–	–
Cuisson : douce	–	–
Blanchir	–	–
Préparation de conserves	90 °C	80–100 °C
Sécher	50 °C	30–70 °C
Faire lever la pâte	–	–
Cuisson de menu	–	–
Stériliser	–	–
Programme Shabbat	180 °C	50–225 °C
Chauffer la vaisselle	50 °C	50–80 °C
Maintien au chaud	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Programmes personnalisés 		
Réglages 		
Entretien 		
Détartre		
Humidification		
Séchage		
Rinçage		

Conseils d'économie d'énergie

Cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Utilisez de préférence, des moules mats et foncés. Ceux-ci absorbent mieux la chaleur et la transmettent plus rapidement à la pâte. Les matériaux brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de papier d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole/voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Pour les grillades, préférez le mode Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- En mode de cuisson Chaleur tournante Eco  vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Utilisez ce mode pour préparer des casseroles et des gratins sucrés et salés. Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Le mode Cuisson vapeur ECO  a été conçu pour réaliser des économies d'énergie. Ce mode convient particulièrement pour la cuisson des légumes et du poisson.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Réglages

- Sélectionnez le réglage Ecran | Quick-Touch | Désactivé afin de réduire la consommation d'énergie des éléments de commande.
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez le réglage Eclairage | Désactivé ou "activé" pendant 15 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage de l'enceinte à tout moment à l'aide de la touche .

Mode économie d'énergie

Pour des raisons d'économies d'énergie, le four vapeur s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre « Réglages »).

Commande

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.

- Allumez votre four vapeur.

Le menu principal s'affiche.

- Si vous souhaitez utiliser un mode de cuisson avec de la vapeur ou avec diffusions de vapeur, remplissez puis insérez le réservoir à eau.

L'eau distillée, avec adjonction de gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager l'appareil.

Utilisez exclusivement de **l'eau courante fraîche** (inférieure à 20 °C).

- Enfourez le plat.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson et les valeurs préconisées pour la température et l'humidité apparaissent.

- Modifiez les valeurs préenregistrées si nécessaire.

Les valeurs préenregistrées sont prises en charge en l'espace de quelques secondes. Vous pouvez régler la température et le taux d'humidité ultérieurement lors de la sélection de l'affichage de la température et de l'humidité.

- Validez en effleurant OK.

La température de consigne et la température réelle s'affichent et la phase de chauffage commence.

Vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

- Après la cuisson, sélectionnez Terminer.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

Lorsque vous ouvrez la porte après une cuisson à la vapeur, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur.

Reculez et attendez que toute la vapeur chaude se soit dissipée.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Nettoyer le four vapeur

- Sortez le réservoir à eau et le bac à eau condensée si nécessaire et videz-le.
- Arrêtez le four vapeur.

Après une cuisson vapeur, le message Rincage en cours apparaît.

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

N'interrompez pas le processus de lavage avant son terme : il permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

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

Rajouter de l'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore est émis et un message vous invitant à ajouter de l'eau s'affiche à l'écran.

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.
- Insérez le réservoir à eau.

La cuisson reprend son cours.

Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours.

Selon le mode sélectionné, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Humidité
- Durée cuisson
- Booster
- Préchauffage
- Crisp fonction

Commande

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier la température préconisée dans Réglages | Temp. préprogrammées.

La température à cœur  apparaît seulement si vous utilisez la thermo-sonde (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermo-sonde »).

- Effleurez l'affichage de température.
- Modifiez la température et la température à cœur  si nécessaire.
- Validez en effleurant OK.

Le cycle de cuisson se poursuit ensuite avec les nouvelles valeurs réglées.

Modifier Humidité

- Effleurez l'affichage de l'humidité.
- Modifiez le taux d'humidité.
- Validez en effleurant OK.

Le cycle de cuisson se poursuit avec le taux d'humidité modifié.

Régler les temps de cuisson

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

Pour le pain et les pâtisseries, la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

Vous avez enfourné le plat dans l'enceinte et avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous pouvez commander l'arrêt automatique d'une cuisson ou paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages Durée cuisson, Arrêt à ou Départ à.

- Durée cuisson
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.
- Arrêt à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

- Départ à
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option **Durée cuisson** ou **Arrêt à**. L'option **Départ à** permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

- Sélectionnez  ou **Timer**.
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant **OK**.

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température de consigne réglée atteinte.

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on a cuit à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80 – 100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée).

- Dès que le message **Réduction de vapeur** disparaît, vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments en prenant les précautions habituelles.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication du temps ou **Timer**.
- Sélectionnez puis modifiez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant **OK**.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication du temps ou **Timer**.
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en effleurant **OK**.

Si vous supprimez **Durée cuisson**, les heures paramétrées pour les fonctions **Arrêt à** et **Départ à** seront également supprimées.

Si vous supprimez l'heure paramétrée pour la fonction **Arrêt à** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Commande

Annuler la cuisson

Lorsque vous annulez une cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte s'éteignent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Annuler une cuisson sans durée réglée

- Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

Annuler une cuisson avec une durée réglée

- Sélectionnez Annuler.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Interrompre le cycle de cuisson

Le cycle de cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

Pour la cuisson à la vapeur et pour les programmes et applications en mode vapeur uniquement, la durée de cuisson réglée est enregistrée.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

Lorsque vous ouvrez la porte après une cuisson à la vapeur, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur.

Reculez et attendez que toute la vapeur chaude se soit dissipée.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran.

Pour la cuisson à la vapeur et pour les programmes et applications en mode vapeur uniquement, le temps restant continue de s'écouler seulement une fois la température réglée atteinte.

Uniquement avec des cuissons à 100 % d'humidité et jusqu'à 100 °C : la cuisson s'interrompt prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson (55 secondes de temps résiduel).

Préchauffer l'enceinte

La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson pour certains modes.

La fonction **Préchauffage** peut être utilisée pour tous les modes de cuisson (sauf **Chaleur tournante Eco** ) , mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

- Préchauffez l'enceinte pour les préparations suivantes :
 - gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes environ), pâtes délicates (par ex. génoise) en mode **Chaleur sole/voûte** 

Booster

La fonction **Booster** est activée par défaut pour les modes suivants (**Réglages | Booster | Activé**) :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole/voûte 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Booster** est activée, l'enceinte chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. Pour ce faire, la résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Avec la fonction **Booster**, le dessus de certaines pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) a tendance à brunir trop vite.

Désactivez la fonction **Booster** pour ce type de préparations.

Activer ou désactiver le Booster pour une cuisson

Si vous avez sélectionné **Booster | Activé**, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné **Booster | Désactivé**, vous pouvez activer cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déployez le menu déroulant vers le bas.

Booster est orange.

- Sélectionnez **Booster**.

Selon le schéma de couleurs, le champ **Booster** devient noir ou blanc.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

Commande

Préchauffage

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

Activer Préchauffage

La fonction Préchauffage doit être activée spécifiquement pour chaque cuisson.

Vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

- Déployez le menu déroulant vers le bas.

Selon le schéma de couleurs, le champ Préchauffage devient noir ou blanc.

- Sélectionnez Préchauffage.

Préchauffage est orange.

L'appareil est préchauffé. N'enfourner pas encore le plat apparaît.

- Validez en effleurant OK.

- Fermez le menu déroulant.

Le message Enfourner l'aliment à et une heure s'affichent. L'enceinte de cuisson chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

- Enfourez le plat lorsque l'appareil vous y invite.

- Validez en effleurant OK.

Crisp function

La fonction Crisp function (réduction d'humidité) permet selon les besoins, d'évacuer l'humidité pendant tout le processus de cuisson ou seulement partiellement.

Cette fonction est utile pour les aliments tels que les quiches, pizzas, gâteaux cuits sans moule à garniture humide ou muffins.

Elle permet également de rendre la peau des volailles plus croustillante.

Dans les modes de cuisson suivants, la fonction Crisp function peut être utilisée :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole/voûte 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole 
- Chaleur voûte 
- Turbogril 
- Gâteaux spéciaux 

Activer Crisp function

La fonction Crisp function doit être activée spécifiquement pour chaque cuisson.

Vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déployez le menu déroulant vers le bas.

Selon le schéma de couleurs, le champ Crisp function devient noir ou blanc.

- Sélectionnez Crisp function.

Crisp function est orangé.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée. Via le menu déroulant, il est possible de réactiver à tout moment la fonction Crisp function.

Activer les diffusions de vapeur

Pour tous les modes de cuisson (sauf Chaleur tournante Eco ) , vous pouvez activer les diffusions de vapeur en cours de cuisson. Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

Dès que Diffus. vapeur apparaît et Départ devient vert, vous pouvez activer les diffusions de vapeur.

Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur se mélange bien avec l'air chauffé de l'enceinte.

- Sélectionnez Départ.

La diffusion de vapeur est déclenchée. Il dure env. 1 minute.

- Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur, sous réserve que le champ Départ soit vert.

Commande

Changer de mode de cuisson

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

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, confirmez le message Arrêter l'opération ? en effleurant Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson.

Le nouveau mode de cuisson et les valeurs préconisées s'affichent.

- Réglez les valeurs pour la cuisson et confirmez en effleurant OK.

Au chapitre « A savoir », vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode de cuisson) 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 de peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Vaisselle adaptée

Plats de cuisson

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

Utilisez de préférence des plats perforés pour la **cuisson vapeur**. La vapeur pénètre ainsi les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et aller au four. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four vapeur.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez votre plat sur la grille ou sur un plat de cuisson. Ne le posez pas sur la sole du four. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez placer la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte puis placer la vaisselle dessus et démonter en plus les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyer les supports de gradins »°).
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

A savoir

Niveau de cuisson

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

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

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

Surgelés

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

Température

100 °C max. sont atteints pour la cuisson vapeur. A cette température, il est possible de cuire presque tous les aliments. Certains aliments fragiles, tels que les fruits rouges, doivent être cuits à une température plus faible, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

Temps de cuisson

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte.

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

La durée de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Ainsi la durée de cuisson d'1 kg de pommes de terre sera identique à celle de 500 g de pommes de terre.

Cuisson avec liquides

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

Recettes maison - Cuisson vapeur

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 gratiner ou colorer vos aliments.

Plaque de cuisson multi-usage et grille combinable

Utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille combinable, par ex. pour cuire et griller. Lors de la cuisson, vous pouvez réutiliser le jus de viande pour préparer vos sauces.

Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille combinable, glissez la plaque de cuisson multi-usage entre les supports d'un niveau de cuisson, la grille se trouve automatiquement juste au-dessus. Sortez la plaque de cuisson multi-usage et la grille en même temps.

Butée de sécurité

La plaque de cuisson multi-usage et la grille combinable sont équipés d'une butée de sécurité qui empêche ces accessoires de glisser des supports de gradins quand on ne les sort que partiellement. Soulevez légèrement la plaque et la grille en les sortant du four.

Cuisson vapeur

Cuisson vapeur ECO

Le mode Cuisson vapeur ECO  a été conçu pour réaliser des économies d'énergie. Ce mode convient particulièrement pour la cuisson des légumes et du poisson.

Nous vous recommandons de vous référer aux durées et températures figurant dans les tableaux du chapitre « Cuisson vapeur ».

Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

Si vous souhaitez préparer des aliments contenant de l'amidon (par ex. pommes de terre, riz, pâtes), préférez le mode Cuisson vapeur .

Réglage

Modes de cuisson | Cuisson vapeur ECO 

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vérifiez les indications concernant les temps de cuisson, les températures et si nécessaire les remarques sur la préparation.

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

- Sélectionnez tout d'abord le temps le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Temps de cuisson

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. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :

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

pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = env. 20 minutes

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes
| ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur, entier	27–28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10–12
Brocoli, en bouquets	3–4
Carottes, entières	7–8
Carottes, coupées en deux	6–7
Carottes, en rondelles	4
Endives, coupées en deux	4–5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, en lamelles	4–5
Chou vert, émincé	23–26
Pommes de terre à chair ferme épluchées entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement éplu- chées entières	25–27 19–21
coupées en deux	17–18
coupées en quatre	
Pommes de terre farineuses épluchées entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave, en bâtonnets	6–7
Citrouille, en dés	2–4
Épi de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Poivrons, en dés ou en lamelles	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, fleurs	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	6–7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9–10
Carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1–2
Chou pointu, émincé	10–11
Céleri branche, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc, émincé	12
Chou frisé, coupé	10–11
Courgettes, rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le poisson juste au dessus du plat multi-usages afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four vapeur.

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

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

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Poisson
| ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre « Fonction spéciale », section « Décongélation »).

Préparation

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

Temps de cuisson

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

Conseils

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Insérez un récipient de cuisson non perforé ou la plaque de cuisson multi-usage 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 la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Viande | ...
| Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Viandes	🕒 [min]
Gîte, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–140
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Rôti de porc fumé en tranches	6–8
Sauté d'agneau	12–16
Poularde	60–70
Paupiettes de dinde	12–15
Escalope de dinde	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Aiguillettes de bœuf	110–120

🕒 Temps de cuisson

Riz

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

Pendant la cuisson, le riz absorbe complètement le liquide afin d'éviter toute perte de nutriments.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Riz | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

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

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Programmes automatiques  | Céréales | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Pâtes

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes alimentaires | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

Programmes automatiques Auto | Pâtes alimentaires | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Légumes secs

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

Ne trempez pas les **lentilles**.

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes secs | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Œufs | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques Auto | Saucisses | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Programmes automatiques  | Crustacés | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Température,  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Risque d'intoxication lié à des coquillages impropres à la consommation. Des coquillages impropres à la consommation peuvent entraîner 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. Brossez-les ensuite vigoureusement pour retirer les filaments.

Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Coquillages | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Température,  Temps de cuisson

Cuisson d'un menu complet - mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson manuel de vos menus (voir chapitre « Réglages », section « Réduction de vapeur »).

Lors de la cuisson de menu, vous pouvez regrouper dans un menu différents aliments avec différents temps de cuisson, par ex. filet de sébaste accompagné de riz et de brocoli.

Les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection à une heure donnée.

Niveau de cuisson

Enfourez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betterave) juste au-dessus de la plaque de cuisson multi-usage. Vous éviterez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

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

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

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

Temps de cuisson

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

Exemple

Durée de cuisson des aliments

(voir tableau de cuisson au chapitre « Cuisson vapeur »)

Riz étuvé	24 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

Calcul des temps de cuisson à régler :

24 minutes moins 6 minutes = 18 minutes (1. temps de cuisson du riz)

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

Restant = 4 minutes (3. temps de cuisson des brocolis)

Temps de cuisson	24 minutes pour le riz		
		6 minutes pour le filet de sébaste	
			4 minutes pour les brocolis
Réglage	18 min.	2 min.	4 min.

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu

- Enfournez d'abord le riz.
- Procédez au premier réglage : 18 minutes.
- Une fois les 18 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste au four vapeur.
- Procédez au deuxième réglage : 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Procédez au troisième réglage : 4 minutes.

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

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

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

Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

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

Utilisez exclusivement des sachets sous-vide.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

Cuisson sous-vide

Conseils importants sur l'utilisation

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

- Utilisez moins d'épices et d'herbes aromatiques que pour vos préparations traditionnelles, car ce mode de cuisson démultiplie leur influence sur le goût des aliments.
Vous pouvez même faire cuire vos aliments sans les assaisonner et le faire seulement après la cuisson.
 - Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
 - Le fait d'ajouter des ingrédients acides tels que du citron ou du vinaigre raffermit les aliments.
 - N'utilisez ni alcool ni ail, ces ingrédients pouvant laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
 - Utilisez uniquement des sachets de mise sous vide qui correspondent à la taille des aliments. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, trop d'air peut rester à l'intérieur.
 - Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments dans un même sachet, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet.
 - Si vous souhaitez cuisiner simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des aliments.
 - Si la température est élevée et/ou que la durée de cuisson est longue, il est possible que l'eau vienne à manquer. Contrôlez de temps à autre l'affichage à l'écran.
 - Veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, vous allez rallonger le temps de cuisson et modifier les résultats de cuisson prévus.
 - La température et la durée de cuisson indiquées dans les recettes de cuisson sous vide doivent parfois être adaptées. Ajustez ces réglages selon le degré de cuisson que vous souhaitez.

Conseils

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

Cuisson sous-vide

Utiliser le mode Sous-vide

- Rincez les aliments à l'eau froide puis séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet de mise sous vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec l'appareil prévu à cet effet.
- Pour un résultat de cuisson optimal, insérez la grille au niveau 2.
- Disposez les aliments sous vide sur la grille, les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Sous-vide .
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant OK.
- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre « Commande »).

Causes d'échec possibles

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

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

- un os pointu a dû percer le sachet.

les aliments ont un arrière-goût :

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

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

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

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

- la mise sous vide était trop faible.

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

Cuisson sous-vide

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

Aliments	A ajouter avant cuisson		🔥 [°C]	⌚ [min]
	Sucre	Sel		
Poissons				
Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 2 à 3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de lotte		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
Légumes				
Chou-fleur (fleurs), moyen à gros		x	85	40
Potimarron, tranché		x	85	15
Chou rave, tranches		x	85	30
Asperges blanches, entières	x	x	85	22–27
Patates douces, en tranches		x	85	18
Fruits				
Ananas, en rondelles	x		85	75
Pommes, en lamelles	x		80	20
Bananes fressinettes, entières			62	10
Pêches, coupées en 2	x		62	25–30
Rhubarbe, en bâtonnets			75	13
Quetsches, coupées en 2	x		70	10–12
Divers				
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2)		x	90	240
Crevettes, décortiquées et déveinées		x	56	19–21
Oeuf de poule			65–66	60
Coquilles Saint-Jacques, détachées			52	25
Echalote, entière	x	x	85	45–60

🔥 Température, ⌚ Temps de cuisson

Cuisson sous-vide

Aliments	A ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Sucre	Sel	à point*	bien cuit*	
Viandes					
Magret de canard, entier		x	66	72	35
Selle d'agneau non désossée			58	62	50
Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur			56	61	120
Rumsteak, 2,5 cm d'épaisseur			56	–	120
Filet mignon, entier		x	63	67	60

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

* Niveau de cuisson

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

Réchauffer

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

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

Préparation

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

Stockez les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

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

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

Réglages

Modes de cuisson | Sous-vide

Température : voir tableau

Temps : voir tableau

Cuisson sous-vide

Réchauffer en mode de fonctionnement Sous-vide

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Vous pouvez si nécessaire prolonger le temps. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

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

🌡️ Température, ⌚ Durée

1 Niveau de cuisson

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

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

3 Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffage

Utilisez le mode Sous-vide  pour réchauffer les aliments cuits sous vide (voir chapitre « Cuisson sous-vide », section « Réchauffer »).

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

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

Vaisselle adaptée

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

Temps

Pour un service sur assiette, réglez le temps de cuisson sur 10 à 12 minutes.

Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson.

Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez 5 minutes du temps de cuisson pour les deuxième et troisième fournées : en effet, l'enceinte est encore chaude.

Humidité

Plus un aliment est humide, moins l'humidité à régler doit être élevée.

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses (ex. : poivrons farcis, paupiettes).
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. goulasch).
- Attention : les aliments panés, les escalopes par ex., ne restent pas croustillants.

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Réglages

Fonctions spéciales  | Réchauffage ou

Modes de cuisson  | Cuisson combinée  | Cuisson comb.+ Chal.tournante + 

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Temps : voir tableau

Fonctions utiles

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

Aliments	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8-10
Garnitures			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8-10
Purée de pommes de terre	140	70	18-20
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, en tranches	140	70	11-13
Poissons			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	140	70	10-12
Plats cuisinés			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci coupé en deux et riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Potage Bouillon Potée	120	70	10-12

🌡️ Température, 💧 taux d'humidité, ⌚ Durée

* Les durées sont valables pour des aliments réchauffés sur une assiette.

Décongélation

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

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

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

Sauf : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

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

Après décongélation, laissez reposer les aliments encore quelques minutes à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire à une diffusion homogène de la chaleur du pourtour vers le cœur des aliments.

Plats de cuisson

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 multi-usages, de telle sorte que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation. Par conséquent, les aliments ne baignent pas dans le liquide produit pendant la décongélation.

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

Conseils

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

Réglages

Fonctions spéciales  | Décongélation ou Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Fonctions utiles

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

Aliment surgelé	Quantité	°C [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	250 g	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Pommes en morceaux	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises /Groseilles / Cassis	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poissons				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crevettes	300 g	60	4–6	5
Plats pré-cuisinés				
Viandes, légumes, féculents / Consommés /Soupes et potages	480 g	60	20–25	10–15

Fonctions utiles

Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Viandes				
Rôtis en tranches	de 125 à 150 g chacune	60	8–10	15–20
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 / Saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volailles				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain, tranché	250 g	60	40	15
Pain complet, tranché	250 g	60	65	15
Pain blanc, tranché	150 g	60	30	20

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

Fonctions utiles

Mix & Match

L'application spéciale Mix & Match est disponible pour la préparation simple et aisée de plats. Avec cette application, vous pouvez réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou composer un plat tout prêt à partir d'aliments frais et le cuire sur une assiette.

Vous pouvez choisir entre un résultat de cuisson croustillant et doré ou des aliments délicatement préparés avec une surface juteuse sans brunissage supplémentaire.

N'utilisez que des aliments qui sont propres à la consommation. Si vous avez des doutes, jetez la nourriture.

Plats de cuisson

Utilisez :

- une assiette plate ou un petit plat à gratin
- un bol profond ou une tasse pour les aliments avec l'ajout d'un liquide

Les pains, pizzas, quiches et autres peuvent être placés directement sur la grille (avec du papier sulfurisé si nécessaire).

Des récipients en plastique pour plats cuisinés ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur.

Remplissez les plats cuisinés avec des ustensiles de cuisine appropriés.

Conseils de réchauffage de plats

- Utilisation pour les aliments frits ou cuits au four Réchauffage : croustillant et pour les aliments cuits ou bouillis Réchauffage : doux.
- Notez que seuls les aliments qui étaient croustillants avant de les réchauffer le seront à nouveau avec Réchauffage : croustillant.
- La hauteur des aliments ne doit pas dépasser 2 à 2,5 cm. Versez les aliments supérieurs dans des récipients plus plats (par ex., ragoût) ou coupez des morceaux compacts en tranches (par ex., paupiettes, gratin).
- Chauffez les pâtes uniquement mélangées à une sauce.
- Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Séchez les gouttes d'eau avant de servir.

Conseils de cuisson de plats

- Vous pouvez facilement faire une sauce à partir du bouillon de viande et de poisson : Avant la cuisson, ajouter 1 cuillère à café d'épaississant pour sauce à la viande ou au poisson cru. Remuez la sauce avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse avant de servir. Au lieu de l'épaississant pour sauce, vous pouvez également utiliser 1 cuillère à café de purée de pommes de terre en poudre ou 1 cuillère à café de gomme de guar.
- Vous pouvez régler les temps de cuisson inégaux des aliments à l'aide de la taille de la pièce : Plus le temps de cuisson est court, plus les morceaux doivent être gros (par ex. gros bouquets de chou-fleur). Plus le temps de cuisson est long, plus les morceaux doivent être petits (par ex. pommes de terre en dés, pommes de terre, etc.).
- Les temps de cuisson inégaux peuvent également être compensés par la stratification : Placez un aliment ayant un temps de cuisson court sous un aliment ayant un temps de cuisson long ou faites un petit gratin.
- Pour éviter que les aliments ne sèchent, affinez votre plat avec une sauce ou une marinade. Vous pouvez aussi utiliser du fromage ou du bacon.

Fonctions utiles

Composer un plat avec différents ingrédients

Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, vous devez composer les différents ingrédients du plat - tels que la viande, les accompagnements et les légumes - afin de pouvoir sélectionner un réglage commun pour le brunissage. Ce réglage doit convenir ou au moins convenir sous certaines conditions à tous les aliments du plat.

Nous vous conseillons la marche à suivre suivante :

- Choisissez un ingrédient principal à l'aide des tableaux de cuisson, par exemple un steak de bœuf.
- Choisissez d'autres ingrédients qui ont des paramètres de brunissage assortis, comme les haricots verts et le riz.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Outre des informations sur la taille des pièces ou le degré de transformation des aliments, les tables de cuisson contiennent également des instructions pour la préparation.

Le brunissage est indiqué à l'écran par une barre à 7 segments. La règle de base est la suivante : plus on remplit de segments, plus le temps de cuisson est long.

Vous pouvez utiliser les symboles pour déterminer quel réglage convient au brunissage de l'aliment en question :

Symbole	Signification
—	non approprié
□	approprié sous certaines conditions
■	approprié

Utiliser la fonction spéciale Mix & Match

Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments pendant la préparation.

- Préparez si nécessaire les aliments.
- Sélectionnez Fonctions spéciales | Mix & Match.
- Si vous préparez des aliments déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage : doux ou Réchauffage : croustillant.
- Si vous préparez des aliments **frais** ou uniquement cuisinés, sélectionnez Cuisson : douce ou Cuisson : croustillante.
- Modifiez éventuellement le réglage pour le brunissage.
- Validez en effleurant *OK*.
- Mettez l'aliment sur la grille et enfournez-la au niveau 2.
- Validez en effleurant *OK*.

Vous pouvez démarrer le processus de cuisson immédiatement ou ultérieurement.

- Si à la fin de la cuisson, le plat n'est pas encore cuit selon vos souhaits, sélectionnez Prolonger cuisson.

Fonctions utiles

Les aliments sont réchauffés avec la fonction spéciale « Réchauffage : croustillant »

Aliments	Réglage de la barre à segments Brunissage
Strudel aux pommes, 4 cm d'épaisseur	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Camembert surgelé, 25 g	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Camembert surgelé, 75 g	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Baguette, précuite	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Canapés en pâte feuilletée	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Chaussons fourrés aux épinards	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Börek Turc, 3 cm d'épaisseur	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Pommes de terre sautées	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Boulette ¹ , Tofu	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Petit pain (blé), précuit	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Petit pain (seigle), précuit	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Petit pain, ancien, tendre	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Cheeseburger	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Chili con Carne ¹ , 2 cm d'épaisseur	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Ciabattini, précuite	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Ciabattini, ancienne, tendre	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Crêpe ¹	___ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Flammküche	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Flammküche, pâte prête à l'emploi	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Bandes de viande ¹	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Focaccia, précuite, 3-4 cm d'épaisseur	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Fricadelle ¹ (porc), 25 g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Fricadelle ¹ (porc), 60 g	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Fricadelle ¹ (porc), 100 g	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Rouleaux de printemps, petits	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Rouleaux de printemps	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _

Fonctions utiles

Aliments	Réglage de la barre à segments Brunissage
Hot Dog ¹	
Pâte à crêpe allégée « Kaiserschmarn » ¹	
Pommes de terre à chair ferme, en rondelles	
Croquettes de pommes de terre	
Lasagne ¹ , 3 cm d'épaisseur	
Naan ¹ , précuit	
Pâtes, produits frais avec sauce, fromage	
Gratin de pâtes ¹ , 2 cm d'épaisseur	
Gratin de pâtes ¹ , 4,5 cm d'épaisseur	
Gratin de pâtes ¹ , 6 cm d'épaisseur	
Pancakes ¹	
Crêpes ¹ , roulées	
Pita ¹ , pré-cuite	
Pizza	
Crêpes néerlandaise « Poffertjes »	
Quiche, petite	
Quiche, 2 cm d'épaisseur	
Quiche, 3,5 cm d'épaisseur	
Galettes de pommes de terre	
Galettes de pommes de terre triangulaire (Röstiecken)	

Fonctions utiles

Cuire les aliments avec la fonction spéciale « Cuisson : croustillante »

Aliments	Consignes de préparation	Réglage de la barre à segments Brunissage
Viande¹		
Saucisse à griller (porc), ébouillantée, 25 g	découper	___ _ _ _ □ □ ■ □
Saucisse à griller (porc), ébouillantée, 100 g	découper	___ _ _ _ □ □ □
Saucisse à griller (porc), grossièrement hachée	badigeonner d'huile, entailler	___ _ _ _ _ □ ■
Brochette de filet (bœuf), en dés grossiers	marinade	□ ■ _ _ _ _ _
Brochette de viande (porc), en dés grossiers	marinade	□ □ □ ■ □ _ _
Fricadelle (porc), 60 g	–	___ _ _ _ □ ■ □
Blanc de poulet, 3 cm d'épaisseur	marinade avec du bacon	□ □ □ ■ □ _ _
Blanc de poulet, 3 cm d'épaisseur	nature, marinade	_ □ □ ■ _ _ _
Roulade de poulet	Garniture : épinards, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Brochette de poulet, en dés grossiers	marinade	□ □ ■ □ _ _ _
Cuisse de poulet	marinade	___ _ □ □ □ ■
Selle de veau, 180 g	marinade, avec sauce	□ _ _ _ _ _
Rôti de porc fumé, 2,5–4 cm d'épaisseur	–	___ □ ■ □ □ □
Basses-côtes, 2 cm d'épaisseur	–	_ □ □ ■ □ _ _
Côtelette d'agneau, 2 cm d'épaisseur	marinade	□ ■ □ □ _ _ _
Steak de bœuf, 2,5–3,5 cm d'épaisseur	marinade	_ □ ■ □ _ _ _
Filets de porc, 4 cm d'épaisseur	de lard	□ □ ■ □ _ _ _
Côtelettes de porc	panées, arrosées d'un filet d'huile	___ _ _ _ □
Poisson¹		
Dos de flétan	marinade	□ ■ _ _ _ _ _
Cabillaud	avec de la chapelure	___ _ □ ■ □ _
Filet de cabillaud, 3 à 3,5 cm d'épaisseur	marinade	■ □ □ _ _ _ _

Fonctions utiles

Aliments	Consignes de préparation	Réglage de la barre à segments Brunissage
Roulé de filet de cabillaud	farci	■ □ _ _ _ _ _
Filet de saumon, 2,5 à 3 cm d'épaisseur	marinade	□ □ ■ □ □ _ _
Dos de saumon	marinade	□ □ ■ □ □ _ _
Brochette de saumon, en dés grossiers	marinade	□ □ ■ □ □ _ _
Filet de colin	Garniture : épinards, feta	■ □ _ _ _ _ _
Thon	gratiné avec des tomates et du fromage	_ _ _ □ _ _ _
Brochette de silure, en dés grossiers	marinade	_ □ □ □ ■ _ _
Garnitures		
Pommes de terre sautées, cuites	-	_ _ _ □ □ □ ■
Dattes en barde	-	_ □ □ ■ □ _ _
Pâtes fraîches, tortellini	-	□ _ _ _ _ _
Gnocchi	avec noix de beurre ou fromage	■ □ _ _ _ _ _
Pommes de terre ² , en rondelles/en petits dés	badigeonner d'huile	_ _ _ □ □ □ ■
Croquettes de pommes de terre, précuites	-	■ □ _ _ _ _ _
Lasagne, précuite, 3 cm d'épaisseur	-	□ □ _ _ _ _ _
Riz nature, temps de cuisson 8 minutes	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)	_ □ ■ _ _ _ _
Gratin de pâtes, pâtes fraîches	Viande crue, légumes, sauce	_ □ □ ■ □ □ □
Gratin de pâtes, précuit, 2 cm d'épaisseur	-	□ _ _ _ _ _
Galettes de pommes de terre	badigeonner d'huile	_ _ _ □ □ _ _
Riz, précuit	-	□ □ ■ □ _ _ _
Galettes de pommes de terre triangulaire, précuites	-	■ □ _ _ _ _ _
Nouilles aux pommes de terre	avec noix de beurre	□ □ □ □ □ □ _
Légumes		
Aubergine, 2 cm d'épaisseur	Huile, sel, poivre	_ _ _ □ □ _ _
Chou-fleur, en bouquets grossiers	Sel, poivre	□ _ _ _ _ _

Fonctions utiles

Aliments	Consignes de préparation	Réglage de la barre à segments Brunissage
Brocoli, en bouquets grossiers	Recouvrir de sauce	☐ ■ ☐ _ _ _ _ _
Haricots, verts (haricots princesse)	avec du bacon, du sel, du poivre	_ _ _ ■ ☐ _ _ _ _
Tomates cocktail, entières	marinade	■ ☐ ☐ ☐ _ _ _ _
Chou rave, en tranches épaisses	marinade	☐ ☐ ☐ ☐ _ _ _ _
Potimarron, en petits dés	Sel, poivre	■ ☐ _ _ _ _ _
Épi de maïs	marinade	_ ☐ ☐ ■ ☐ _ _ _
Carottes coupées en quatre/ en tranches épaisses	Sel, poivre	☐ ☐ ☐ ☐ _ _ _ _
Poivrons, en gros morceaux	marinade	☐ ☐ ☐ ■ ☐ _ _ _
Ratatouille, coupée grossièrement	Concentré de tomate, ketchup, épices, liant pour sauce (saucceline)	☐ ☐ _ _ _ _ _
Courgette, 2 cm d'épaisseur	Huile, sel, poivre	_ _ _ _ ☐ ☐ _ _ _
Divers		
Camembert surgelé, 25 g	-	■ _ _ _ _ _
Baguette, petits pains à cuire	-	☐ ■ _ _ _ _ _
Petit pain, ancien, tendre	-	☐ ☐ _ _ _ _ _
Cheeseburger, précuit	-	☐ _ _ _ _ _
Flammküche	-	_ _ _ _ ☐ ■ _ _ _
Flammküche, pâte prête à l'emploi	-	_ _ _ ☐ ■ ☐ _ _ _
Rouleau de printemps, surgelé, 25 g	-	_ ☐ ■ ☐ _ _ _ _
Rouleau de printemps, surgelé, 100 g	-	_ ☐ ☐ ☐ _ _ _ _
Fromage à griller	-	_ _ _ _ ☐ ■ _ _
Crêpes autrichiennes « Kaiserschmarrn »	-	_ _ _ _ ☐ ■ ☐ _
Crêpes autrichiennes « Kaiserschmarrn », pâte	-	_ _ _ _ _ ☐ _ _ _
Boulette de tofu, précuite	-	■ _ _ _ _ _
Tarte à l'oignon	-	_ _ _ _ _ ☐ ☐

¹ Ajoutez 1 cuillère à café d'épaississant pour sauce à la viande ou au poisson cru

² à chair ferme

Aliments appropriés pour la fonction spéciale « Cuisson : douce »

Aliments	Consigne de préparation
Viande¹	
Saucisse (porc)	–
Brochette de filet (bœuf), en dés grossiers	marinade avec sauce aux cacahuètes
Brochette de viande (porc)	marinade
Blanc de poulet, 150 g, 3 cm d'épaisseur	nature
Roulade de poulet	Garniture : épinards, crème fraîche
Brochette de poulet, en dés grossiers	marinade
Fricassée de poulet	–
Selle de veau, 180 g	en sauce
Carré de porc, 230 g, 2,5–4 cm d'épaisseur	Sel, poivre
Basses-côtes (porc), 200 g, 2 cm d'épaisseur	Sel, poivre
Boulettes de viande en sauce (porc) à 50–100 g	en sauce
Poisson¹	
Truite, entière, sans tête	Beurre, épicé
Filet de cabillaud, 3 à 3,5 cm d'épaisseur	marinade
Roulé de filet de cabillaud	farci, marinade
Filet de saumon, 2,5 à 3 cm d'épaisseur	marinade
Dos de saumon	marinade
Brochette de saumon, en dés grossiers	marinade
Filet de lieu noir, 180 g	Garniture : épinards et crème fraîche
Fricassé de lieu noir, en dés grossiers	avec sauce blanche
Brochette de silure, en dés grossiers	marinade
Garnitures	
Riz basmati	Sel, rapport 1 : 2,5 (riz : liquide)
Pâtes fraîches, tortellini	Sauce, sel
Gnocchi	Sel, recouvert d'eau
Pommes de terre à chair farineuse, coupées en deux	Sel
Pommes de terre ² , en rondelles ou en petits dés	Sel

Fonctions utiles

Aliments	Consigne de préparation
Pommes de terre ² , coupées en 4 ou en tranches	Sel
Dumplings à base de pomme de terre, en sachets cuisson	recouverts d'eau
Purée de pommes de terre, cuite	–
Purée de pommes de terre, produit sec	en respectant les instructions qui figurent sur l'emballage
Macaroni, petit, cru	Sauce, rapport 1 : 3 (pâtes : eau)
Riz nature, temps de cuisson 8 minutes	Sel, rapport 1 : 2 (riz : liquide)
Riz étuvé, temps de cuisson 8 minutes	Sel, rapport 1 : 2 (riz : liquide)
Riz étuvé, temps de cuisson 10 à 12 minutes	Sel, rapport 1 : 2 (riz : liquide)
Riz, précuit	Sel
Nouilles aux pommes de terre	Sel, noix de beurre
Vermicelles, crues	recouvertes de bouillon
Légumes	
Chou-fleur, en bouquets grossiers	Sel
Haricots, verts (haricots princesse)	avec du bacon, du sel, du poivre
Brocoli, en bouquets grossiers	avec/sans sauce au fromage
Tomates cocktail, entières	marinade
Chou rave, tranches	Sel, poivre
Potimarron, en petits dés	Sel, poivre
Épi de maïs	Beurre aux herbes
Carottes coupées en quatre ou en tranches épaisses	assaisonnées
Poivrons, en gros morceaux	marinade
Ratatouille, coupée grossièrement	Concentré de tomate, ketchup, épices, liant pour sauce (sauceline)
Choux de Bruxelles, entiers	Sel, poivre
Asperges, tiges, entières, 1 à 2 cm d'épaisseur	Sel, poivre, noix de beurre
Courgettes, en tranches de 2 cm d'épaisseur	Huile, sel, poivre

¹ Ajoutez 1 cuillère à café d'épaississant pour sauce à la viande ou au poisson cru

² à chair ferme

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, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Fonctions spéciales  | Blanchir

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de blanchiment : 1 minute

Stérilisation des conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

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

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

Fonctions utiles

Légumes

Laver, nettoyer et couper les légumes en morceaux.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre « Fonctions spéciales », section « Blanchir »).

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant au plus tard à 3 cm du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez y doucement le bocal afin de bien en répartir le contenu. Recouvrez bien les fruits ou les légumes de liquide.

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

Viandes et charcuteries

Faites revenir ou bouillir les viandes avant stérilisation. Pour remplir les bocaux, utilisez les sucs dilués dans l'eau ou le jus de cuisson de la viande. Vérifiez que les bords des bocaux ne présentent aucune trace de gras.

Pour les charcuteries, ne remplissez les bocaux qu'à moitié, le volume augmentant en cours de stérilisation.

Conseils

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

Stérilisation

- Placez un plat perforé ou la grille au niveau 1.
- Placez les bocaux dans le plat de cuisson ou sur la grille. Ils ne doivent pas se toucher.

Réglages

Fonctions spéciales  | Préparation de conserves

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de stérilisation : voir tableau

Fonctions utiles

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement.

Aliments à stériliser	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Fruits à baies		
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		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60
Viandes		
précuites	90	90
rôties	90	90

🌡️ Température, 🕒 Temps de stérilisation

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

Fonctions utiles

Gâteau (en conserves)

La pâte à gâteau, la pâte sablée et la pâte au levain peuvent être conditionnées en conserves. Vous pouvez les conserver pendant 6 mois environ.

Les gâteaux **aux fruits ne peuvent être stockés** : ils doivent être consommés sous 2 jours.

N'utilisez pour stériliser que du matériel irréprochable, bien lavé et rincé. Vous pouvez utiliser des bocaux à couvercle à vis (Twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc. Les bocaux de 0,25 l sont les plus appropriés.

Les bocaux doivent être fermés avec un joint, un couvercle en verre et des clips de serrage.

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

- Enduisez l'intérieur des bocaux de beurre jusqu'à environ 1 cm du bord.
- Parsemez le bocal de chapelure.
- Remplissez $\frac{1}{2}$ ou $\frac{2}{3}$ des bocaux avec la pâte (selon la recette). Vérifiez l'état de propreté de la bordure des bocaux.
- Placez la grille au niveau 1.
- Disposez les bocaux qui doivent être **ouverts** et de même taille, sur la grille. Ils ne doivent pas se toucher.
- Après la stérilisation, fermez les bocaux **immédiatement** avec la rondelle, le couvercle et le clip. Le gâteau ne doit surtout pas refroidir. Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

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

Type de pâte	Mode de cuisson	Étape	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Pâte à gâteau		–	160	–	35–45
Pâte sablée		–	160	–	50–55
Pâte levée	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Température / 💧 Taux d'humidité / 🕒 Temps de stérilisation

 Chaleur sole/voûte /  Cuisson combinée + chaleur sole/voûte

Sécher

Pour sécher et déshydrater des aliments, utilisez exclusivement la fonction utile Sécher ou le mode Cuisson combinée  | Cuisson comb.+ Chal.tournante+ , afin que l'humidité puisse s'échapper.

- Coupez les aliments en morceaux de taille égale.
- Répartissez les morceaux sur la grille recouverte de papier cuisson.

Conseil : Ne déshydratez pas les bananes et l'ananas.

Réglages

Fonctions spéciales  | Sécher

Température : voir tableau

Temps de séchage : voir tableau

ou

Modes de cuisson | Cuisson combinée  | Cuisson comb.+ Chal.tournante+ 

Température : voir tableau

Humidité : 0 %

Temps de séchage : voir tableau

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

Aliments	 [°C]	 [h]
Pomme, en rondelles	70	6–8
Abricots, oreillons, dénoyautés	60–70	10–12
Poires, en tranches	70	7–9
Herbes aromatiques	60	1,5–2,5
Champignons	70	3–5
Tomates, en rondelles	70	7–9
Rondelles d'agrumes	70	8–9
Quetsches, dénoyautées	60–70	10–12

 Température,  Temps (heures)

Fonctions utiles

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé puis laissez reposer le tout sur la grille insérée. En fonction de la taille des récipients, vous pouvez aussi placer la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte et placez le récipient dessus. Vous pouvez si nécessaire démonter en plus les supports de gradins.

Réglages

Fonctions spéciales  | Faire lever la pâte ou

Modes de cuisson | Cuisson combinée  | Cuisson comb.+ Chal.tournante + 

Température : 30 °C

Taux d'humidité : 100 %

Temps de cuisson : voir recette

Cuisson de menu – automatique

Lors de la cuisson automatique de menu, vous pouvez regrouper dans un menu jusqu'à 3 aliments avec différents temps de cuisson, par ex. du poisson accompagné de riz et de légumes. Les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection à une heure donnée. Vous pouvez sélectionner les aliments dans n'importe quel ordre, car le four vapeur indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs et vous indique quand chaque aliment doit être enfourné.

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas proposées pendant la cuisson d'un menu.

Utiliser la fonction spéciale Cuisson de menu

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son logement.
- Sélectionnez Fonctions spéciales  | Cuisson de menu.

- Sélectionnez l'aliment souhaité.

Selon le type d'aliment concerné, il vous est demandé de préciser sa taille, son poids et/ou son degré de cuisson.

- Sélectionnez les valeurs souhaitées puis validez en effleurant OK.
- Sélectionnez Ajouter des aliments.

- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.
- Répétez le même processus pour le troisième aliment si nécessaire.

Après avoir sélectionné Démarrer cuisson menu, il vous est demandé d'enfourner l'aliment qui nécessite la cuisson la plus longue.

- Si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à goutter ou à déteindre dans des plats perforés, enfournez ces derniers juste au-dessus de la plaque de cuisson multi-usage. Vous éviterez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Au terme de la phase de chauffage de l'enceinte, l'écran indique dans combien de temps il faudra enfourner le prochain aliment prévu au menu. Un signal retentit au moment d'ajouter le prochain aliment.

Le cas échéant, le même processus se répète pour le troisième élément du menu.

Vous pouvez aussi faire cuire un menu qui contient des aliments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre « Cuisson vapeur », section « Cuisson de menu - Mode manuel ».

Stériliser de la vaisselle

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

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

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

Réglages

Fonctions spéciales  | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

Fonctions utiles

Programme Shabbat

Les fonctions spéciales Programme Shabbat et Yom-Tov servent à soutenir les coutumes religieuses.

Le four vapeur chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 24 heures maximum (Programme Shabbat) ou 76 heures (Yom-Tov).

- Désactivez la détection de façade de meuble.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Programme Shabbat.
- Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée.

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas démarrer la fonction spéciale.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.

Le nom de la fonction spéciale et la température réglée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte se met en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.

Programme Shabbat ou Yom-Tov et la température réglée s'affichent à l'écran.

L'heure ne s'affiche pas. Le capteur de proximité (MotionReact) et toutes les touches sensibles (excepté la touche Marche/Arrêt ) ne réagissent pas.

Le message Ne pas ouvrir la porte ! s'affiche.

Au bout d'environ 1 heure, ce message disparaît de temps en temps. Vous pouvez ouvrir la porte tant que le message n'apparaît pas.

- Enfourez le plat.

La fonction spéciale Programme Shabbat se termine au bout de 24 heures, les indications à l'écran ne changent pas.

Le four vapeur s'arrête automatiquement pour les deux fonctions spéciales, au bout de 76 heures.

- Si vous voulez interrompre la fonction spéciale, éteignez le four vapeur à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

Vous ne pouvez pas modifier ou sauvegarder sous Programmes personnalisés une fonction spéciale qui a été lancée.

Chauffer la vaisselle

Utiliser de la vaisselle chauffée permet de maintenir la température des aliments plus longtemps.

Utilisez de la vaisselle résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi placer la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte et placez la vaisselle dessus. Vous pouvez si nécessaire démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des supports de gradins et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans l'enceinte pendant 2 heures max.

Maintenez les aliments au chaud le moins longtemps possible afin de préserver leur qualité.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfourez les aliments et confirmez en effleurant OK.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.

Fonctions utiles

Préparer des serviettes chaudes

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

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Préparer serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Durée de cuisson : 2 minutes

Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Si vous avez opté pour de la gélatine **en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le bol puis posez-le sur un plat perforé avant d'enfourner.

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Durée de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel

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

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Décristalliser le miel

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 60 °C

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

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat. Lors d'utilisation de nappage, placez le sachet fermé dans un plat de cuisson perforé.

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

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Faire fondre du chocolat

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Durée de cuisson : 20 minutes

Fonctions utiles

Préparer des yaourts maison

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

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

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

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C. Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Fabriquer des yaourts maison

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Durée de cuisson : 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 suer le lard

Évitez au lard de noircir.

- Disposez le lard (en dés, allumettes ou tranches) dans un récipient non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fonctions utiles | Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

Faire suer des oignons

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fonctions utiles | Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

Fonctions utiles

Extraction de jus

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

Il convient de prendre des fruits très mûrs, car plus il est mûr, plus le jus est abondant et parfumé.

Préparation

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

Retirez les tiges des raisins et des cerises car elles contiennent des substances amères. Il n'est pas nécessaire de retirer les tiges des fruits rouges.

Coupez les grands fruits comme les pommes en dés d'environ 2 cm 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 ensuite reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Extraction de jus

- Déposez les fruits ainsi préparés dans un plat de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un plat de cuisson non perforé ou la plaque de cuisson multi-usage.

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40 à 70 minutes

Gelée aux fruits

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

Bocaux

N'utilisez que des verres parfaitement nettoyés et rincés avec un couvercle à vis (contenance maximale 250 ml).

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

Préparation

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

Réduisez les fruits en purée pour que la pâte à tartiner ait une consistance assez ferme. Ajoutez la quantité de sucre cristal nécessaire (voir indications sur le paquet). Mélangez bien.

Nous conseillons d'ajouter un peu de jus de citron si vous utilisez des fruits ou baies riches en sucre.

Préparer de la gelée de fruits

- Remplissez les bocaux au maximum aux 2/3.
- Placez les bocaux ouverts dans un plat perforé ou sur la grille.
- Une fois le programme terminé, enfiler impérativement des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four vapeur. Laissez-les refroidir 1 ou 2 minutes avant de les fermer hermétiquement.

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson combinée | Cuisson comb.+ Chal.tournante +

Température : 150 °C

Taux d'humidité : 0 %

Durée : 35 à 45 minutes

Fonctions utiles

Emonder

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

Réglages

Modes de cuisson | Multigril

Niveau : 3

Durée : voir tableau

Aliments	🕒 [min]
Poivron	10
Tomates	7

🕒 Durée

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

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

🕒 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits |
Pommes | Aliment entier

ou

Modes de cuisson | Cuisson va-
peur SSS

Température : 50 °C

Temps de conservation : 5 minutes

Préparer une royale

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

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson va-
peur SSS

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

Programmes automatiques

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.

Catégories

Pour une meilleure lisibilité, les programmes automatiques **Auto** sont regroupés par catégorie. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

Certains programmes automatiques vous invitent à utiliser la thermosonde. Tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

Conseil : effleurez **i** Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

Consignes d'utilisation

- Le degré de cuisson et le brunissage sont représentés par une barre composée de sept segments. Réglez le degré de cuisson ou de brunissage souhaité en effleurant le segment correspondant.
- Certains programmes de cuisson vous proposent de sélectionner l'option Rôti touche du chef. La viande sera cuite en douceur à basse température sur une longue durée. L'utilisation supplémentaire d'humidité contribue à un résultat de cuisson et de brunissage optimal : la viande devient très tendre et juteuse. Le degré de cuisson est uniforme dans la découpe et une fine croûte brune se forme pendant le programme de cuisson. Une cuisson préalable de la viande n'est donc pas nécessaire. Contrairement à la sélection Rôtir la thermosonde n'est pas utilisée ici et vous pouvez régler une heure de début ou de fin en fonction de votre préparation de menu.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson sera le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four vapeur à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.

- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas vous retrouver au contact de la vapeur chaude ou des parois de l'enceinte. Risque de brûlures !
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de différer l'heure de début via Départ à ou Arrêt à. Sous l'option Afficher phases de cuisson, les phases de cuisson du programme automatique sont listées.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolonger cuisson ou Prolong. cuisson.
- Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés.

Recherche

(en fonction de la langue)

Sous Programmes automatiques, vous pouvez effectuer une recherche par nom parmi les catégories d'aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste des catégories s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : « pain »).

Le nombre de résultats s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche ou s'il y a plus de 40 occurrences, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier votre recherche.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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

Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Dans le cas des programmes automatiques notamment, vous n'aurez plus besoin de passer par tous les niveaux de menu pour démarrer un programme.

Conseil : vous pouvez également définir les options enregistrées dans MyMiele comme votre écran d'accueil (voir chapitre « Réglages », section « Écran d'accueil »).

Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter l'entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :

- Modes de cuisson
- Programmes automatiques Auto
- Fonctions spéciales 
- Programmes personnalisés 
- Entretien 

- Validez en effleurant OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.

- Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est supprimée de la liste.

Déplacer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange apparaît autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée s'affiche là où vous le souhaitez.

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température et la durée de cuisson.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.

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

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique ou une fonction spéciale comme programme personnalisé.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

- Sélectionnez Créer le programme.

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

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

- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Pré-chauffage, vous pourrez ensuite ajouter une autre étape en sélectionnant Ajouter et en saisissant une durée de cuisson. Il vous sera alors possible d'enregistrer ou de démarrer le programme.

Tous les réglages de la première étape de cuisson sont effectués.

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

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la première étape.

Si vous souhaitez vérifier ou modifier certains réglages, sélectionnez l'étape concernée.

- Lorsque vous avez défini toutes les étapes, sélectionnez Enregistrer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Programmes personnalisés

Le signe  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez **Enregistrer**.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant **OK**.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou en modifier les étapes de cuisson.

Démarrer un programme personnalisé

- Enfourez le plat.
- Sélectionnez **Programmes personnalisés** .
- Sélectionnez un programme.

En fonction des paramètres du programme, les options suivantes s'affichent :

- **Démarrer immédiatement**
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
- **Arrêt à**
Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

- **Départ à**
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
- **Afficher phases de cuisson**
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- **Afficher actions**
L'écran affiche une liste des actions requises de votre part (par ex. l'heure à laquelle enfourner le plat).
- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

Effleurez  **Info** pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou retirer les aliments.

- Une fois le programme terminé, sélectionnez **Fermer**.

Modifier les phases de cuisson

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

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

Les modifications sont effectives, vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

Renommer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Renommer.
- Utilisez le clavier pour renommer le programme.

Le signe ¶ vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

La modification est effectuée.

Programmes personnalisés

Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous les programmes personnalisés simultanément dans Réglages | Réglages usine | Programmes personnalisés.

Déplacer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange apparaît autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme s'affiche là où vous le souhaitez.

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

Conseils pour la pâtisserie

- Réglez un temps de cuisson. Ne laissez pas les pâtisseries et le pain dans l'enceinte trop longtemps avant de lancer la cuisson, car la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- Vous pouvez utiliser la grille, la plaque de cuisson multi-usages ainsi que tous les moules résistant aux températures élevées.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Faites cuire les produits surgelés, comme les pâtisseries, les pizzas ou les baguettes surgelées sur la grille.

La plaque de cuisson multi-usage peut se tordre sous l'effet de fortes températures, ce qui peut s'avérer dangereux au moment de sortir les aliments de l'enceinte de cuisson.

- Enfournez les produits surgelés tels que les frites, croquettes de pomme de terre ou autres préparations similaires sur la plaque de cuisson multi-usage. Retournez à plusieurs reprises les produits surgelés pendant la préparation.

- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps. Lorsque vous préparez des gâteaux moelleux comme les tartes aux prunes, n'utilisez qu'un seul niveau.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre « Nettoyage et entretien »). En règle générale, les surfaces traitées avec PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer :
 - la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
 - les pâtisseries avec un pourcentage élevé en blanc d'œuf, comme les génoises, meringues et macarons, car ces pâtes collent facilement
 - Pâtes feuilletée ou à strudel
 - Produits surgelés sur la grille
 - Produits surgelés comme les frites, croquettes, ou autres sur la plaque de cuisson multi-usage

Cuisson de pâtisseries/pain

Conseils pour la cuisson

- En pâtisserie, utilisez de préférence des moules de couleurs foncées. Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissage irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés de biais, de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Si vous préparez des produits surgelés tels que les frites, les croquettes, les gâteaux ou les pizzas, sélectionnez la température intermédiaire indiquée sur l'emballage.
- Si un délai est indiqué pour le temps de cuisson, vérifiez après un court instant si l'aliment est cuit. Piquez la pâte à l'aide d'un pique en bois. Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée

Ce mode associe les fonctions d'un four classique et humidité. La surface de l'aliment reste moelleuse grâce à la vapeur. Les pains, petits pains et pâtes feuilletées possèdent une croûte brillante et croustillante.

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuisson comb.+ Chal.tournante+ 
- Cuisson combi+ Chal.sole/voûte 
- Cuisson combinée + Grill 

Nous vous conseillons de cuire le pain et les petits pains en plusieurs étapes : pour une croûte bien brillante, humectez bien le pain ou la pâte avant la première phase de cuisson : humidité maximale, température faible. Pour une croûte bien dorée, prévoyez une température élevée et un taux d'humidité élevé. Pour sécher des aliments, préférez en revanche une température peu élevée et un faible taux d'humidité.

Conseil : Vous trouverez des recettes et de nombreux tableaux de cuisson avec des informations sur les modes de fonctionnement, les températures, l'humidité et les temps de cuisson dans le livre de recettes de Miele « Four vapeur combiné ».

Programmes automatiques

Utilisez les moules recommandés dans la recette.

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

Chaleur tournante +

Utilisez ce mode si vous souhaitez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

Vous pouvez utiliser tous les moules résistant aux températures élevées.

Vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole/voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

N'utilisez qu'un seul niveau. Si vous préparez des gâteaux sur plaque, utilisez le niveau 2.

Cuisson intensive

Ce mode convient bien à la cuisson de gâteau avec garniture humide, de pizza, de quiche et autres.

Enfournez les aliments au niveau 1.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

Chaleur voûte

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessus du plat.

Ce mode de fonctionnement permet de gratiner et de cuire les gratins.

Gâteaux spéciaux

Ce mode de cuisson convient pour les pâtes à gâteau et les pâtes à choux surgelées.

Chaleur tournante Eco

Ce mode convient pour cuire les gratins tout en économisant de l'énergie.

Rôtissage

Conseils pour la cuisson

- Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée : elle se dessèche. Faites-la décongeler avant cuisson.
- Avant de la cuire, parez la viande en enlevant la graisse, la peau et les nerfs.
- Marinez et assaisonnez la viande selon vos envies.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez tant que possible des pièces de viande de même épaisseur.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus. L'enceinte de cuisson reste plus propre et vous pouvez utiliser le jus de viande recueilli pour préparer une sauce.



- Avant de servir, laissez reposer le rôti cuit pendant une dizaine de minutes environ. Ce temps de repos permet au jus de viande de mieux se répartir.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée

Ce mode associe les fonctions d'un four classique et humidité. La surface de l'aliment reste moelleuse grâce à la vapeur. La viande est particulièrement tendre et juteuse, et reste dorée à l'extérieur. Utilisez le mode Cuisson combinée  pour cuire la viande, le poisson et la volaille.

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuisson comb.+ Chal.tournante+ 
- Cuisson combi+ Chal.sole/voûte 
- Cuisson combinée + Gril 

Nous vous conseillons de cuire la viande lentement et tout en douceur en plusieurs étapes : la 1. étape de cuisson à haute température pour colorer. La 2. étape de cuisson avec un taux d'humidité élevé et une température réduite. La viande cuit de manière homogène et les protéines du muscle se détendent et la viande s'attendrit.

Conseil : Vous trouverez des recettes et de nombreux tableaux de cuisson avec des informations sur les modes de fonctionnement, les températures, l'humidité et les temps de cuisson dans le livre de recettes de Miele « Four vapeur combiné ».

Programmes automatiques

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

Chaleur tournante +

Ce mode convient pour cuire la viande et la volaille avec un fini croustillant.

Vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole/voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

Sélectionnez le mode Chaleur sole  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

Le mode Cuisson intensive  ne convient pas pour les rôtis : le jus de cuisson force trop.

Rôtissage

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

Principe de fonctionnement

Enfoncez la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire. La pointe métallique contient un capteur thermique qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson.

Pour choisir la température à cœur, tenez compte du degré de cuisson souhaité et du type de viande préparé. La gamme de température s'étend de 30 à 99 °C.

Le temps de cuisson dépend de différents facteurs. Plus la température de l'enceinte et le cas échéant le taux d'humidité sont élevés et plus l'aliment est fin, plus la température à cœur demandée sera atteinte rapidement.

Dès que vous placez les aliments dans l'enceinte de cuisson avec la thermosonde en place, la transmission des valeurs de la température à cœur au système électronique du four vapeur se fait par signaux radio entre l'émetteur de la thermosonde et l'antenne réceptrice.

La parfaite transmission des ondes radio n'est possible que porte fermée. La transmission radio s'interrompt si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, pour arroser un rôti par exemple.

La transmission radio se poursuit dès que vous refermez la porte de l'appareil. Patientez quelques secondes : la température à cœur réelle s'affiche de nouveau à l'écran.

 Dommages provoqués par des températures élevées.

La thermosonde serait endommagée en cas de température supérieure à 100 °C.

Si vous n'utilisez pas la thermosonde, rangez-la dans la housse prévue à cet effet sur la porte de l'appareil.

Possibilités d'utilisation

Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez également vous en servir pour les programmes personnalisés et les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole/voûte 
- Cuisson comb.+ Chal.tournante+ 
- Cuisson combi+ Chal.sole/voûte 
- Cuisson vapeur 
- Cuisson intensive 
- Turbogril 
- Gâteaux spéciaux 

Conseils importants sur l'utilisation

Pour bien utiliser votre thermosonde, veuillez respecter les instructions ci-dessous.

La pointe métallique de la thermosonde peut se casser.
N'utilisez pas la thermosonde pour soulever les aliments.

- N'utilisez pas de récipient de cuisson métallique haut et étroit, car ils peuvent affaiblir les signaux radio.
- Ne placez pas d'objets métalliques au-dessus de la thermosonde, par exemple un couvercle de plat à rôti ou du papier d'aluminium. N'enfournez pas non plus la grille et la plaque de cuisson multi-usages au-dessus de la thermosonde. Les couvercles en verre ne présentent aucun problème.
- N'utilisez pas simultanément une autre thermosonde métallique du commerce.
- Évitez que la poignée de la thermosonde trempe dans le liquide de cuisson ou repose sur les aliments ou le bord du plat de cuisson.
- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre. La poignée doit être tournée vers le haut et légèrement de biais et non pas horizontale et pointée vers la porte ou les coins de l'enceinte.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais, puis enfoncez-y la thermosonde.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée et/ou très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la plage de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
- Si vous utilisez du papier d'aluminium, un sac ou un sachet de cuisson, percez-le avec la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à cuire. Vous pouvez également mettre la thermosonde sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.
- Sur les aliments très plats tels que le poisson, la thermosonde doit être plantée presque horizontalement. Veuillez donc cuire le poisson dans des plats en verre borosilicate ou en céramique car les parois des plats métalliques perturbent la transmission du signal.

Si la thermosonde n'est plus reconnue en cours de cuisson, un message correspondant s'affiche à l'écran. Modifiez la position de la thermosonde dans l'aliment.

Rôtissage

Comment utiliser la thermosonde

- Sortez la thermosonde de son logement derrière le bandeau.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

Tournez la poignée de la thermosonde vers le haut, légèrement de biais.

- Enfournez le plat.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur, si nécessaire.

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

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

Dès que la température à cœur est atteinte, le cycle de cuisson s'achève.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La poignée de la thermosonde peut être brûlante. Vous pouvez vous brûler sur la poignée.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde !

Conseil : La température à cœur est atteinte et vous constatez que l'aliment n'est pas assez cuit ? Replantez la thermosonde à un autre endroit ou augmentez la température à cœur et recommencez comme expliqué précédemment.

Différer une cuisson avec la thermosonde

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez Départ à.

Il est possible d'estimer l'heure de fin de cuisson, car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond approximativement à la durée d'une cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions *Durée cuisson* et *Arrêt à* n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre la température à cœur souhaitée.

Tableau avec températures à cœur

Viandes	 [°C]
Rôti de veau	75–80
Rôti de porc fumé	63
Gigot d'agneau saignant à point bien cuit	64 76 82
Selle d'agneau saignant à point bien cuit	53 65 80
Selle de chevreuil saignant à point bien cuit	60 72 81
Rôti de bœuf	80
Filet de bœuf/ Rosbif saignant à point bien cuit	45 54 75
Rôti de porc croustillant	85
Filet de porc saignant à point bien cuit	60 66 75
Gibier / Cuissot	85

 Température à cœur

Grillades

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Si vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement en mode gril, les éléments de commande sont très chauds.

Veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant le mode gril.

Consignes pour le gril

- Le préchauffage n'est pas nécessaire avant de faire griller les aliments. Enfouez le plat dans l'enceinte froide.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus. Exception : si vous faites des grillades au niveau 3, insérez la plaque de cuisson multi-usage un niveau plus bas que la grille.



- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille de l'aliment à griller.
- En mode Gril, enfouez les aliments épais (ex. : demi-poulets) au niveau 2, et les pièces peu épaisses (ex. : steaks) au niveau 3.
- Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. Exception : le poisson ne doit pas être retourné.

Conseils pour faire griller

- Vous pouvez faire mariner vos viandes maigres ou les enduire d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses de cuisson : elles noircissent vite ou dégagent de la fumée.
- Coupez les saucisses en biais avant de les mettre à griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons, pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
 - **saignant**
lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
 - **à point**
si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
 - **bien cuit**
lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.
- Si la grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur, poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau de gril.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température.

N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril.

Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Cuisson combinée + Gril

Ce mode convient pour griller des pièces qui doivent dorer mais en même temps ne pas sécher, comme les épis de maïs.

Multigril

Utilisez ce mode de cuisson pour griller des aliments peu épais (steaks, saucisses, etc.) en grande quantité et pour gratiner de grands plats.

Gril éco

Utilisez ce mode pour les grillades peu épaisses en petites quantités et pour faire gratiner vos préparations dans de petits moules.

Turbogrill

Ce mode convient pour griller des pièces de grand diamètre telles que des volailles, des rôtis.

Données à l'attention des instituts de contrôle

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

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]			°C ¹ [°C]	⌚ [min]
Ajout de vapeur						
Brocolis (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Répartition de la vapeur						
Brocolis (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacité						
Petits pois (8.3)	2x DGGL 12	1500 chacun	1, 2		100	_ ²

 niveau,  mode de cuisson, °C¹ température, ⌚ durée de cuisson

 cuisson vapeur,  cuisson vapeur Eco

1 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).

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

Plats tests Cuisson de menu¹ (mode Cuisson vapeur

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]		°C ¹ [°C]	Hauteur [cm]	⌚ [min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre ³	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Filet de saumon surgelé, tout juste sorti du congélateur	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brocolis (bouquets)	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

 Niveau, °C¹ Température, ⌚ Temps de cuisson

1 Pour la procédure, voir chapitre « Cuisson vapeur », section « Cuisson de menu - manuel ».

2 Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.

3 Enfourez le premier plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats test selon EN 50304 / EN 60350-1 (fonctions fours)

Plat test	Accessoires	 ³ ₁		 [°C]	 ² [min]		Préchauffage
Sprits (7.5.2)	1 plaque de cuisson	2		140	34–36 (34)	Non	Non
	2 plaques de cuisson	1		140	39–41 (40)	Non	Non
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 plaque de cuisson	2		140	29–31 (28)	oui	oui
Gâteaux individuels (7.5.3)	1 plaque de cuisson	1		150	35–37 (37)	Non	Non
	2 plaques de cuisson	1, 2		140	44	Non	Non
Gâteau de Savoie (7.6.1)	1 moule à charnière 26 cm (sur grille)	2		160	30	oui	oui
Moelleux aux pommes (7.6.2)	1 moule à charnière 20 cm (sur grille)	2		160	95–105 (100)	Non	Non
	2 moules à manqué 20 cm (sur grille)	2		160	85–95 (90)	oui	oui
Pain blanc de fabrication industrielle (9.2)	Grille	2		Niveau 3	5	Non	6 min
Burger (9.3)	Grille	3		Niveau 3	1. côté : 10 2. côté : 6	Non	8 min.
	Plaque de cuisson multi-usages	2					

³₁ niveau,  mode de cuisson,  température/niveau grill,  temps de cuisson,  booster

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Gâteaux spéciaux /  Grand grill

1 Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

2 La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

Nettoyage et entretien

Conseils de nettoyage et d'entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les supports de gradins aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

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

Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four vapeur.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. La façade du four vapeur s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four et des produits détartrants.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

Un encrassement important peut éventuellement endommager l'appareil.

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

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels.

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

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

S'il est prévu de ne pas utiliser le four vapeur pendant un certain temps, bien le nettoyer pour éviter la formation de mauvaises odeurs puis laisser la porte de l'appareil entrouverte. Laisser la porte ouverte.

Produits à ne pas utiliser

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

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

Nettoyer la façade du four vapeur

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

Conseil : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en microfibras, sans détergent.

Nettoyage et entretien

PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte, les supports de gradins, la plaque de cuisson multi-usage et grille Combi sont recouverts d'un **revêtement de protection**

PerfectClean. Cela leur confère un aspect irisé. Les surfaces traitées avec le revêtement de protection PerfectClean présentent des qualités reconnues : surfaces qui n'adhèrent pas et nettoyage facilité.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation.

Si le revêtement de protection PerfectClean est recouvert de résidus provenant d'utilisations antérieures, l'effet anti-adhérent ne fonctionne pas. Une utilisation répétée sans nettoyage intermédiaire peut rendre le nettoyage bien plus difficile.

Les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau par exemple, seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Les coulures de jus de fruits peuvent provoquer des décolorations qui ne peuvent plus être retirées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés du revêtement PerfectClean.

Pour ne pas altérer l'effet anti-adhésif, supprimez toujours tous les résidus de produit nettoyant.

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, évitez l'utilisation :

- de produit de lavage abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de produits de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- de produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable,
- de paille de fer,
- d'éponge avec tampon abrasif ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de décapant four en bombe,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,

Ne nettoyez **surtout pas** ces pièces recouvertes du revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

Enceinte de cuisson

La surface de l'enceinte de cuisson est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Suivez les conseils de nettoyage décrits au chapitre « Nettoyage et entretien », section « PerfectClean ».

Vérifiez qu'aucun produit de lavage ne parvient dans les ouvertures sur la paroi arrière de l'enceinte.

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez retirer sa porte ainsi que les supports de gradins et rabattre la résistance chaleur voûte + gril.

Nettoyer après une cuisson à la vapeur

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

Conseil : Vous pouvez terminer le séchage du four vapeur automatiquement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Entretien »).

Vous avez fait cuire de la viande ou de la pâtisserie ?

Nettoyez l'enceinte à chaque fois que vous avez préparé des grillades, un rôti ou un gâteau. Si vous ne les nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrustent et deviennent impossible à déloger.

- Nettoyez l'enceinte de votre appareil et l'intérieur de la porte avec une éponge double-face propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge pour nettoyer l'enceinte.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, que vous laissez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme Entretien  | Humidification (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Entretien »).

Nettoyage et entretien

Nettoyer le tamis de fond

- Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.
- Les colorations et dépôts de tartre du tamis de fond peuvent également être enlevés avec du vinaigre. Rincez ensuite à l'eau claire.

Nettoyer le joint de porte

Le joint de porte peut se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.

Nettoyez le joint situé entre la contre-porte et l'enceinte après chaque cuisson.

- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibras propre, humide et sans aucun détergent. Vous pouvez aussi utiliser pour le nettoyage une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Après chaque nettoyage, séchez bien le joint avec un chiffon doux.
- Remplacez le joint de porte dès qu'il devient cassant.

Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.

Nettoyer le réservoir à eau et bac à eau condensée

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau condensée vont au lave-vaisselle.

- Retirez le réservoir à eau et le bac à eau condensée après chaque utilisation. Appuyez sur le réservoir à eau et le bac à eau condensée pour les retirer par le haut.
- Videz le réservoir à eau et le bac à eau condensée.

En retirant le réservoir à eau et le bac à eau condensée, de l'eau peut goutter dans l'habitable.

- Séchez l'habitable.
- Lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez le réservoir à eau et le bac à eau condensée avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

Accessoires

Nettoyer la plaque de cuisson multi-usage et grille combinable

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean. Suivez les conseils de nettoyage décrits au chapitre « Nettoyage et entretien », section « PerfectClean ».

- Enlevez :
 - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
 - les salissures plus tenaces avec une éponge propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyer les plats de cuisson et thermosonde

Les plats de cuisson et la thermosonde passent au lave-vaisselle.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer les supports de gradins

Les surfaces des supports de gradins sont recouvertes du revêtement PerfectClean.

Suivez les conseils de nettoyage décrits au chapitre « Nettoyage et entretien », section « PerfectClean ».

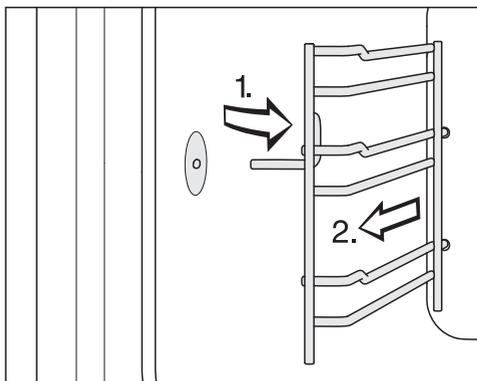
Vous pouvez démonter les supports de gradins avec les rails coulissant FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez démonter les rails coulissant FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre « Description de l'appareil », section « Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips ».

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les supports de gradins.



- Sortez les supports de gradins de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).
- Enlevez :
 - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
 - les salissures plus tenaces avec une éponge propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez les supports de gradins avec un chiffon.

Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Remontez les supports de gradins correctement.

Si les supports de gradins ne sont pas correctement installés, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. De plus, la thermosonde risque d'être endommagée quand vous enfournez le plat de cuisson.

Abaisser la résistance de voûte/gril

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril d'env. 5 cm pour la nettoyer.

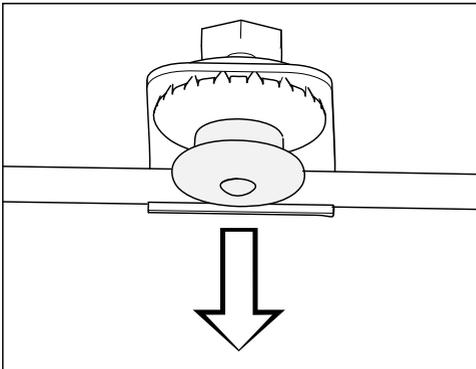
 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de voûte/gril.



- Tirez le bouchon de pression avec précaution vers le bas. La résistance de voûte/ gril s'abaisse automatiquement.

- Nettoyez la voûte exclusivement avec une lavette éponge ou une éponge à vaisselle propre (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Enceinte »).
- Après le nettoyage, appuyez de nouveau la résistance de voûte/ gril vers le haut, sur le bouchon de pression. Lorsque vous remontez le bouchon de pression, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

Nettoyage et entretien

Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles pour les programmes d'entretien.

Humidification

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

- Laissez l'enceinte du four refroidir.
- Sortez tous les accessoires de l'enceinte.
- Enlevez les salissures importantes avec un chiffon.
- Remplissez le réservoir à eau.
- Sélectionnez Entretien (Ⓢ) | Humidification.

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

Séchage

Grâce à ce programme d'entretien, l'humidité résiduelle présente dans l'enceinte s'évapore complètement, même dans les endroits les plus inaccessibles.

- Commencez par essuyer l'enceinte avec un torchon propre.
- Sélectionnez Entretien (Ⓢ) | Séchage.

Le programme de séchage de l'enceinte dure une vingtaine de minutes.

Rinçage

Pour ce programme d'entretien, le système d'alimentation en eau est rincé. Tous les résidus alimentaires éventuels sont évacués.

- Sélectionnez Entretien (Ⓢ) | Rinçage.

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

L'opération de rinçage dure une dizaine de minutes.

Détartrer le four vapeur

Nous recommandons l'utilisation des pastilles de détartrage Miele (voir « Accessoires en option »). Ces dernières ont été conçues spécialement pour les appareils Miele afin d'optimiser le processus de détartrage. D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité du détartrage ne peut pas être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

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

Après avoir fonctionné un certain temps, le four vapeur doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran. Seuls les cycles de cuisson avec vapeur sont comptabilisés. Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le four vapeur se bloque.

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

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de rincer puis de remplir le réservoir à eau. Le bac à eau condensée doit être vidé.

- Allumez votre four vapeur puis sélectionnez Entretien  | Détartrer.

Le message *Veillez patienter* s'affiche. Le processus de détartrage se prépare. Cela peut durer plusieurs minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de mettre du produit détartrant dans le réservoir à eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.
- Insérez le réservoir à eau.
- Validez en effleurant *OK*.
- Videz le réservoir d'eau condensée.
- Validez en effleurant *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage démarre.

N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé à deux reprises de rincer puis de remplir le réservoir à eau. Le bac à eau condensée doit être vidé.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Validez à chaque fois en effleurant *OK*.

Après écoulement du temps restant, le message *Vider le bac à eau condensée* s'affiche.

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

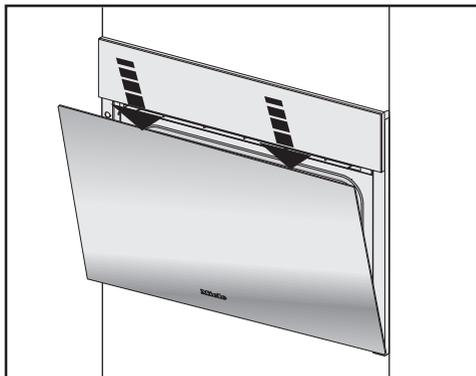
Le processus de détartrage est terminé.

- Sortez le réservoir à eau et le bac à eau condensée si nécessaire et videz-le.
- Nettoyez puis séchez bien le réservoir à eau et le bac à eau condensée.
- Arrêtez le four vapeur.
- Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Séchez l'enceinte.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Nettoyage et entretien

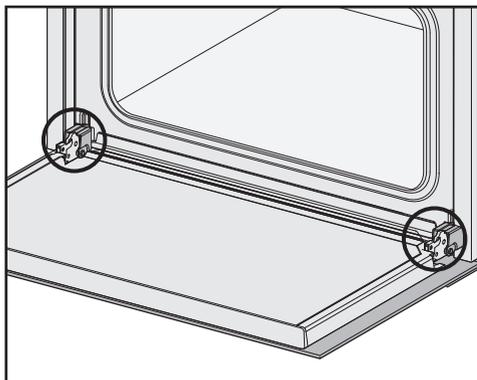
Démonter la porte

- Préparez la surface sur laquelle vous poserez la porte en y déposant un torchon par exemple.
- Entrouvrez la porte.

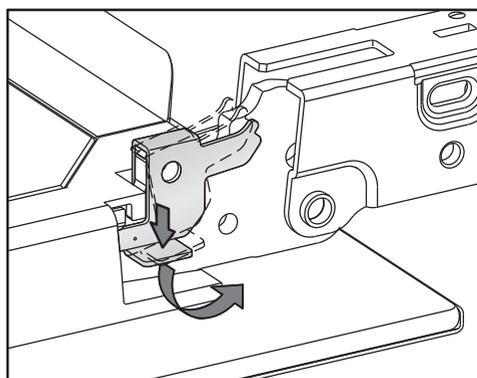


- Appuyez brièvement la porte vers le bas, avec les deux mains, par le rebord supérieur.

La porte est fixée aux charnières par des supports. Pour démonter la porte, vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.



- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant au maximum vers le bas.

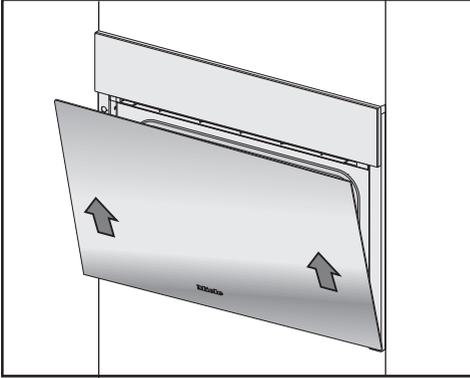
Si vous démontez la porte de façon incorrecte, cela peut endommager le four vapeur.

Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, car ceux-ci se rabattraient sur le four vapeur.

Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

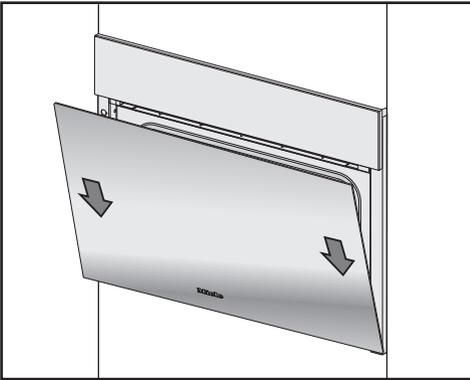
- Fermez complètement la porte de l'appareil.

Nettoyage et entretien



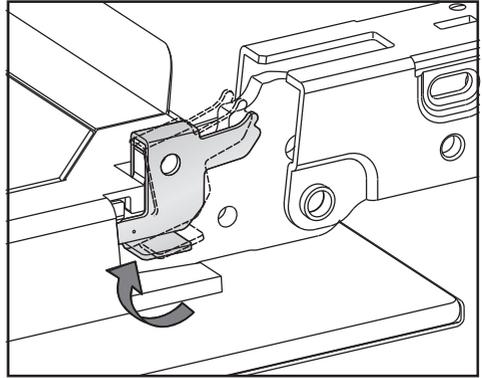
- Tenez la porte par les côtés puis retirez-la doucement des fixations par le haut en l'inclinant légèrement. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Posez la porte sur la surface recouverte d'un tissu.

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières de porte. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de blocage ne sont pas bien verrouillés, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée. Verrouillez bien les étriers de blocage.



- Pour verrouiller de nouveau les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

En cas d'anomalie

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 service après-vente.

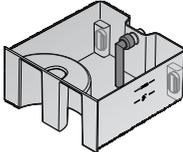
Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

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

Problème	Cause et solution
Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. C'est pour cette raison que les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent pas lorsque le four vapeur est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent dès que le four vapeur est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four vapeur est éteint, sélectionnez Ecran Quick-Touch Activé.
	<p>Les réglages du capteur de proximité sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez les réglages du capteur de proximité dans Réglages Commande par capteur.
	<p>Le capteur de proximité est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
	<p>Le four vapeur n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four vapeur est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
	<p>Si l'écran ne réagit pas non plus, c'est que la commande a rencontré un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	<p>Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.</p>	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Entretien »).
<p>La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.</p>	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte.
	<p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	<p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.
<p>L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.</p>	<p>L'ampoule ne fonctionne plus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.
<p>Vous avez appuyé plusieurs fois sur la touche  et l'ouverture / la fermeture automatique du bandeau ne fonctionne pas ?</p>	<p>Un objet se trouve sur le trajet du bandeau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez-le.
	<p>La sécurité obstacle réagit de façon très sensible : il arrive parfois que le bandeau ne s'ouvre / ne se ferme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez / Fermez le bandeau manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente.
<p>L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à et Arrêt à.</p>	<p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
	<p>Ces fonctions ne sont pas disponibles pour les programmes d'entretien.</p>

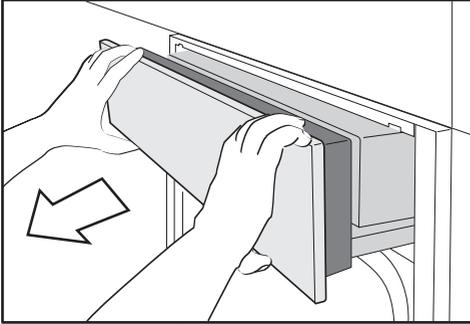
Problème	Cause et solution
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué ait été respecté ?	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'oeufs par exemple rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température et/ ou le temps de cuisson à la recette modifiée.
Le gâteau n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson. ■ Utilisez au maximum deux niveaux pour la cuisson.
F10	Le tuyau d'aspiration du réservoir à eau – n'est pas branché correctement – n'est pas positionné à la verticale ■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration : <div style="text-align: center;">  </div>
F11 F20	Les tuyaux d'évacuation sont bouchés. ■ Détartrez le four vapeur (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Entretien »). ■ Si le message d'anomalie s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.
F44	Erreur de communication ■ Eteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes. ■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.
F55	Le temps de cuisson maximal étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché. ■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le. Le four vapeur est prêt à fonctionner à nouveau.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
F196	<p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le. <p>Le filtre de sole de l'enceinte est installé à l'envers.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez le four vapeur.■ Remettez correctement le filtre : <div data-bbox="512 421 598 507" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez le four vapeur.■ Si le message d'anomalie s'affiche encore, appelez le service après-vente.
F et autres chiffres	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none">■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.

Ouverture manuelle du bandeau

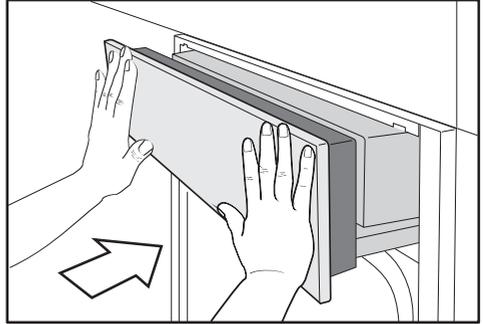
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par le tirer vers vous.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le haut.

Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Appuyez doucement sur le bandeau en poussant vers le bas.



- Repoussez le bandeau vers l'enceinte.

Accessoires en option

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

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

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 récipients de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils 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
- Plat à rôtir Gourmet en différentes tailles
- Couvercle pour plats à rôtir Gourmet

Divers

- Plaques de cuisson
- Plat à tarte
- Rails coulissant FlexiClips
- Grille support pour plats de cuisson d'une largeur de 325 mm

Détergents et produits d'entretien

- DGClean
nettoyant spécial salissures tenaces pour l'enceinte de votre four. A utiliser surtout après le rôtissage.
- Pastilles détartrantes (x 6)
- Chiffon microfibre tous usages pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Garantie

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

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

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le four vapeur.

Faites installer le four vapeur uniquement par un technicien qualifié.

► Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé, les données de raccordement (fréquence et tension) indiquées sur la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique.

Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre appareil : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas votre four vapeur au réseau électrique.

► Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.

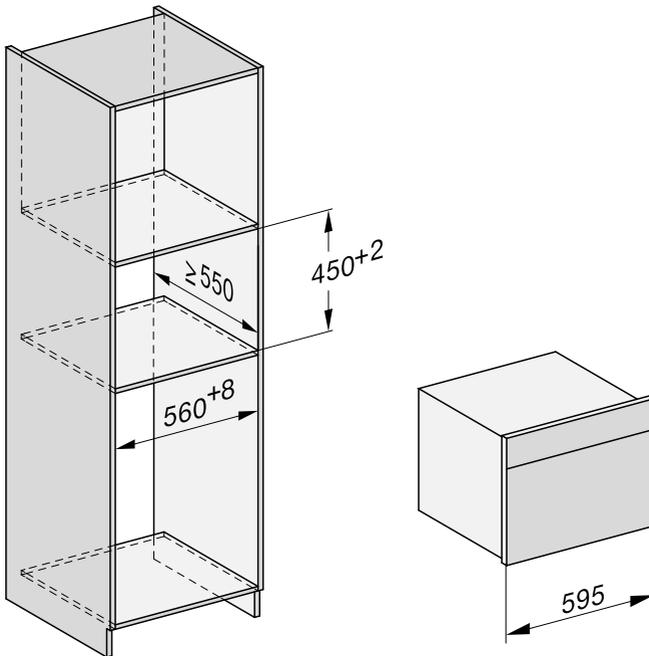
► Le four vapeur doit être placé de façon à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous blesser avec des plats chauds qui débordent.

Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut

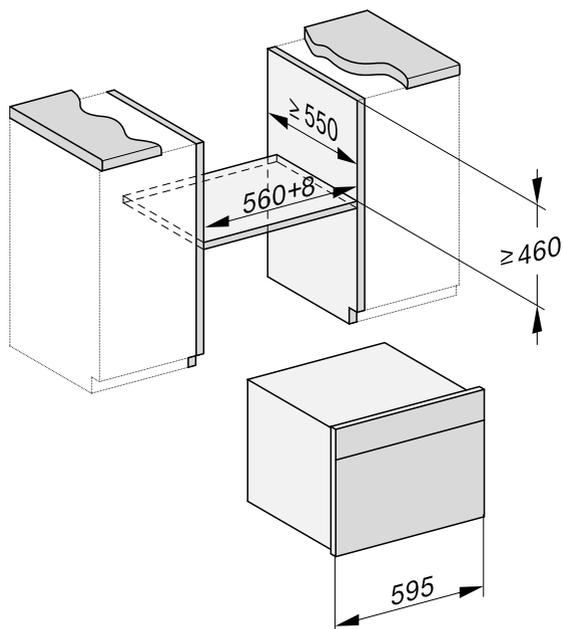
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



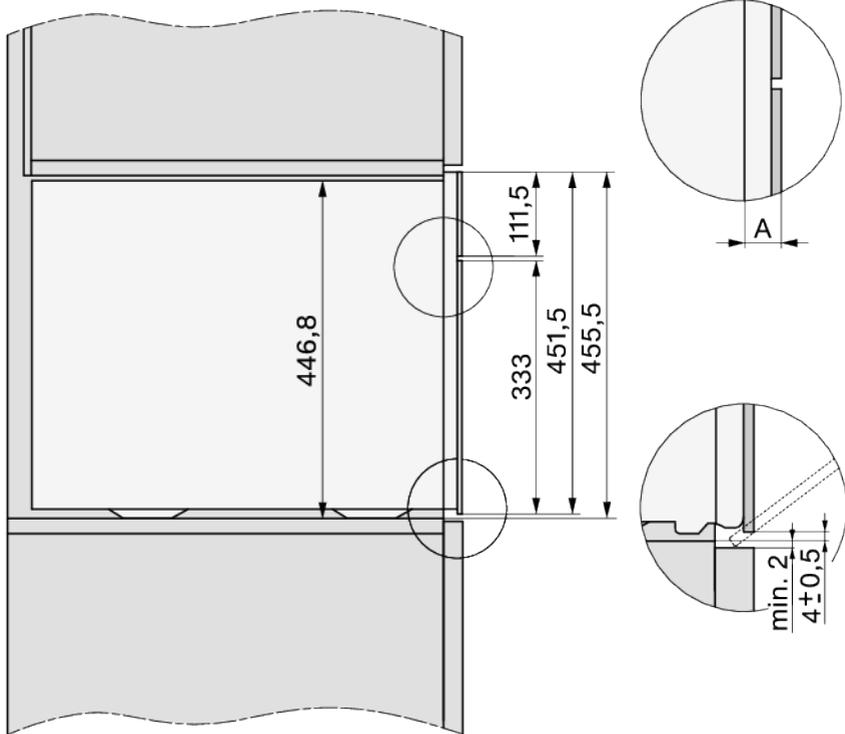
Installation

Encastrement dans un meuble bas

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



Vue latérale

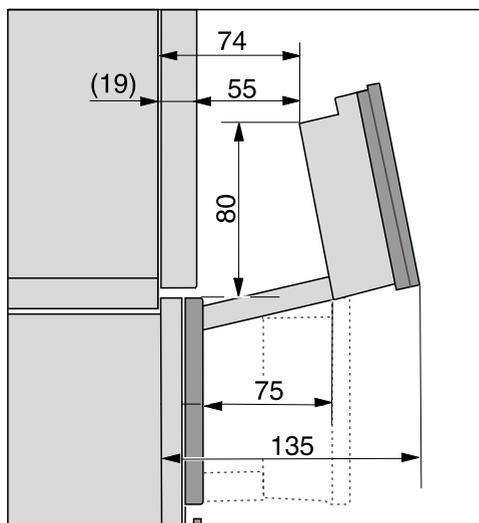


- A** Façade en verre : 22 mm
Façade métallique : 23,3 mm

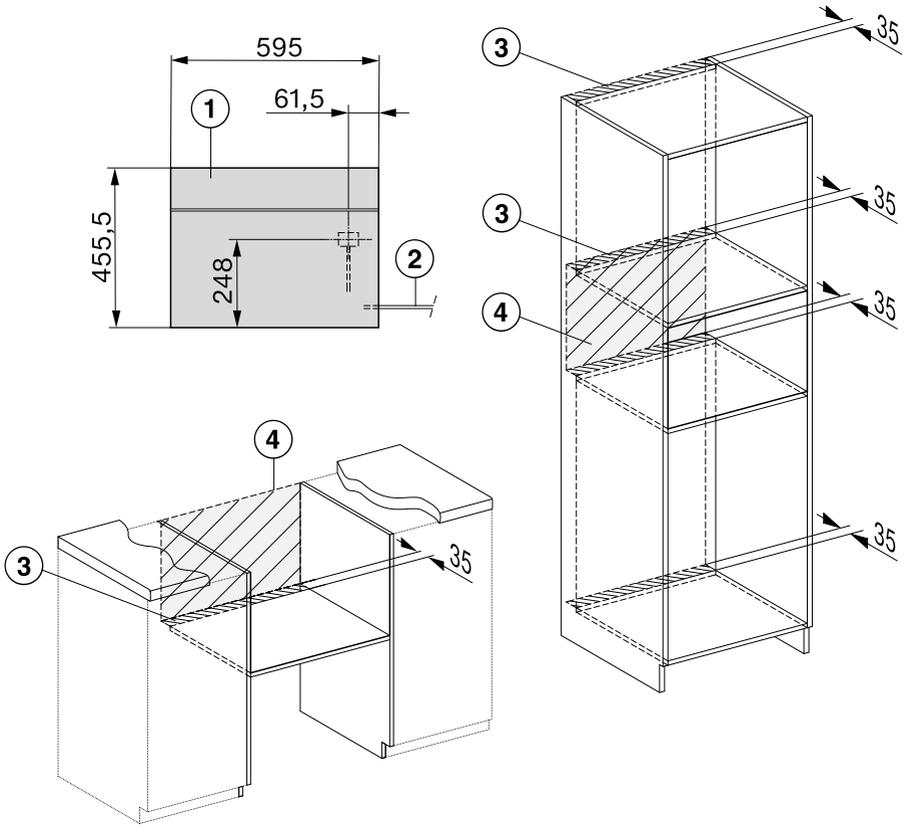
Installation

Plage de déplacement du bandeau

Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau (poignée de porte par exemple) : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau.



Raccordement et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, L = 2000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm²
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

Installation

Installer le four vapeur

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur.

Dommages liés à un transport incorrect.

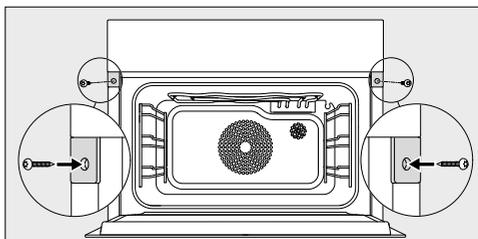
La porte peut être abîmée si vous transportez le four vapeur en le tenant par la poignée.

Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le four vapeur ne se trouve pas d'aplomb.

Tout écart par rapport à la position horizontale ne doit pas dépasser 2° maximum.

- Insérez le four vapeur dans la niche d'encastrement et ajustez sa position. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.



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

Branchement électrique

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

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.

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

En cas de non-accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs. Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

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

Installation

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Disjoncteur différentiel

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

Remplacer le câble d'alimentation électrique

En cas de remplacement du câble d'alimentation électrique, il convient d'utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F avec une section correspondante, disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protéger le réseau contre les remises sous tension.

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

Fusibles

- Enlever les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

- (interrupteurs de protection, au moins type B ou C) : faire basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur différentiel) : commuter l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionner la touche de contrôle.

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four vapeur combiné est conforme à la directive 2014/53/EU.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

Bande de fréquence de la thermosonde	433,2 MHz – 434,6 MHz
--------------------------------------	--------------------------

Puissance d'émission maximale de la thermosonde < 10 mW

Droits d'auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler l'appareil. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Cet appareil contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l'appareil sous Réglages | Informations légales | Licences open source. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

L'appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d'au moins 3 ans après l'achat ou la livraison de l'appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l'appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail (info@miele.com) ou à l'adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d'achat :

Miele & Cie. KG
open source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DGC 7840

fr-FR

M.-Nr. 11 252 890 / 02