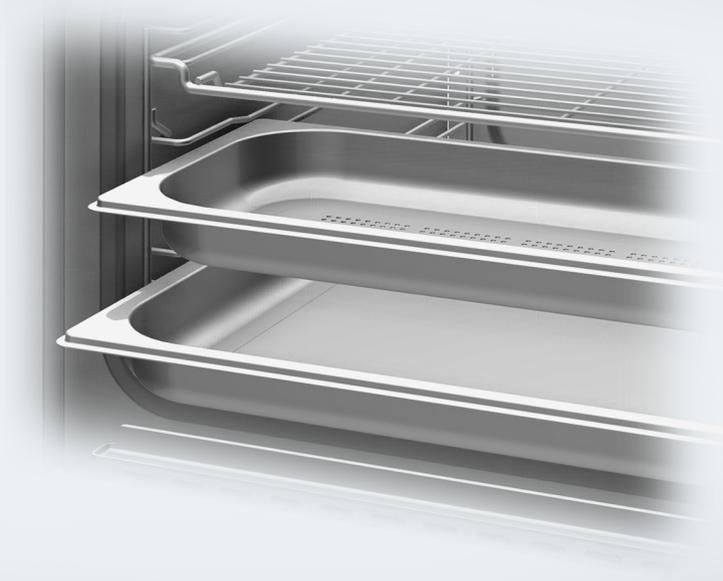


Mode d'emploi et instructions de montage

Fours à vapeur combinés



Afin d'éviter qu'un accident se produise ou que l'appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d'emploi avant d'installer l'appareil et de commencer à l'utiliser.

Table des matières

Avertissements et instructions de sécurité	7
Vue d'ensemble	19
Four à vapeur	19
DGC 7440	19
DGC 7370, DGC 7470	20
Plaque signalétique	22
Accessoires fournis	22
Touches de commande	23
Touche Marche/Arrêt	24
Écran	24
Touches sensibles	24
Symboles	26
Utilisation de l'appareil	27
Sélectionner une option de menu	27
Modification d'un réglage dans une liste	27
Modification d'un réglage avec la barre de progression	27
Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction	27
Saisir des chiffres	28
Saisir des lettres	28
Activation de MobileStart	28
Description fonctionnelle	29
Panneau de commande	29
Réservoir d'eau	29
Réservoir d'eau de condensation	29
Température	29
Humidité	29
Temps de cuisson	30
Bruits	30
Phase de chauffage	30
Phase de cuisson	30
Réduction de vapeur	30
Éclairage de la cavité du four	30
Première mise en service	31
Miele@home	31
Réglages de base	32
Premier nettoyage	33
Réglage du point d'ébullition correct de l'eau	34
Chauffage du four à vapeur	34
Réglages	35
Aperçu des réglages	35

Table des matières

Ouverture du menu « Réglages »	37
Langue 	37
Heure.....	37
Date.....	38
Éclairage.....	38
Écran.....	38
Volume	39
Unités	39
Maintien au chaud.....	40
Réduction de vapeur.....	40
Temp. préprogrammées	40
Booster	40
Dureté de l'eau	41
Rinçage automatique	43
Sécurité.....	43
Miele@home	44
Exécution du Balayage et connexion	44
Commande à distance.....	45
Activation de MobileStart	45
Mise à jour à distance.....	45
Version du logiciel	46
Revendeur	46
Réglages usine	46
Heures de fonctionnement	46
Minuterie.....	47
Menu principal et sous-menus	48
Conseils pour économiser l'énergie.....	50
Fonctionnement	51
Modification des valeurs et réglages pour un programme de cuisson.....	52
Modification de la température	52
Modification de l'Humidité.....	52
Régler les durées de cuisson	53
Modification des durées de cuisson réglées	53
Supprimer les durées de cuisson réglées	54
Annulation d'un programme de cuisson	54
Interruption d'un programme de cuisson	55
Préchauffage de la cavité du four.....	55
Booster.....	56
Préchauffer	56
Crisp function.....	57
Injection de jets de vapeur.....	57

Table des matières

Remarques générales	58
En quoi la cuisson à la vapeur est-elle spéciale?	58
Plats	58
Niveau de cuisson	58
Aliments surgelés	59
Température	59
Temps de cuisson	59
Cuisson avec un liquide	59
Vos propres recettes – cuisson à la vapeur	59
Plat universel et grille combinée	59
Cuisson à la vapeur	60
Remarques sur les tableaux de cuisson	60
Légumes	60
Poisson	63
Viande	66
Riz	68
Céréales	69
Pâtes, nouilles et dumplings	70
Dumplings	71
Légumineuses sèches	72
Œufs	74
Fruits	75
Saucisses	75
Fruits de mer	76
Moules	77
Cuisson de menu – manuelle	78
Sous-vide	79
Autres applications	86
Réchauffer	86
Décongélation	88
Miele Mix & Match	91
Cuisson de menu – automatique	102
Mettre en conserve	103
Mettre en conserve des gâteaux	105
Sécher	106
Utilisation de Programme Sabbat et Yom-Tov	107
Extraire des jus	109
Blanchir	110
Désinfecter la vaisselle	110
Chauffer la vaisselle	111
Mainten au chaud	111
Faire lever la pâte	112

Table des matières

Chauffer des serviettes humides	112
Dissoudre de la gélatine	112
Décristalliser du miel	113
Faire fondre du chocolat	113
Faire fondre du bacon	114
Faire suer des oignons	114
Stériliser des pommes	114
Préparer une royale	114
Confiture de fruits	115
Éplucher des aliments	116
Préparer des yaourts.....	117
Programmes automatiques	118
Catégories	118
Utiliser les programmes automatiques	118
Remarques sur l'utilisation.....	118
Programmes personnalisés	120
Cuisson.....	123
Conseils pour la cuisson.....	123
Conseils pour la cuisson.....	124
Remarques sur les modes de fonctionnement	124
Rôtissage	126
Conseils pour le rôtissage	126
Remarques sur les modes de fonctionnement	126
Cuisson au gril	128
Conseils pour la cuisson au gril	128
Conseils pour l'utilisation du gril	128
Remarques sur les modes de fonctionnement	129
Nettoyage et entretien du four à vapeur	130
Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien	130
Produits nettoyants inappropriés.....	131
Nettoyage de la façade.....	131
PerfectClean	132
Cavité du four.....	133
Nettoyage du réservoir d'eau et du réservoir d'eau de condensation	134
Accessoires	135
Nettoyage des glissières latérales	136
Abaissement de l'élément de dorage/gril	137

Table des matières

Entretien	138
Trempage	138
Séchage.....	138
Rinçage.....	138
Détartrage du four à vapeur	138
Démontage de la porte du four	140
Remontage de la porte du four.....	141
Guide de dépannage	142
Accessoires en option.....	148
Plats.....	148
Autres	148
Produits de nettoyage et d'entretien	148
Service technique	149
Contact en cas de problème	149
Garantie	149
Protection de l'environnement.....	150
Installation.....	151
Instructions importantes de sécurité - Installation.....	151
Dimensions d'installation DGC 7440	152
Installation dans une armoire haute.....	152
Vue latérale	153
Zone de pivotement du panneau de commande	154
Raccordements et ventilation.....	155
Dimensions d'installation DGC 7370, DGC 7470	156
Installation dans une armoire haute.....	156
Vue latérale	157
Zone de pivotement du panneau de commande	158
Raccordements et ventilation.....	159
Installation et retrait du four à vapeur	160
Branchement électrique.....	163
Déclaration de conformité	165
Droits d'auteur et licences pour le module de communication	166

Avertissements et instructions de sécurité

Lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez toujours respecter les réglementations de sécurité élémentaires, notamment :

Veillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four à vapeur, afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil.

Le four à vapeur combiné est appelé « four à vapeur » dans les instructions suivantes.

Cet appareil est conforme à l'ensemble des exigences réglementaires locales et nationales en vigueur en matière de sécurité. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Veillez lire attentivement ces instructions d'utilisation avant de vous servir du four à vapeur pour la première fois. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager le four à vapeur.

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions en lieu sûr et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation conforme

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Ce four à vapeur n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Le four à vapeur est uniquement conçu pour cuire à la vapeur et au four, rôtir, griller, décongeler, réchauffer les aliments. Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.
- ▶ Risque d'incendie! N'utilisez jamais le four à vapeur pour conserver ou sécher des produits qui pourraient facilement s'enflammer.
- ▶ Ce four à vapeur peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles sont supervisées au moment de le faire. Ces personnes peuvent s'en servir sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.
- ▶ Ce four à vapeur est équipé d'une ampoule spéciale adaptée à des conditions particulières (par ex., température, humidité, résistance chimique, résistance au frottement et vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièces. Les ampoules de rechange peuvent uniquement être remplacées par un spécialiste agréé par Miele ou par le service technique Miele.

Sécurité des enfants

► Activez le verrouillage du système de façon à ce que les enfants ne puissent pas accidentellement allumer le four à vapeur.

► Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four à vapeur.

► Risque de brûlures dues à une utilisation incorrecte. Ne laissez jamais les enfants utiliser le four à vapeur.

► Risque de suffocation par le matériel d'emballage. Les enfants pourraient s'emmêler dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou, encore, en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer.

Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

► Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les parties externes du four à vapeur, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération, peuvent devenir relativement chauds. Empêchez les enfants de toucher le four à vapeur lorsqu'il fonctionne.

Ne laissez pas les enfants s'approcher du four à vapeur jusqu'à ce qu'il ait refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.

► Risque de blessures dues à la porte ouverte. La porte du four peut supporter un poids maximal de 22 lb (10 kg). Les enfants risquent de se blesser sur une porte ouverte.

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte, s'appuyer ou se balancer dessus.

Avertissements et instructions de sécurité

Sécurité technique

- ▶ Ce four à vapeur doit être installé et branché conformément aux instructions d'installation.
 - ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.
 - ▶ Les modifications apportées qui ne sont pas expressément approuvées par Miele peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le four à vapeur.
 - ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
 - ▶ Tout endommagement du four à vapeur peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de signes visibles de dommages. N'utilisez pas un four à vapeur endommagé.
 - ▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
- La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Avertissements et instructions de sécurité

► La sécurité électrique du four à vapeur ne peut être garantie que lorsqu'il est convenablement mis à la terre. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.

► Installation adéquate : assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four à vapeur soit endommagé.

Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

► Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Évitez d'utiliser ce type de dispositif pour brancher le four à vapeur à la source d'alimentation électrique.

► Maintenez la hauteur d'installation minimale requise à 36" (914 mm).

► Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne peut être utilisé qu'une fois intégré.

► Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (par ex. dans un bateau).

► Risque de blessures dues à une décharge électrique. Tout contact avec des branchements sous tension ou toute altération des composants électriques ou mécaniques du four met en danger votre sécurité et peut entraîner des dysfonctionnements du four à vapeur. N'ouvrez en aucun cas le caisson du four à vapeur.

► Durant la période de garantie de l'appareil, les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien agréé Miele. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. En outre, le recours à des personnes non qualifiées pourrait invalider la garantie.

► Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Si la fiche électrique a été enlevée du câble d'alimentation ou si celui-ci n'est pas fourni avec une fiche électrique, le four à vapeur doit être raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.
- ▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir « Branchement électrique » sous « Installation »).
- ▶ Durant l'installation, l'entretien et les réparations, le four à vapeur doit être entièrement débranché du réseau électrique domestique. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique résidentielle lorsque :
 - le disjoncteur est coupé, ou
 - le disjoncteur à vis a été complètement dévissé, ou
 - la fiche (le cas échéant) a été retirée de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation électrique.
- ▶ Si le four à vapeur est installé derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais cette porte pendant que le four à vapeur fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire. Cela risque d'endommager le four à vapeur, l'armoire et le sol. Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que le four à vapeur ait complètement refroidi.

Utilisation conforme

- ▶ Risque de brûlures! Les éléments chauffants peuvent encore être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les surfaces de la cavité du four peuvent brûler si on les touche. Les parties externes du four à vapeur, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération, peuvent devenir relativement chauds. Pendant le fonctionnement et après avoir éteint le four à vapeur, veillez à ne pas toucher les parties et surfaces chaudes et à ne pas laisser de vêtements ou d'objets inflammables entrer en contact avec celles-ci. Attendez que le four à vapeur ait refroidi.
- ▶ Consommer de la nourriture laissée dans le four pendant longtemps peut entraîner une intoxication alimentaire. Il est possible de laisser de la nourriture dans le four pendant une courte durée avant et après la cuisson.
- ▶ Le port de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.
- ▶ Utilisez uniquement des poignées sèches thermorésistantes. Les poignées humides ou mouillées, lorsqu'elles sont utilisées sur des surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'essuie-mains ou autres articles encombrants à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants.
- ▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.
- ▶ Risque de brûlures! Poussez les plaques de cuisson et les grilles sur le niveau correspondant avant de faire chauffer le four à vapeur. Si vous voulez retirer la plaque de cuisson ou la grille alors que la cavité du four est chaude, ne touchez pas les éléments chauffants avec les gants de cuisine.
- ▶ Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer à la main.
- ▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ Ne stockez pas de liquides et d'objets inflammables à proximité du four à vapeur ou de la surface de cuisson.

Avertissements et instructions de sécurité

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le four à vapeur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four à vapeur.

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le four à vapeur à des fins de stockage. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four à vapeur.

AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les ouvertures dans le fond du four à vapeur, et ne recouvrez jamais l'ensemble d'une grille de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four à vapeur et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les couvercles en aluminium peuvent également favoriser l'accumulation de chaleur, ce qui peut causer un incendie.

- ▶ Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- ▶ Utilisez le four à vapeur uniquement pour préparer des aliments. Les vapeurs et produits chimiques corrosifs tels que ceux générés par les adhésifs ou le plastique chauffés, ou les liquides et objets inflammables, peuvent être dangereux pour la santé. N'utilisez pas le four à vapeur pour sécher, griller ou déshumidifier.
- ▶ Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.
- ▶ Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne s'y coincent pas.
- ▶ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes et à la vapeur. Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales, les accessoires, les aliments ou la vapeur sont susceptibles de vous brûler. Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de cuisine pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau de la grille du four, etc.

Avertissements et instructions de sécurité

► Risque de brûlures dues aux aliments chauds.

Les aliments peuvent se déverser ou éclabousser lorsqu'ils sont placés ou retirés du four. Les aliments peuvent brûler.

Lorsque vous placez ou retirez les plats de cuisson du four, assurez-vous que les aliments chauds ne se déversent pas.

► Stériliser des conserves d'aliments et les réchauffer dans des récipients fermés, par ex. des boîtes de conserve ou des bocaux hermétiques, entraîne une augmentation de la pression qui peut les faire exploser.

N'utilisez pas le four à vapeur pour stériliser des conserves ou réchauffer des aliments en conserve.

► Les récipients en plastique, qui ne résistent pas à la chaleur, fondent et s'enflamment à des températures élevées et peuvent ainsi endommager le four à vapeur.

N'utilisez que des récipients en plastique allant au four. Suivez les instructions du fabricant. Si vous voulez utiliser des récipients en plastique pour la cuisson à la vapeur, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur jusqu'à 212 °F (100 °C) et capables de supporter la vapeur chaude. Les autres récipients en plastique peuvent fondre ou devenir fragiles et cassants.

► Risque de brûlure causée par la vapeur. Le fait de verser un liquide froid sur une surface chaude crée de la vapeur, ce qui peut provoquer de graves brûlures. Le changement soudain de température peut également endommager les surfaces chaudes. Ne versez jamais de liquides froids directement sur des surfaces émaillées chaudes.

► Il est important que la température des aliments en cours de cuisson soit uniformément répartie et suffisamment élevée. Vous pouvez vous en assurer en remuant ou en retournant les aliments.

► Les aliments qui sont laissés dans la cavité du four peuvent se dessécher, et l'humidité libérée peut endommager le four à vapeur par corrosion. Ne laissez pas d'aliments dans la cavité du four et n'utilisez pas de plats de cuisson sensibles à la corrosion.

► Risque de blessures dues à la porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

► La porte peut supporter un poids maximal de 22 lb (10 kg). Ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ne vous appuyez pas contre elle et ne placez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four à vapeur.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Les huiles et les graisses présentent un risque d'incendie si elles sont soumises à une surchauffe. Ne laissez jamais le four à vapeur sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse.
N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau un feu causé par de l'huile ou de la graisse. Éteignez le four à vapeur et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Les objets placés près du four à vapeur peuvent prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil.
N'utilisez pas le four à vapeur pour chauffer une pièce.
- ▶ Faire griller des aliments pendant une très longue période de cuisson peut les assécher au point de causer un incendie. Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer à des températures de cuisson élevées.
N'utilisez pas les modes de fonctionnement au gril pour terminer la cuisson de petits pains ou de pain partiellement pré-cuits, ni pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez plutôt le mode de fonctionnement Cuisson convection  ou Chaleur sole/vôte .
- ▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four à vapeur si de la fumée est présente à l'intérieur de sa cavité. Interrompez le fonctionnement en éteignant le four à vapeur et en le débranchant de l'alimentation électrique. N'ouvrez pas la porte tant que la fumée ne s'est pas dissipée.
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans vos recettes, sachez que les températures élevées peuvent entraîner l'évaporation de l'alcool. La vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments chauffants brûlants.
- ▶ Ne tapissez jamais la sole du four avec du papier d'aluminium ou des revêtements de protection pour fours. Ne placez pas de plats, de casseroles, de poêlons ou de plaques à pâtisserie directement sur la sol de la cavité du four.
Si vous voulez utiliser la sole de la cavité du four comme surface supplémentaire, placez la grille dessus, sa surface tournée vers le haut et le plat posé dessus. Ce faisant, assurez-vous que le filtre situé dans la sole du four ne bouge pas.
- ▶ La sole de la cavité du four peut être endommagée par la grille que vous faites glisser à l'intérieur.
Ne poussez pas la grille sur la sole de la cavité du four.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Des résidus alimentaires plus importants peuvent bloquer la vidange et la pompe. Assurez-vous toujours que le filtre situé dans la sole du four est bien inséré.
- ▶ Lorsque vous utilisez un petit appareil électrique à proximité du four à vapeur, comme un mixeur à main, assurez-vous que son câble d'alimentation électrique ne peut pas être coincé par la porte du four à vapeur. Cela pourrait endommager l'isolation du câble.
- ▶ Ne faites pas fonctionner le four à vapeur si le couvercle de la lampe est absent, car la vapeur risque d'atteindre les composants électriques sous tension et de causer un court-circuit. Cela pourrait également détruire les composants électriques.

Avertissements et instructions de sécurité

Nettoyage et entretien

▶ Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage.

▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les égratignures sur la vitre de porte peuvent la faire éclater. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la vitre.

▶ Les glissières latérales peuvent être retirées (voir « Nettoyage des glissières latérales » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Remontez correctement les glissières latérales.

▶ Pour éviter la corrosion sur les surfaces en acier inoxydable, nettoyez toutes les projections d'aliments ou de liquides contenant du sel sur les parois intérieures du four.

▶ Dans les environnements chauds et humides, la probabilité d'une infestation de parasites (comme les cafards) est plus élevée. Veillez à ce que le four à vapeur et la zone qui l'entoure soient toujours propres.

Les dommages causés par les parasites ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

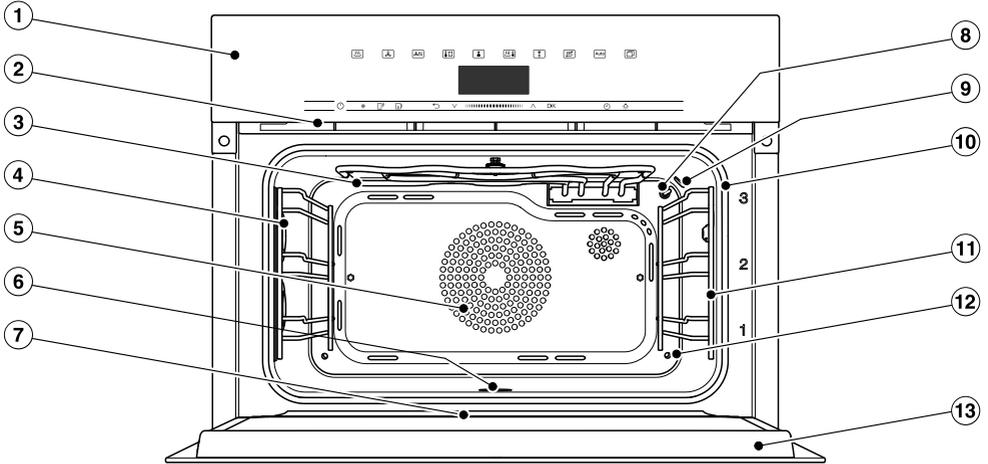
▶ N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela invalidera la garantie.

▶ Les plats de cuisson perforés et solides seront endommagés par des températures élevées! Utilisez-les seulement avec des modes et programmes qui cuisinent exclusivement à la vapeur.

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR ET CONSULTEZ-LES RÉGULIÈREMENT.

Four à vapeur

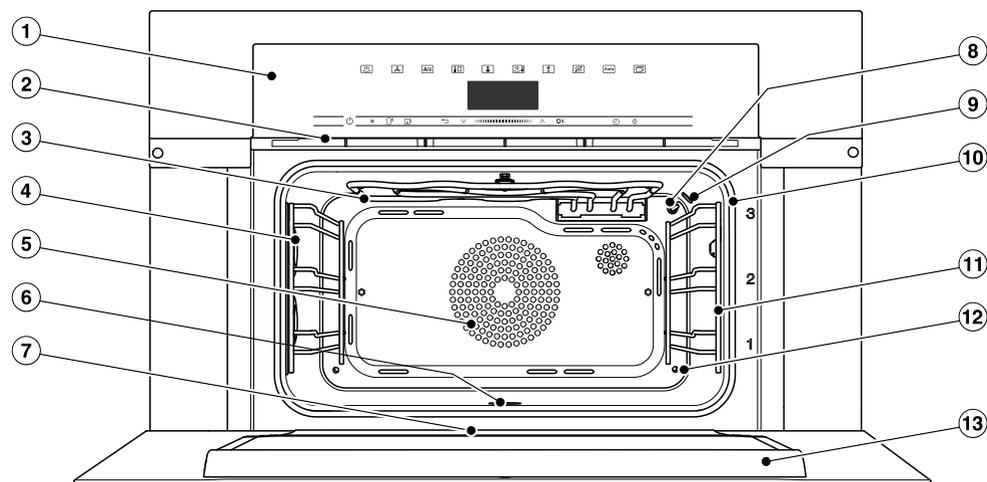
DGC 7440



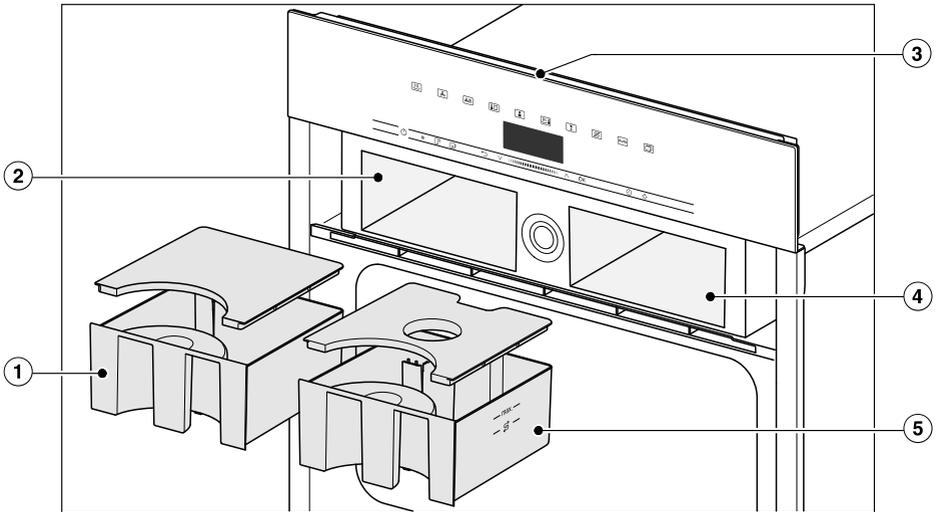
- ① Touches de commande
- ② Évent
- ③ Élément chauffant supérieur (gril)
- ④ Éclairage de la cavité du four
- ⑤ Entrée d'air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire
- ⑥ Sole du four avec élément chauffant inférieur et filtre de la sole dessous
- ⑦ Canal de récupération
- ⑧ Capteur de température
- ⑨ Détecteur d'humidité
- ⑩ Joint de porte
- ⑪ Glissières latérales avec 3 niveaux de cuisson
- ⑫ Entrée de vapeur
- ⑬ Porte

Vue d'ensemble

DGC 7370, DGC 7470



- ① Touches de commande
- ② Évent
- ③ Élément chauffant supérieur (gril)
- ④ Éclairage de la cavité du four
- ⑤ Entrée d'air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire
- ⑥ Sole du four avec élément chauffant inférieur et filtre de la sole dessous
- ⑦ Canal de récupération
- ⑧ Capteur de température
- ⑨ Détecteur d'humidité
- ⑩ Joint de porte
- ⑪ Glissières latérales avec 3 niveaux de cuisson
- ⑫ Entrée de vapeur
- ⑬ Porte



- ① Réservoir d'eau de condensation
- ② Compartiment du réservoir d'eau de condensation
- ③ Plaque signalétique
- ④ Compartiment du réservoir d'eau
- ⑤ Réservoir d'eau

Vue d'ensemble

Une liste des modèles décrits dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage figure à la dernière page.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve dans la partie supérieure du panneau de commande ouvert.

C'est ici que vous pouvez trouver le modèle et le numéro de série.

Gardez ces informations à portée de main si vous devez contacter Miele, afin que tous les problèmes puissent être résolus le plus rapidement possible.

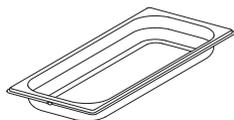
Accessoires fournis

Les accessoires fournis avec votre appareil, ainsi qu'une gamme d'accessoires en option, sont disponibles auprès de Miele (voir « Accessoires en option »).

Les plats de cuisson perforés et solides seront endommagés par des températures élevées!

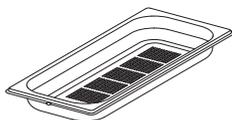
Utilisez-les seulement avec des modes et programmes qui cuisinent exclusivement à la vapeur.

DGG 20



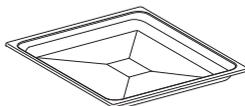
1 plat de cuisson non perforé
Capacité brute 0,64 gal (2,4 l)
Capacité utile 0,48 gal (1,8 l)
17 11/16" x 7 1/2" x 1 9/16" (l x p x h)
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

DGGL 20



1 plat de cuisson perforé
Capacité brute 0,64 gal (2,4 l)
Capacité utile 0,48 gal (1,8 l)
17 11/16" x 7 1/2" x 1 9/16" (l x p x h)
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

Plat universel



1 plat universel pour cuire, rôtir et griller

Grille combinée

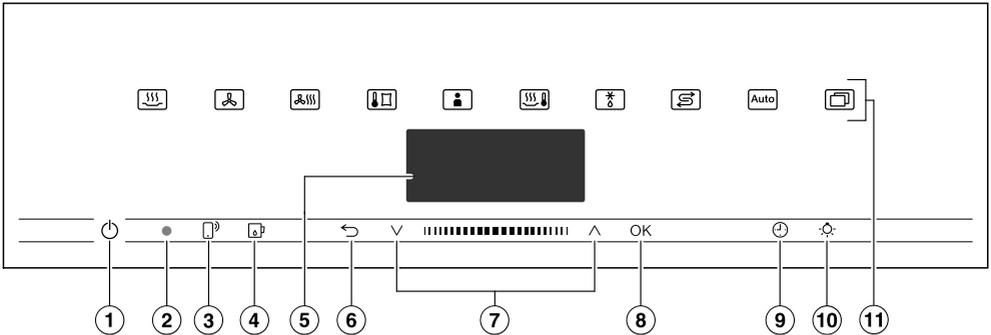


1 grille combinée pour cuire, rôtir et griller

Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

Touches de commande



- ① Touche Marche/Arrêt encastée
Sert à allumer et éteindre le four à vapeur
- ② Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)
- ③ Touche sensitive
Sert à contrôler le four à vapeur depuis votre appareil mobile
- ④ Touche sensitive
Sert à ouvrir et fermer le panneau de commande
- ⑤ Écran
Sert à afficher l'heure et les informations sur le fonctionnement
- ⑥ Touche sensitive
Pour reculer d'une étape et pour changer les options de menu pendant un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec touches fléchées et
Pour faire défiler les listes et modifier les valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK
Sert à accéder aux fonctions et à sauvegarder les réglages
- ⑨ Touche sensitive
Pour le réglage d'une minuterie, de la durée de cuisson, ou de l'heure de début ou de fin pour le programme de cuisson
- ⑩ Touche sensitive
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four
- ⑪ Touches sensibles
Pour sélectionner les modes de fonctionnement, les programmes automatiques et les réglages

Touches de commande

Touche Marche/Arrêt

La touche  Marche/Arrêt est encastree et tactile.

Allumez le four à vapeur à l'aide de cette touche.

Écran

L'écran est utilisé pour afficher l'heure ou des informations sur les modes de fonctionnement, les températures, les durées de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Après avoir allumé le four à vapeur avec la touche sensitive Marche/Arrêt , le menu principal s'affiche et vous invite à Sélectionner un mode.

Touches sensibles

Toutes les touches sensibles réagissent au toucher. Chaque effleurement d'une touche sensitive est confirmée par un bip de touches. Vous pouvez désactiver ce bip de touches avec Autres  | Réglages | Volume | Bip touches.

Si vous voulez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Activé.

Touches sensibles au-dessus de l'écran

Pour plus d'informations sur les fonctions et les modes de cuisson, voir « Menus principal et secondaires », « Réglages », « Programmes automat. » et « Autres utilisations ».

Touches sensibles en dessous de l'écran

Touche sensitive	Fonction
	<p>Si vous voulez commander le four à vapeur depuis votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, avoir activé le réglage <i>Commande à distance</i> et appuyé sur cette touche sensitive. La touche sensitive s'allume alors en orange et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four à vapeur depuis votre appareil mobile (voir « Réglages – Miele@home »).</p>
	<p>Utilisez cette touche sensitive pour ouvrir et fermer le panneau de commande (voir « Panneau de commande » dans la section « Fonctionnalités »).</p>
	<p>Selon le niveau actuel du menu, cette touche sensitive vous permet de revenir à un niveau supérieur ou au menu principal.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, utilisez cette touche sensitive pour modifier les valeurs et réglages, comme la température ou la fonction <i>Booster</i> pour le programme, ou pour annuler le programme.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, utilisez les touches fléchées ou la zone qui se trouve entre elles pour faire défiler les listes vers le haut ou vers le bas. Les options de menu seront mises en surbrillance l'une après l'autre au fur et à mesure que vous les faites défiler. Pour que vous puissiez la sélectionner, l'option de menu souhaitée doit être mise en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs ou les réglages qui sont mis en surbrillance en utilisant les touches fléchées ou la zone qui se trouve entre elles.</p>
<p>OK</p>	<p>Les fonctions mises en surbrillance à l'écran peuvent être sélectionnées en effleurant la touche sensitive <i>OK</i>. La fonction sélectionnée peut alors être modifiée.</p> <p>Confirmez avec <i>OK</i> pour sauvegarder les modifications.</p> <p>Si un message d'information s'affiche à l'écran, sélectionnez <i>OK</i> pour confirmer le message.</p>

Touches de commande

Touche sensitive	Fonction
	<p>Si aucun programme de cuisson n'est en cours, vous pouvez utiliser cette touche sensitive pour régler la minuterie (comme pour faire bouillir des œufs).</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez définir une minuterie, la durée de la cuisson et une heure de début ou de fin du programme.</p>
	<p>Appuyez sur cette touche sensitive pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes ou reste constamment allumé ou éteint.</p>

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation de l'appareil. Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer les informations.
	Minuterie
	Un crochet indique l'option actuellement choisie.
	Certains réglages, comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores, sont sélectionnés au moyen d'une barre de progression.
	Le verrouillage du système empêche toute mise en marche non intentionnelle du four à vapeur (voir « Réglages – Sécurité »).

Utilisez les touches fléchées \wedge et \vee ou la zone **||||** qui se trouve entre elles dans la zone de navigation pour utiliser le four à vapeur.

Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un réglage qu'il vous faut confirmer, la touche sensitive *OK* s'allume en orange.

Sélectionner une option de menu

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **||||** jusqu'à ce que l'option de menu souhaitée soit mise en surbrillance.

Conseil : Si vous maintenez le doigt sur la touche fléchée, la liste continue de défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche fléchée.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre sélection.

Modification d'un réglage dans une liste

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **||||** jusqu'à ce que la valeur ou le réglage souhaité soit mis en surbrillance.

Conseil : Une coche \checkmark s'affichera à côté du réglage actuel.

- Confirmez avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Modification d'un réglage avec la barre de progression

Certains réglages sont représentés par une barre **■■■■□□□** composée de différents segments. Si tous les segments sont allumés, la valeur maximale est sélectionnée.

Si aucun des segments n'est allumé ou si un seul segment est allumé, la valeur minimale est sélectionnée, ou le réglage est désactivé (comme le volume).

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **||||** jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction

Les touches sensibles pour les modes de fonctionnement et les fonctions (comme *Autres* ) se situent au-dessus de l'écran (voir « Commandes » et « Réglages »).

- Appuyez sur la touche sensitive du mode de fonctionnement ou de la fonction souhaité.

La touche sensitive sur le panneau de commande s'allume en orange.

- Sous *Autres* , faites défiler les listes jusqu'à ce que l'option de menu souhaitée soit mise en surbrillance.
- Réglez les valeurs du programme de cuisson.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Utilisation de l'appareil

Modification du mode de fonctionnement

Vous pouvez passer à un autre mode de fonctionnement pendant un programme de cuisson.

La touche sensitive pour le mode de fonctionnement sélectionné précédemment s'allume en orange.

- Effleurez la touche sensitive du nouveau mode de fonctionnement ou de la nouvelle fonction.

Le nouveau mode de fonctionnement s'affiche à l'écran avec ses valeurs préconisées correspondantes.

La touche sensitive pour le nouveau mode de fonctionnement s'allume en orange.

Sous *Autres* , faites défiler les listes jusqu'à atteindre l'option de menu souhaitée.

Saisir des chiffres

Les chiffres pouvant être modifiés sont surlignés.

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **||||■|||** jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit surligné.

Conseil : Si vous maintenez une touche fléchée appuyée, les chiffres continuent à défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche fléchée.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisir des lettres

Les lettres sont saisies dans la zone de navigation. Il est préférable de choisir des noms courts et faciles à mémoriser.

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **||||■|||** jusqu'à ce que le caractère souhaité soit mis en surbrillance.

Le caractère sélectionné apparaît sur la ligne supérieure de l'écran.

Conseil : Vous pouvez utiliser un maximum de 10 caractères.

Vous pouvez supprimer les caractères, un à la fois, avec \leftarrow .

- Sélectionnez les caractères restants.
- Une fois que vous avez saisi le nom, sélectionnez \checkmark .
- Confirmez avec *OK*.

Le nom est enregistré.

Activation de MobileStart

- Sélectionnez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. Vous pouvez commander votre four à vapeur à distance avec l'application Miele.

La commande directe du four à vapeur a la priorité sur la commande à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

Panneau de commande

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation se trouvent derrière le panneau de commande. Ouvrez et fermez le panneau de commande en appuyant sur la touche sensitive . Avant que le panneau de commande ne se ferme automatiquement, une note s'affiche à l'écran, que vous devez confirmer en appuyant sur la touche *OK*.

Le panneau de commande est doté d'un capteur d'obstruction. Si le panneau de commande détecte une résistance lors de l'ouverture / la fermeture, l'opération est annulée. Malgré cela, ne touchez pas le bord supérieur de la porte lorsque le panneau de commande s'ouvre et se ferme.

Réservoir d'eau

Le volume de remplissage maximum est de 6 tasses (1,4 l) et le minimum est de 4 1/4 tasses (1 l). Le réservoir d'eau porte des marques. Le marquage supérieur ne doit jamais être dépassé.

La consommation d'eau dépend du type d'aliment et de la durée de la cuisson. Il peut être nécessaire de rajouter de l'eau pendant la cuisson. La consommation d'eau augmente si la porte est ouverte pendant la cuisson.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avant chaque programme de cuisson avec vapeur.

Réservoir d'eau de condensation

La vapeur condensée créée pendant un programme de cuisson est pompée dans le réservoir d'eau de condensation. Le volume de remplissage maximum est de 6 tasses (1,4 l).

Température

Certains modes de fonctionnement ont une température préconisée prédéfinie. La température préconisée peut être modifiée dans la plage donnée d'un programme de cuisson individuel, d'une étape du programme ou à chaque fois que ce programme est utilisé. Vous pouvez modifier la température préconisée par incréments de 5 °F/5 °C, ou par incréments de 2 °F/1 °C pour la cuisson sous vide (voir la section « Réglages – Températures préprogrammées »).

Humidité

Le mode de fonctionnement Cuisson combinée  et l'application Réchauffer  utilisent une combinaison de chaleur et d'humidité du four. Le niveau d'humidité peut être sélectionné dans la plage donnée d'un programme individuel ou d'une étape spécifique du programme.

Selon le réglage de l'humidité, la cavité du four est alimentée en humidité ou en air frais. Avec le réglage d'humidité = 0 %, l'apport d'air frais maximal est activé et aucune humidité n'est fournie. Avec le réglage d'humidité = 100 %, il n'y a pas d'apport d'air frais et le taux d'humidité est à son maximum.

Certains aliments dégagent de l'humidité pendant le processus de cuisson. Cette humidité issue des aliments influence la quantité d'humidité supplémentaire nécessaire. Si la quantité d'humidité requise est faible, le générateur de vapeur peut ne pas être activé du tout.

Description fonctionnelle

Temps de cuisson

Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute et 10 ou 12 heures.

Les temps de cuisson des programmes automatiques et d'entretien sont réglés en usine et ne peuvent pas être modifiés.

Lors de la cuisson à la vapeur, ainsi que pour les programmes et applications qui fonctionnent à la vapeur pure, le temps de cuisson débute seulement lorsque la température réglée est atteinte. Il démarre immédiatement pour tous les autres modes de fonctionnement, programmes et applications.

Bruits

Un bourdonnement peut être entendu pendant le fonctionnement du four à vapeur et après son arrêt. Ce bruit n'indique ni un fonctionnement incorrect ni un défaut de l'appareil. Le bruit est produit par l'eau qui est pompée dans le système.

Lorsque le four à vapeur est en service, vous entendez un bruit de ventilateur.

Phase de chauffage

L'écran affiche la température dans la cavité du four au fur et à mesure qu'elle augmente pendant la phase de chauffage dans tous les modes de fonctionnement (exceptions : Gril maxi, Gril éco).

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure env. 7 minutes. Elle sera plus longue si vous faites cuire des aliments réfrigérés ou surgelés. La phase de chauffage peut également durer plus longtemps lorsque la cuisson se fait à des températures basses et avec le mode de fonctionnement **Sous-vide** .

Phase de cuisson

Le temps restant à écouler est indiqué à l'écran pendant la phase de cuisson. Lors de la cuisson à la vapeur, la phase de cuisson commence dès que la température réglée est atteinte. Elle démarre immédiatement pour tous les autres modes de cuisson, programmes et applications.

Réduction de vapeur

Avec la cuisson à la vapeur et la cuisson combinée, la fonction de réduction de la vapeur s'active automatiquement à la fin d'un programme de cuisson, qui utilise une température comprise dans une certaine plage. Cela permet d'éviter qu'une grande quantité de vapeur ne s'échappe lorsque la porte est ouverte. Le message Réduction vapeur s'affiche à l'écran.

La réduction de la vapeur peut être désactivée (voir « Réduction de vapeur » sous « Paramètres »). Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte.

Éclairage de la cavité du four

Pour des raisons d'économie d'énergie, l'éclairage intérieur du four a été réglé en usine pour s'éteindre après le début du programme.

Si vous souhaitez qu'il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement du four, vous devez modifier le réglage par défaut (voir « Éclairage » sous « Réglages »).

Si la porte du four demeure ouverte à la fin d'un programme de cuisson, l'éclairage de la cavité du four s'éteindra automatiquement après 5 minutes.

Vous pouvez allumer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche sensitive  du panneau de commande.

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'appli Miele
- un compte utilisateur Miele que vous pouvez créer via l'application Miele@mobile.

L'application Miele@mobile vous guidera lors de la connexion de votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre four à vapeur est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application pour certaines opérations, notamment :

- Consulter les informations sur l'état de fonctionnement de votre four à vapeur
- Récupérer des informations sur les préparations culinaires en cours
- Arrêter les programmes de cuisson en cours

La connexion de votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi augmente la consommation d'énergie, même lorsqu'il est éteint.

Assurez-vous d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment fort à l'endroit où votre four à vapeur est installé.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

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

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store^{MD} ou dans Google Play Store^{MD}.



Première mise en service

Réglages de base

Vous devez effectuer les réglages suivants avant de démarrer votre appareil pour la première fois. Vous pourrez les modifier à tout moment (voir « Réglages »).

 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement.

Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

Le four à vapeur s'allume automatiquement lorsqu'il est branché au réseau électrique.

Réglage de la langue

- Sélectionnez la langue de votre choix.
- Confirmez avec *OK*.

Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions figurant dans la section « Réglages – Langue  ».

Réglage de l'emplacement

- Sélectionner l'emplacement requis.
- Confirmez avec *OK*.

Configuration de Miele@home

Le message Config. «Miele@home» s'affiche à l'écran.

- Pour configurer Miele@home immédiatement, sélectionnez *Continuer* et confirmez avec *OK*.

- Pour le configurer ultérieurement, sélectionnez *Passer* et confirmez avec *OK*. Consultez « Réglages – Miele@home » pour en savoir plus sur la configuration ultérieure.

- Pour configurer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion que vous voulez utiliser.

Vous êtes alors guidé par l'écran et l'application Miele.

Réglage de la date

- Réglez l'année, le mois, puis le jour.
- Confirmez avec *OK*.

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Réglage du degré de dureté de l'eau

Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Pour en savoir plus, consultez la section « Dureté de l'eau » sous « Réglages ».

- Réglez le degré de dureté de l'eau pour votre région.
- Confirmez avec *OK*.

Terminer la procédure de mise en service

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Premier nettoyage

- Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes adhésives sur le four à vapeur et les accessoires.

Le four à vapeur est soumis à un test fonctionnel en usine, ce qui signifie que, dans certaines circonstances, de l'eau résiduelle provenant des tuyaux peut refluer dans la cavité du four pendant son transport.

Nettoyage du réservoir d'eau et du réservoir d'eau de condensation

 Risque de blessures dues au panneau de commande.

Vous risquez de vous accrocher au panneau de commande lorsqu'il s'ouvre ou se ferme.

Ne touchez pas le bord supérieur de la porte lorsque le panneau de commande s'ouvre et se ferme.

- Allumez le four à vapeur en appuyant sur la touche sensitive Marche/Arrêt .
- Effleurez la touche sensitive  pour ouvrir le panneau de commande.
- Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation. Pour cela, poussez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation légèrement vers le haut.
- Rincez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation à la main ou au lave-vaisselle.
- Remettez en place le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.
- Effleurez la touche sensitive  pour fermer le panneau de commande.

Le message Pour fermer le panneau motorisé, appuyer sur la touche OK s'affiche.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Nettoyage des accessoires/de la cavité du four

- Sortez tous les accessoires de la cavité du four.
- Lavez les plats de cuisson à la main ou au lave-vaisselle.

Les surfaces du plat universel et de la grille combinée sont traitées avec PerfectClean et doivent **uniquement** être lavées à la main.

Pour en savoir plus, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

- Nettoyez le plat universel et la grille combinée avec une éponge propre et une solution d'eau chaude savonneuse.

L'intérieur du four à vapeur a été traité en usine avec un agent de conditionnement.

- Pour l'éliminer, nettoyez la cavité du four avec une éponge propre et une solution douce d'eau chaude savonneuse.

Première mise en service

Réglage du point d'ébullition correct de l'eau

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez régler le four à vapeur sur la température d'ébullition de l'eau, qui varie en fonction de l'altitude de l'endroit où se trouve le four à vapeur. Cette opération permet également de rincer les composants de l'appareil qui transportent l'eau.

Cette opération **doit** être réalisée pour garantir le fonctionnement efficace de votre appareil.

L'eau distillée ou gazéifiée ou d'autres liquides risquent d'endommager le four à vapeur.

Utilisez seulement de l'eau froide potable (dont la température est inférieure à 70 °F (20 °C)).

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la marque maximale.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Puis faites tourner le four à vapeur pendant 15 minutes en utilisant le mode de cuisson Cuisson vapeur  à 212 °F (100 °C). Suivez les instructions fournies dans la section « Fonctionnement ».

Réglage du point d'ébullition correct de l'eau après un déménagement

Si vous déménagez, le point d'ébullition de l'eau du four à vapeur devra être adapté à la nouvelle altitude si celle-ci diffère de l'ancienne de 984 pi (300 m) ou plus. Pour cela, détartrez l'appareil (voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Chauffage du four à vapeur

- Sortez tous les accessoires de la cavité du four, si nécessaire.
- Pour éliminer la graisse de l'élément chauffant circulaire, chauffez le four à vapeur jusqu'à 395 °F (200 °C) en utilisant le mode de cuisson Cuisson convection  pendant 30 minutes. Suivez les instructions fournies dans la section « Fonctionnement ».

 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four ou les glissières latérales sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous mettez les mains dans la cavité chaude du four.

L'élément chauffant libère une légère odeur lorsqu'il chauffe pour la première fois. L'odeur et les vapeurs se dissipent rapidement et n'indiquent pas un appareil ou un branchement défectueux.

Il est important de veiller à ce que la cuisine soit parfaitement ventilée pendant cette opération.

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé Désactivé* Désactivation nocturne Format de l'heure 12 heures 24 heures* Régler
Date	
Éclairage	Activé « Activé » pendant 15 secondes* Désactivé
Écran	Luminosité  QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé
Unités	Poids g* lb/oz lb Température °C* °F
Mainten au chaud	Activé Désactivé*
Réduction vapeur	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Booster	Activé* Désactivé
Dureté de l'eau	1°dH ... 21°dH* ... 70°dH

* Réglage d'usine

Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Rinçage automatique	Activé* Désactivé
Sécurité	Verrouillage des touches Activé Désactivé* Verrouillage système  Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver État de connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version du logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Ouverture du menu « Réglages »

Dans le menu Autres  | Réglages , vous pouvez personnaliser votre four à vapeur en ajustant les réglages par défaut à vos besoins.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage de votre choix.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsqu'une cuisson est en cours.

Langue

Vous pouvez régler la langue et votre emplacement.

Après avoir sélectionné et confirmé votre choix, la langue sélectionnée s'affiche à l'écran.

Conseil : Si vous avez sélectionné la mauvaise langue par erreur, choisissez la touche sensitive . Suivez le symbole  pour revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez la façon dont vous souhaitez voir l'heure s'afficher à l'écran lorsque le four à vapeur est éteint :

- **Activé**
L'heure actuelle s'affiche toujours à l'écran. La modification de ce réglage augmente la consommation d'énergie. Si vous sélectionnez aussi le réglage Écran | QuickTouch | Activé, toutes les commandes par capteur réagissent immédiatement au toucher.

Si vous sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, le four à vapeur doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser.

- **Désactivé**
L'écran est assombri afin d'économiser de l'énergie. Le four à vapeur doit être allumé avant de pouvoir utiliser l'écran.
- **Désactivation nocturne**
L'heure actuelle ne s'affiche à l'écran qu'entre 5 h et 23 h. L'écran reste sombre en-dehors de cette plage horaire. La modification de ce réglage augmente la consommation d'énergie.

Format de l'heure

L'heure peut être affichée dans le format d'affichage 24 ou 12 heures (24 heures ou 12 heures).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Après une panne de courant, l'heure s'affiche à nouveau dès que le courant est rétabli. L'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures.

Si le four à vapeur a été connecté à un réseau Wi-Fi et enregistré dans l'application Miele@mobile, l'heure sera synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele@mobile.

Réglages

Date

Réglez la date.

Éclairage

- **Activé**
L'éclairage intérieur du four est allumé durant tout le temps de cuisson.
- « **Activé** » pendant 15 secondes
L'éclairage intérieur du four s'éteint 15 secondes après le début d'un programme de cuisson. Appuyez sur la touche sensitive  pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.
- **Désactivé**
L'éclairage intérieur du four est éteint. Appuyez sur la touche sensitive  pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Écran

Luminosité

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

- 
Luminosité maximale
- 
Luminosité minimale

QuickTouch

Sélectionnez la façon dont les commandes par capteur doivent réagir lorsque le four à vapeur est éteint :

- **Activé**
Si vous avez sélectionné le réglage **Heure | Affichage | Activé** ou **Désactivation nocturne**, les commandes par capteur réagissent aussi lorsque le four à vapeur est éteint. La modification de ce réglage augmente la consommation d'énergie.
- **Désactivé**
Indépendamment du réglage **Heure | Affichage**, les commandes par capteur réagissent uniquement lorsque le four à vapeur est allumé, ainsi que pendant un certain temps après qu'il a été éteint.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte et à la fin d'un intervalle de temps donné.

Mélodies

À la fin d'un processus de cuisson, une mélodie retentit plusieurs fois à différents intervalles.

Le volume de la mélodie est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■■■

Volume maximum

- □□□□□□

La mélodie est désactivée

Fréquence simple

À la fin d'un processus de cuisson, un bip continu retentit pendant un certain temps.

La tonalité de ce bip continu est représentée par une barre de progression.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

Tonalité maximale

- □□□□□□□□□□□□

Tonalité minimale

Bip touches

Le volume du bip, qui retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche sensitive, est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■■■

Volume maximum

- □□□□□□

Le bip des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque vous appuyez sur la touche  Marche/Arrêt.

Unités

Poids

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

Température

Vous pouvez régler la température en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

Réglages

Maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** vous permet de garder les aliments au chaud à la fin du programme de cuisson à la vapeur. Les aliments sont maintenus au chaud pendant 15 minutes maximum. Vous pouvez annuler le processus de maintien au chaud en ouvrant la porte.

Veillez noter que les aliments délicats, notamment le poisson, peuvent continuer à cuire tout en étant maintenus au chaud.

- Activé

La fonction **Maintien au chaud** est activée. Pour un processus de cuisson à une température d'env. 175 °F (80 °C) ou plus, cette fonction s'active après env. 5 minutes. Les aliments sont maintenus au chaud à une température de 160 °F (70 °C).

- Désactivé

La fonction **Maintien au chaud** est désactivée.

Réduction de vapeur

La fonction **Réduction vapeur** permet d'éviter qu'une grande quantité de vapeur ne s'échappe lorsque la porte est ouverte.

- Activé

La fonction **Réduction de vapeur** s'active automatiquement à la fin d'un programme de cuisson qui utilise une température supérieure à env. 175 °F (80 °C) (cuisson à la vapeur) ou 175–212 °F (80–100 °C) et 100 % d'humidité (cuisson combinée). Le message **Réduction vapeur** s'affiche à l'écran.

- Désactivé

Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est aussi automatiquement désactivée.

Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte.

Temp. préprogrammées

Si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent de celle par défaut, il est recommandé de modifier les températures préconisées.

Après avoir sélectionné cette option de menu, une liste de modes de cuisson du four s'affiche à l'écran.

■ Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

La température préconisée s'affiche, ainsi que la plage dans laquelle elle peut être modifiée.

■ Modifiez la température préconisée.

■ Confirmez avec **OK**.

Booster

La fonction **Booster** permet de préchauffer rapidement le four.

- Activé

La fonction **Booster** est automatiquement activée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. L'élément chauffant supérieur (gril), la résistance circulaire et la soufflerie d'air chaud préchauffent tous simultanément la cavité du four à la température réglée.

- Désactivé

La fonction **Booster** est automatiquement désactivée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Dureté de l'eau

Le four à vapeur doit être réglé en fonction de la plage de dureté de l'eau locale pour garantir son fonctionnement correct et pour que le détartrage soit effectué à une fréquence adéquate. Plus l'eau est dure, plus le four à vapeur doit être détartré fréquemment. Contactez le service de l'eau local pour connaître la plage de dureté de l'eau potable de votre région.

Si vous utilisez un adoucisseur d'eau sur site, faites correspondre le réglage du four à vapeur à la valeur réglée sur l'adoucisseur d'eau.

Si vous utilisez un système sur site pour déminéraliser complètement l'eau (par ex. un dispositif d'osmose inverse), il doit être réglé de manière à ce que la conductivité de l'eau traitée soit d'au moins 100 µS/cm. Pour la plupart des qualités d'eau, il est possible d'atteindre cet objectif en fixant une dureté de l'eau d'au moins 3,1 gpg (3°dH) plutôt qu'en déminéralisant complètement l'eau. La conductivité est nécessaire pour la détection du niveau de remplissage dans le générateur vapeur. Faites correspondre le réglage du four à vapeur à la valeur réglée sur le système de déminéralisation de l'eau.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, elle doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur en matière de qualité de l'eau potable. N'utilisez pas d'eau minérale ou gazéifiée. Ajustez le réglage sur le four à vapeur en fonction de la teneur en calcium. La teneur en calcium est indiquée sur l'étiquette de la bouteille en mg/l de Ca²⁺ ou en ppm (mg/l de CaCO₃).

Dureté de l'eau			Teneur en calcium mg/l de Ca ²⁺	Teneur en carbonate de calcium ppm (mg/l de CaCO ₃)	Réglage du four à vapeur
°dH	gpg	mmol/l			
1	1	0,18	7	18	1
2	2	0,36	14	36	2
3	3	0,54	21	54	3
4	4	0,72	29	71	4
5	5	0,90	36	89	5
6	6	1,07	43	107	6
7	7	1,25	50	125	7
8	8	1,43	57	143	8
9	9	1,61	64	161	9
10	10	1,79	71	179	10
11	11	1,97	79	196	11
12	12	2,15	86	214	12
13	14	2,33	93	232	13
14	15	2,51	100	250	14

Réglages

Dureté de l'eau			Teneur en calcium mg/l de Ca ²⁺	Teneur en carbonate de calcium ppm (mg/l de CaCO ₃)	Réglage du four à vapeur
°dH	gpg	mmol/l			
15	16	2,69	107	268	15
16	17	2,86	114	286	16
17	18	3,04	121	304	17
18	19	3,22	129	321	18
19	20	3,40	136	339	19
20	21	3,58	143	357	20
21	22	3,76	150	375	21
22	23	3,94	157	393	22
23	24	4,12	164	411	23
24	25	4,30	171	429	24
25	26	4,47	179	446	25
26	27	4,65	186	464	26
27	28	4,83	193	482	27
28	29	5,01	200	500	28
29	30	5,19	207	518	29
30	31	5,37	214	536	30
31	32	5,55	221	554	31
32	33	5,73	228	571	32
33	34	5,91	236	589	33
34	35	6,09	243	607	34
35	36	6,27	250	625	35
36	38	6,44	257	643	36
37–45	39–47	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	48–63	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	64–73	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Rinçage automatique

Après un programme de cuisson à la vapeur, une fois que vous avez éteint le four à vapeur, le message Rinçage en cours s'affiche à l'écran.

Cette opération permet d'évacuer tous les résidus alimentaires qui peuvent être restés dans le système.

Vous pouvez activer ou désactiver le rinçage automatique.

Sécurité

Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches sensibles empêche que le programme de cuisson soit désactivé par erreur ou que les paramètres soient modifiés. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et tous les champs de l'écran sont bloqués quelques secondes après le démarrage d'un programme, à l'exception de la touche  Marche/Arrêt.

- Activé

Le verrouillage des touches est activé. Appuyez sur la touche sensible *OK* pendant au moins 6 secondes afin de désactiver le verrouillage des touches sensibles pendant quelques secondes.

- Désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Toutes les touches sensibles sont accessibles comme d'habitude.

Verrouillage système

Le verrouillage du système empêche toute mise en marche accidentelle du four à vapeur.

Lorsque le verrouillage du système est activé, vous pouvez toujours régler une minuterie et utiliser la fonction Mobile-Start.

Le verrouillage du système reste activé même après une panne de courant.

- Activé

Le verrouillage du système est activé. Pour utiliser le four à vapeur, effleurez la touche sensible *OK* pendant au moins 6 secondes.

- Désactivé

Le verrouillage du système est désactivé. Vous pouvez utiliser le four à vapeur normalement.

Réglages

Miele@home

Le four à vapeur est un appareil compatible avec Miele@home. Votre four à vapeur est équipé en usine d'un module de communication Wi-Fi et prend en charge la communication sans fil.

Il existe plusieurs moyens de connecter votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele@mobile ou via WPS.

- Activer
Ce réglage est visible uniquement si la fonction Miele@home est désactivée. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
Ce réglage est visible uniquement si la fonction Miele@home est activée. La fonction Miele@home reste configurée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- État de connexion
Ce réglage est visible uniquement si la fonction Miele@home est activée. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Réinstaller
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. Réinitialisez les paramètres réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion réseau.
- Réinitialiser
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion Wi-Fi sera réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez configurer une nouvelle connexion Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home. Les paramètres réseau doivent être

réinitialisés chaque fois qu'un four à vapeur est mis au rebut ou vendu, ou si un four à vapeur d'occasion est mis en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder au four à vapeur.

- Installer
Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion Wi-Fi n'a encore été configurée. Vous devez configurer une nouvelle connexion Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Exécution du Balayage et connexion

La mise en service initiale a été effectuée sans que Miele@home n'ait été configuré.

■ Balayez le code QR.

Si vous avez installé l'appli Miele et possédez un compte utilisateur, vous accéderez directement à l'étape de mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'appli Miele, vous serez redirigé sur l'Apple App Store® ou le Google Play Store^{MD}.

■ Installez l'appli Miele et configurez un compte utilisateur.

■ Balayez à nouveau le code QR.

L'appli Miele vous guidera à travers la procédure de configuration.



Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile, si vous avez accès au système Miele@home et si vous avez activé la fonction de commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart et par ex. consulter des informations sur les processus de cuisson qui sont en cours dans votre four à vapeur ou pour mettre fin à un processus en cours.

Activation de MobileStart

- Sélectionnez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. Vous pouvez commander votre four à vapeur à distance avec l'application Miele.

La commande directe du four à vapeur a la priorité sur la commande à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

Mise à jour à distance

L'option de menu Mise à jour à distance s'affiche uniquement et ne peut être sélectionnée que si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées (voir « Première mise en service – Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre four à vapeur. Si une mise à jour est disponible pour votre four à vapeur, il la télécharge automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre four à vapeur comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activation/Désactivation

La fonction RemoteUpdate est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas que les mises à jour soient automatiquement téléchargées.

Réglages

Exécution d'une mise à jour à distance RemoteUpdate

Les informations sur le contenu et l'étendue de la mise à jour sont disponibles dans l'application Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four à vapeur si une mise à jour logicielle est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à plus tard. Ainsi, lorsque le four à vapeur sera rallumé, la mise à jour vous sera rappelée.

Désactivez la fonction RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

- Vous ne recevrez un message que lorsqu'une mise à jour sera disponible.
- Une fois qu'une mise à jour a été installée, elle ne peut plus être désinstallée.
- N'éteignez pas le four à vapeur pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour est annulée et l'installation n'est pas effectuée.
- Certaines mises à jour logicielles peuvent uniquement être effectuées par le service technique Miele.

Version du logiciel

L'option de menu de la version logicielle est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four à vapeur dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. N'activez pas ce réglage si vous avez l'intention de faire un usage domestique de l'appareil.

Mode expo

Si vous avez activé le mode Démo, le message **Le mode expo est activé.** L'appareil ne chauffe pas. s'affiche lorsque vous allumez le four à vapeur.

- **Activé**
Appuyez sur la touche sensitive **OK** pendant au moins 4 secondes pour activer le mode Démo.
- **Désactivé**
Appuyez sur la touche sensitive **OK** pendant au moins 4 secondes pour désactiver le mode Démo. Vous pouvez utiliser le four à vapeur normalement.

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages d'usine.
- Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés seront supprimés.
- Temp. préprogrammées
Toutes les températures préconisées qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages d'usine.

Heures de fonctionnement

Sélectionnez **Autres**  | Heures de fonctionnement pour consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four à vapeur.

Utilisation de la fonction Minuterie

La minuterie  vous permet de chronométrer d'autres activités dans la cuisine, comme faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées (par exemple, comme rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement, etc.).

- La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four à vapeur avant de régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four à vapeur est éteint.

Exemple : vous souhaitez faire bouillir des œufs et vous réglez la minuterie sur une durée de 6 minutes et 20 secondes.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.

L'invite Régler 00:00 min s'affiche.

- À l'aide de la zone de navigation, réglez 06:20.
- Confirmez avec *OK*.

La durée de la minuterie est sauvegardée.

Lorsque le four à vapeur est éteint, l'écran affiche le décompte de la minuterie, et le symbole  s'affiche au lieu de l'heure actuelle.

Si un processus de cuisson est en cours en même temps, le symbole  et la durée de la minuterie s'affichent au bas de l'écran.

Si vous vous trouvez dans un menu, le compte à rebours de la minuterie s'effectue en arrière-plan.

À la fin de la durée de la minuterie, le symbole  clignote, le temps écoulé depuis la fin de la minuterie s'affiche et un signal sonore retentit.

- Effleurez la touche sensitive .
- Si nécessaire, confirmez avec *OK*.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Modifier la durée de la minuterie

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.
- Sélectionnez Modifier.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie apparaît.

- Modifiez l'heure réglée pour la minuterie.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'heure de minuterie modifiée est maintenant enregistrée.

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.
- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

Menu principal et sous-menus

Comme les différents pays ont des préférences différentes en matière de préparation culinaire, les valeurs en °F et en °C ne correspondent pas. Les valeurs sont définies telles qu'elles sont spécifiées dans le tableau.

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement		
Cuisson vapeur 	212 °F (100 °C)	105–212 °F (40–100 °C)
Cuisson convection 	320 °F (160 °C)	85–450 °F (30–230 °C)
Cuisson combinée 		
Cuisson combi. + Cuisson convection	340 °F (170 °C)	85–450 °F (30–230 °C)
Cuisson combi. + Chal. sole/voûte	355 °F (180 °C)	85–435 °F (30–230 °C)
Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	Niveau 1–3
Sous-vide 	150 °F (65 °C)	115–195 °F (45–90 °C)
Programmes personnalisés 		
Réchauffer 	265 °F (130 °C)	250–285 °F (120–140 °C)
Décongeler 	140 °F (60 °C)	120–140 °F (50–60 °C)
Détartrage 		
Programmes automat. 		
Autres 		
AirFry	425 °F (210 °C)	85–450 °F (30–230 °C)
Chaleur sole/voûte	355 °F (180 °C)	85–450 °F (30–230 °C)
Cuisson intensive	355 °F (180 °C)	120–450 °F (50–230 °C)
Chaleur sole	375 °F (190 °C)	210–395 °F (100–200 °C)
Chaleur voûte	375 °F (190 °C)	210–450 °F (100–230 °C)
Gril maxi	Niveau 3	Niveau 1–3
Gril éco	Niveau 3	Niveau 1–3
Gril convection	395 °F (200 °C)	120–450 °F (50–230 °C)
Gâteau spéc.	320 °F (160 °C)	85–450 °F (30–230 °C)

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur recommandée	Plage
Autres 		
Fonctions utiles		
Miele Mix & Match		
Blanchir	–	–
Préparation conserves	195 °F (90 °C)	175–212 °F (80–100 °C)
Sécher	120 °F (50 °C)	85–160 °F (30–70 °C)
Faire lever la pâte	–	–
Désinfecter la vaisselle	–	–
Programme Sabbat	355 °F (180 °C)	120–450 °F (50–230 °C)
Chauffer la vaisselle	120 °F (50 °C)	120–175 °F (50–60 °C)
Mainten au chaud	150 °F (65 °C)	105–212 °F (40–100 °C)
Entretien		
Humidification		
Séchage		
Rinçage		
Réglages 		
Heures de fonctionnement		

Conseils pour économiser l'énergie

Programmes de cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour un programme de cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la plage indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson, puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant un programme de cuisson.
- Les récipients mats et sombres sont les plus appropriés pour la cuisson au four. Ils absorbent plus efficacement la chaleur et la transmettent plus rapidement à la préparation. Les matériaux réfléchissants, comme l'inox ou l'aluminium, réfléchissent la chaleur, ce qui peut donner un résultat de cuisson plus irrégulier. Ne recouvrez ni le fond de la cavité ni la grille de cuisson d'une feuille d'aluminium réfléchissant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Réglez le temps de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en possédez une.
- La plupart des aliments peuvent être cuits à l'aide du mode Cuisson convection  ou Rôtissage convection. Comme la chaleur est diffusée de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode Chaleur sole/voûte. Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

- Gril convection est le meilleur mode de fonctionnement pour les plats grillés. Vous pouvez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions de gril, qui utilisent le réglage maximal de température.
- Si possible, cuisez 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, afin de profiter de la chaleur déjà présente dans le four.

Paramètres de personnalisation

- Sélectionnez le réglage Écran | Quick-Touch | Désactivé des éléments de commande, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage Éclairage | Désactivé ou « Activé » pendant 15 secondes pour l'éclairage intérieur du four. Vous pouvez rallumer l'éclairage intérieur du four à tout moment en appuyant sur la touche sensitive .

Mode Économie d'énergie

Le four à vapeur s'éteint automatiquement pour économiser l'énergie si un programme n'est pas en cours d'exécution et si aucune commande n'a été activée. L'heure actuelle s'affiche à l'écran, ou l'écran reste sombre (voir « Réglages »).

Dysfonctionnement dû à l'absence de filtre dans la sole.

Si le filtre de la sole est absent, des résidus alimentaires peuvent pénétrer dans la vidange. L'eau ne peut pas être pompée hors de la machine.

Avant chaque programme de cuisson, vérifiez que le filtre situé dans la sole de la cavité du four est correctement fixé.

- Allumez le four à vapeur.

Le menu principal s'affiche.

- Si vous souhaitez cuisiner en mode vapeur ou avec des jets de vapeur, remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place.

L'eau distillée ou gazéifiée ou d'autres liquides risquent d'endommager le four à vapeur.

Utilisez uniquement de l'eau froide potable (dont la température est inférieure à 70 °F (20 °C)).

- Mettez les aliments au four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement que vous voulez utiliser.

Le mode de fonctionnement s'affichera à l'écran. Selon le mode de fonctionnement que vous avez sélectionné, les valeurs de température et d'humidité (le cas échéant) préconisées s'affichent l'une après l'autre.

- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.
- Confirmez avec *OK*.

Sinon, la température préconisée est acceptée en quelques secondes. Vous pouvez modifier la température par la suite à l'aide des touches fléchées.

- Modifiez le réglage de l'humidité, le cas échéant.

- Confirmez avec *OK*.

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

Vous pouvez voir la température augmenter sur l'écran. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois.

- Après la cuisson, effleurez la touche sensitive pour le mode de fonctionnement choisi afin de mettre fin à la cuisson.

 Risque de blessure due à la vapeur chaude.

Lorsque vous utilisez un programme de cuisson à la vapeur, une grande quantité de vapeur chaude peut s'échapper si la porte est ouverte. La vapeur peut causer des brûlures.

Éloignez-vous le temps que la vapeur chaude se dissipe.

- Sortez les aliments du four.

Nettoyage du four à vapeur

- Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau condensée et videz-les, si nécessaire.
- Éteignez le four à vapeur.

Le message *Rinçage en cours* s'affiche après un programme de cuisson à la vapeur.

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

Le processus de rinçage devrait être effectué chaque fois, car il permet d'évacuer les résidus alimentaires qui peuvent être restés dans le système.

Fonctionnement

- Nettoyez et séchez intégralement le four à vapeur en suivant les instructions de la section « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que la cavité du four soit complètement sèche.

Remplir d'eau

Si de l'eau doit être rajoutée pendant le programme de cuisson, un signal sonore retentit et un message indiquant qu'il faut remplir le réservoir avec de l'eau fraîche s'affiche à l'écran.

- Retirez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil.

Le programme de cuisson se poursuit.

Modification des valeurs et réglages pour un programme de cuisson

Selon le mode de fonctionnement, dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez utiliser la touche sensitive ↵ pour modifier ses valeurs ou réglages.

- Effleurez la touche sensitive ↵.

Selon le mode de fonctionnement, les réglages suivants s'affichent :

- Température
- Humidité
- Durée
- Booster
- Préchauffer
- Crisp function

Modification des valeurs et réglages

- Sélectionnez la valeur ou le réglage souhaité et confirmez avec *OK*.
- Modifiez la valeur ou le réglage et confirmez avec *OK*.

Le programme de cuisson se poursuit avec les nouvelles valeurs et les nouveaux réglages.

Modification de la température

Vous pouvez modifier de façon permanente les températures préconisées afin de les adapter à vos préférences de cuisson en sélectionnant Autres  | Réglages  | Temp. préprogrammées.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Température et confirmez avec *OK*.
- Modifiez la température souhaitée dans la zone de navigation.
- Confirmez avec *OK*.

Le programme de cuisson recommencera en utilisant la nouvelle température souhaitée.

Modification de l'Humidité

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Humidité et confirmez avec *OK*.
- Modifiez le niveau d'humidité.
- Confirmez avec *OK*.

Le programme se poursuit avec le nouveau niveau d'humidité.

Régler les durées de cuisson

La cuisson peut être compromise si un long délai sépare le moment où les aliments sont placés dans le four et celui où ils commencent à être cuits. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire se gâter. Lorsque vous cuisez au four, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.

Par conséquent, ne retardez pas trop longtemps le début de la cuisson.

Vous avez placé les aliments dans la cavité du four, sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis, comme la température.

En saisissant *Durée*, *Arrêt à*, ou *Départ à* à l'aide de la touche sensitive ☺, vous pouvez arrêter ou démarrer automatiquement la cuisson.

- *Durée*

Saisissez le temps de cuisson requis pour vos aliments. Une fois le temps de cuisson terminé, le chauffage du four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson maximum qui peut être programmé dépend du mode de cuisson sélectionné.

- *Arrêt à*

Précisez l'heure à laquelle la cuisson doit terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.

- *Départ à*

Cette fonction s'affiche dans le menu uniquement si vous avez programmé une heure de *Durée* ou *Arrêt à*. Avec *Départ à*, vous avez précisé l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.

- Appuyez sur la touche sensitive ☺.
- Programmez les heures requises.
- Confirmez avec *OK*.
- Effleurez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Lors de la cuisson à la vapeur, le temps de cuisson débute seulement lorsque la température réglée est atteinte.

La fonction Réduction de la vapeur s'active automatiquement à la fin d'un programme de cuisson qui utilise une température supérieure à environ 175 °F/80 °C (cuisson à la vapeur) ou 175–212 °F/80–100 °C et 100 % d'humidité (cuisson combinée).

- Attendez que le message Réduction vapeur disparaisse de l'écran avant d'ouvrir la porte du four et de sortir les aliments.

Modification des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ☺.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Confirmez avec *OK*.
- Sélectionnez *Modifier*, le cas échéant.
- Modifiez la durée réglée.
- Confirmez avec *OK*.
- Effleurez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

Ces réglages sont supprimés en cas de panne de courant.

Conseil : Vous pouvez aussi modifier la durée de cuisson directement via la zone de navigation.

Fonctionnement

Supprimer les durées de cuisson réglées

Pour les modes de fonctionnement et applications pour lesquels il est toujours nécessaire de définir un temps de cuisson, vous pouvez supprimer uniquement les heures définies pour Arrêt à et Départ à.

- Effleurez la touche sensitive ☺.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Confirmez avec *OK*.
- Sélectionnez Supprimer.
- Confirmez avec *OK*.
- Effleurez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

Si vous supprimez Durée, la durées réglées pour les réglages Arrêt à et Départ à sont également supprimées.

Si vous supprimez le réglage Arrêt à ou Départ à, le programme de cuisson démarre selon la durée de cuisson réglée.

Conseil : Vous pouvez aussi supprimer la durée de cuisson directement via la zone de navigation.

Annulation d'un programme de cuisson

Vous pouvez annuler un programme de cuisson à l'aide de la touche sensitive de mode de fonctionnement qui s'allume en orange ou avec la touche sensitive ↵.

L'élément chauffant et la lumière du four s'éteindront et toutes les durées de cuisson réglées seront supprimées.

Effleurez la touche sensitive du mode de fonctionnement pour revenir au menu principal.

Si vous annulez un programme de cuisson à la vapeur à l'aide de la touche sensitive ↵, le message Réduction vapeur s'affiche si vous avez réglé une température supérieure à env. 175 °F (80 °C) (cuisson à la vapeur) ou 175–212 °F (80–100 °C) et 100 % d'humidité (cuisson combinée).

Annulation d'un programme de cuisson sans aucun temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche sensitive du mode de fonctionnement sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

- **Ou :** sélectionnez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler l'opération.
- Confirmez avec *OK*.

Annulation d'un programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche sensitive du mode de fonctionnement sélectionné.

L'écran affiche Annuler la cuisson?.

- Sélectionnez Oui.
- Confirmez avec *OK*.
- **Ou :** sélectionnez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler l'opération.
- Confirmez avec *OK*.
- Sélectionnez Oui.
- Confirmez avec *OK*.

Interruption d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson est interrompu dès que la porte est ouverte. Le chauffage du four s'éteint.

Le temps de cuisson réglé est enregistré lors de la cuisson à la vapeur, ainsi que pour les programmes et applications avec fonctionnement à la vapeur stérile.

 Risque de blessures dues à la vapeur chaude.

Lorsque vous utilisez un programme de cuisson à la vapeur, une grande quantité de vapeur chaude peut s'échapper si la porte est ouverte. La vapeur peut brûler.

Éloignez-vous le temps que la vapeur chaude se dissipe.

 Risque de brûlures dues aux surfaces et aux aliments chauds.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales, les accessoires ou les aliments sont susceptibles de vous brûler.

Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de cuisine pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster les niveaux du four, etc.

Lorsque vous placez ou retirez les plats de cuisson du four, assurez-vous que les aliments chauds ne se déversent pas.

Le programme de cuisson reprendra lorsque la porte sera fermée.

Le four à vapeur chauffera de nouveau et l'affichage indiquera la température dans la cavité du four alors qu'elle augmentera.

Lors de la cuisson à la vapeur, ainsi que pour les programmes et applications avec fonctionnement à la vapeur stérile, le décompte de la durée restante se poursuit uniquement lorsque la température réglée est atteinte.

Dans les programmes utilisant 100 % d'humidité et des températures allant jusqu'à 212 °F (100 °C) : le programme de cuisson se termine plus tôt si la porte est ouverte dans la dernière minute de cuisson (55 secondes restantes).

Préchauffage de la cavité du four

La fonction **Booster** permet de préchauffer rapidement la cavité du four dans certains modes de fonctionnement.

La fonction **Préchauffer** peut être utilisée avec n'importe quel mode de fonctionnement du four et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Si vous avez réglé un temps de cuisson, le décompte ne commence qu'après la phase de préchauffage.

L'appareil doit uniquement être préchauffé dans quelques cas.

- Préchauffez la cavité du four lorsque vous cuisinez les aliments suivants :
 - gâteaux et pâtisseries à cuisson rapide (env. 30 minutes ou moins) et préparations délicates (par ex. gâteau de Savoie) avec le mode de fonctionnement **Chaleur sole/voûte** (sans la fonction **Booster**)

Fonctionnement

Booster

La fonction **Booster** est activée en tant que réglage par défaut pour les modes de fonctionnement suivants

(Autres  | Réglages  | **Booster** | Activé) :

- Cuisson convection 
- Rôtissage convection
- Chaleur sole/voûte

Si vous réglez une température au-dessus de 100 °C et si la fonction **Booster** est activée, une phase de préchauffage accéléré réchauffe la cavité du four à la température réglée. L'élément de dorage / gril et l'élément de chauffage circulaire s'allument en même temps que le ventilateur.

Les préparations délicates (comme le gâteau éponge ou les biscuits) brunissent trop rapidement dans la partie supérieure si la fonction **Booster** est utilisée.

Désactivez la fonction **Booster** pour ces préparations.

Activer ou désactiver la fonction **Booster** pour un programme de cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | Activé, vous pouvez désactiver séparément cette fonction pour un programme de cuisson.

Par ailleurs, vous pouvez également activer cette fonction séparément pour un programme de cuisson si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | Désactivé.

Exemple : vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température. Vous voulez désactiver la fonction **Booster** pour ce programme de cuisson.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Booster** | Désactivé.
- Confirmez avec *OK*.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Préchauffer

Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.

Si vous avez réglé un temps de cuisson, le décompte ne commence que lorsque la température cible est atteinte et que vous avez placé les aliments dans le four.

Lancez le programme de cuisson immédiatement, sans retarder l'heure de démarrage.

Activation de la fonction **Préchauffer**

La fonction **Préchauffer** doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.

Vous voulez activer la fonction **Préchauffer** pour ce programme de cuisson.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Préchauffer** | Activé.
- Confirmez avec *OK*.

Le message suivant s'affiche avec une heure : Enfourner à . La cavité du four est chauffée à la température réglée.

- À l'invite, placez les aliments dans le four.
- Confirmez avec *OK*.

Crisp function

La fonction Crisp function (réduction de l'humidité) permet de réduire l'humidité du four selon les besoins pendant toute la durée de la cuisson ou à certains moments du processus.

Il est préférable d'utiliser cette fonction lors de la cuisson d'aliments qui ont une garniture humide, par ex. les quiches, les pizzas, les pâtisseries aux fruits frais ou les muffins.

La volaille en particulier acquiert une belle peau croustillante grâce à cette fonction.

La fonction Crisp function peut être utilisée dans les modes de fonctionnement suivants :

- Cuisson convection 
- Rôtissage convection
- Chaleur sole/voûte
- Cuisson intensive
- Chaleur sole
- Chaleur voûte
- Gril convection
- Gâteau spéc.

Activation de la fonction Crisp function

La fonction Crisp function doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.

Vous voulez activer la fonction Crisp function pour ce programme de cuisson.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Crisp function | Activé.
- Confirmez avec *OK*.

La fonction Crisp function est activée. La fonction Crisp function peut être désactivée à nouveau à tout moment via la touche sensitive .

Injection de jets de vapeur

Vous pouvez déclencher des jets de vapeur pendant le processus de cuisson dans tous les modes de fonctionnement du four. Le nombre de jets de vapeur est illimité.

Vous pouvez déclencher un jet de vapeur dès que Diffusion de vapeur est mis en surbrillance à l'écran.

Veillez attendre que la phase de chauffage soit terminée, afin de permettre à la vapeur de se répartir uniformément dans l'air chaud du four.

- Sélectionnez *OK*.

Le jet de vapeur est diffusé. Le symbole  s'affiche à l'écran et Diffusion de vapeur disparaît. Cela prend env. 1 minute.

- Procédez comme décrit pour déclencher d'autres jets de vapeur une fois que Diffusion de vapeur s'affiche à nouveau à l'écran.

Remarques générales

La section « Remarques générales » contient les informations qui s'appliquent à tous les niveaux. Si des aspects spécifiques doivent être pris en compte pour certains aliments et/ou modes de cuisson, consultez les sections correspondantes pour en savoir plus.

En quoi la cuisson à la vapeur est-elle spéciale?

Presque toutes les vitamines et tous les minéraux sont conservés, car les aliments ne sont pas plongés dans l'eau.

La cuisson à la vapeur conserve mieux la saveur réelle des aliments que la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous recommandons de ne pas assaisonner les aliments avec du sel, ou au moins d'attendre la fin de leur cuisson. Les aliments conservent également leur couleur fraîche et naturelle.

Plats

Plats de cuisson

Des plats de cuisson en acier inoxydable sont fournis avec le four à vapeur. D'autres plats, de différentes tailles, perforés ou non, sont disponibles en option (voir « Accessoires en option »). Vous pouvez ainsi choisir le plat le plus adapté au repas que vous préparez.

Utilisez des plats de cuisson perforés pour la **cuisson à la vapeur**, si possible. La vapeur peut atteindre les aliments de tous les côtés et ils sont ainsi cuits de manière uniforme.

Votre propre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Cependant, veuillez noter ce qui suit :

- La vaisselle doit pouvoir être utilisée dans un four et résister à la vapeur. Dans le cas d'une vaisselle en plastique, veuillez vérifier auprès du fabricant si elle convient à une utilisation dans un four à vapeur.
- La vaisselle à bords épais en porcelaine, en céramique ou en grès n'est pas très adaptée à l'utilisation de la vapeur. En effet, à cause de l'épaisseur de ses bords, elle ne conduit pas bien la chaleur, c'est-à-dire que les temps de cuisson sont nettement plus longs que ceux indiqués dans les tableaux.
- Placez la vaisselle sur la grille ou dans un plat de cuisson. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez également placer la grille sur la sole de la cavité du four, sa surface tournée vers le haut et la vaisselle posée dessus. Vous pouvez également retirer les glissières latérales pour faire plus de place (voir « Nettoyage des glissières latérales » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).
- Laissez un espace suffisant entre le dessus de la vaisselle et la voûte de la cavité du four pour qu'une quantité suffisante de vapeur pénètre dans la vaisselle.

Niveau de cuisson

Vous pouvez sélectionner le niveau de cuisson de votre choix. Vous pouvez également cuire sur plusieurs niveaux en même temps. Cela ne change pas le temps de cuisson.

Lorsque vous utilisez plus d'un récipient profond à la fois pour la cuisson à la vapeur, il est préférable de les placer sur les grilles en les décalant et en sautant au moins un niveau.

Pour éviter que les plats de cuisson et la grille basculent, insérez-les toujours dans les glissières latérales.

Aliments surgelés

Lors de la cuisson d'aliments surgelés, le temps de chauffage est plus long qu'avec des aliments frais. Plus la cavité du four contient d'aliments, plus la phase de chauffage est longue.

Température

Pendant la cuisson à la vapeur, la température ne dépasse pas 212 °F (100 °C). Presque tous les aliments peuvent être cuits à cette température. Certains types d'aliments, comme les baies, doivent être cuits à des températures inférieures pour ne pas éclater. Consultez les sections correspondantes de ce mode d'emploi pour en savoir plus.

Temps de cuisson

Lors de la cuisson à la vapeur, le temps de cuisson débute seulement lorsque la température réglée est atteinte.

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont les mêmes que ceux de la cuisson des aliments dans une casserole. Pour en savoir plus sur les facteurs qui peuvent influencer sur le temps de cuisson, consultez les sections correspondantes.

La quantité d'aliments n'a pas d'incidence sur le temps de cuisson. Ainsi, 2 lb (1 kg) de pommes de terre met le même temps à cuire que 1 lb (500 g).

Cuisson avec un liquide

Remplissez uniquement les plats de cuisson avec $\frac{2}{3}$ de liquide lorsque vous cuisinez, afin d'éviter tout risque de débordement lorsque vous les retirez.

Vos propres recettes – cuisson à la vapeur

Les aliments qui sont cuits dans une casserole ou une poêle peuvent également être cuits dans le four à vapeur. Les temps de cuisson dans le four à vapeur sont les mêmes. Veuillez toutefois noter que les aliments ne sont ni dorés ni croustillants lorsqu'ils sont cuits à la vapeur.

Plat universel et grille combinée

Utilisez le plat universel avec la grille combinée placée dessus pour griller et rôtir, par exemple. Pendant le rôtissage, vous pouvez utiliser les jus de viande recueillis dans le plat pour préparer un jus ou une sauce.

Si vous utilisez le plat universel avec la grille combinée posée dessus, insérez le plat universel entre les rails des glissières latérales pour que la grille glisse automatiquement au-dessus d'elles. En les sortant du four, retirez-les simultanément.

Crans de sécurité anti-basculement

La grille combinée et le plat universel sont dotés de crans de sécurité anti-basculement pour éviter de les tirer hors du niveau de cuisson lorsqu'ils ne doivent être extraits que partiellement. Vous devez soulever la grille combinée et le plat universel pour les retirer.

Cuisson à la vapeur

Remarques sur les tableaux de cuisson

Suivez les instructions concernant les durées et les températures de cuisson, ainsi que les remarques de cuisson.

Sélection du temps de cuisson

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif.

- Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Légumes

Aliments frais

Préparez les légumes frais de la manière habituelle, à savoir les laver, les nettoyer et les couper.

Aliments surgelés

Il est inutile de décongeler les légumes surgelés au préalable, sauf s'ils ont été congelés ensemble en un bloc.

Les légumes frais et surgelés qui nécessitent le même temps de cuisson peuvent être cuisinés ensemble.

Si les légumes ont congelé ensemble et forment des blocs, cassez-les avant de les cuire à la vapeur. Suivez les instructions sur le temps de cuisson du fabricant, indiquées sur l'emballage.

Plats de cuisson vapeur

Lorsque le diamètre de l'aliment à cuire est réduit (par ex. petits pois, asperges), il n'y a pas ou très peu d'aspérités et la vapeur peut difficilement y pénétrer.

Pour garantir une cuisson uniforme, utilisez un plat de cuisson vapeur plat pour ces types d'aliments et veillez à ce qu'ils ne soient pas empilés sur plus de 1–

2 pouces (3 à 5 cm) de hauteur. Répartissez les quantités d'aliments plus importantes dans plusieurs plats de cuisson vapeur plats.

Différents types de légumes qui nécessitent le même temps de cuisson peuvent être cuisinés ensemble dans un plat de cuisson vapeur.

Les légumes qui doivent être cuits dans un liquide, comme le chou rouge, doivent être placés dans des plats de cuisson vapeur non perforés.

Niveau de cuisson

Si vous faites cuire des légumes qui risquent de tacher d'autres aliments dans un plat de cuisson non perforé, comme des betteraves par exemple, ne déposez aucun autre aliment au-dessous. Cela permet d'éviter tout transfert de couleur sur les autres aliments et d'empêcher le liquide de couler sur les aliments situés au-dessous.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et du degré de cuisson souhaité, comme c'est le cas avec les méthodes de cuisson traditionnelles.

Exemple :

Pommes de terre fermes, coupées en quartiers :

approx. 17 minutes

Pommes de terre fermes, coupées deux :

approx. 20 minutes

Régulages

Automatique  | Légumes | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

Cuisson à la vapeur

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur, entier	27–28
Chou-fleur, fleurons	3–8
Haricots verts	3–10
Brocoli, fleurons	1–4
Botte de carottes, entières	7–8
Botte de carottes, coupées en deux	6–7
Botte de carottes, coupées en morceaux	4
Endive, coupée en deux	4–5
Chou chinois, coupé en morceaux	3
Pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, coupé en lamelles	4–5
Chou frisé, coupé en morceaux	23–26
Pommes de terre fermes, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	27–29 21–22 16–18
Pommes de terre assez fermes, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	26–28 19–20 15–16
Chou-rave, coupé en bâtonnets	6–7
Citrouille, en dés	4–10
Épi de maïs	11–14
Blette, coupée en morceaux	2–3
Poivron, coupé en dés ou en lamelles	1

Cuisson à la vapeur

Légumes	🕒 [min]
Pommes de terre nouvelles, fermes	30–32
Champignons	1
Poireaux, rondelles	2–3
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou romanesco, entier	22–25
Chou romanesco, fleurons	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé en morceaux	23–26
Salsifis noir, entier	9–10
Célieri-rave, coupé en bâtonnets	6–7
Asperge verte	3–7
Asperge blanche, entière	4–9
Carottes, coupées en morceaux	3–6
Épinards	1–2
Chou nappa, coupé en morceaux	5–10
Célieri, coupé en morceaux	3–5
Rutabaga, coupé en morceaux	6–7
Chou blanc, coupé en morceaux	12
Chou de Savoie, coupé en morceaux	5–10
Courgettes, rondelles	1
Pois mange-tout	3–5

🕒 durée

Poisson

Aliments frais

Préparez le poisson frais de la manière habituelle, à savoir, retirer les écailles, les évider et les nettoyer.

Aliment surgelé

Le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez-le pour que sa surface soit suffisamment dégelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement.

Préparation

Faites mariner le poisson avec un produit acide, comme du jus de citron ou de citron vert, avant de le cuisiner. Le poisson sera ainsi plus ferme.

Il est inutile d'assaisonner le poisson avec du sel, car il conserve largement les minéraux qui lui confèrent son goût unique pendant la cuisson à la vapeur.

Plats de cuisson

Si vous utilisez un plat de cuisson perforé, graissez-le au préalable.

Niveau de cuisson

Pour faire cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres types d'aliments dans d'autres plats, placez le plat contenant le poisson directement au-dessus du plat universel qui recueille les liquides de cuisson, afin d'éviter d'altérer les goûts des différents aliments.

Température

185–195 °F (85–90 °C)

Pour la cuisson douce des poissons délicats, comme la sole.

212 °F (100 °C)

Pour la cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud et le saumon. Pour la cuisson des poissons en sauce ou en bouillon.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la texture de l'aliment à cuire, plutôt que de son poids. Un aliment plus épais exige un temps de cuisson plus long. Ainsi, un filet de poisson de 1 lb (500 g) et de 1" (3 cm) d'épaisseur sera plus long à cuire qu'un filet de 1 lb (500 g) et de 1/2" (2 cm) d'épaisseur.

Plus le poisson cuit longtemps, plus sa chair sera ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués. Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, poursuivez sa cuisson pendant quelques minutes.

Prolongez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes si vous faites cuire le poisson dans une sauce ou un bouillon.

Cuisson à la vapeur

Conseils

- L'ajout d'herbes et d'épices, comme l'aneth, permet de révéler toute la saveur du poisson.
- Faites cuire les poissons de grande taille dans leur position de nage. Pour préserver la structure du poisson, placez une petite tasse ou un objet similaire à l'envers dans le plat de cuisson. Disposez le poisson le ventre posé sur la tasse.
- Vous pouvez utiliser tous les déchets de poisson, comme la tête, les arêtes, la queue, etc. pour préparer un **fumet de poisson**. Placez les déchets de poisson avec un mélange de légumes dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Faites cuire à 100 °C (212 °F) pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fumet est fort.
- La préparation du poisson **au bleu** est une méthode qui consiste à cuire le poisson dans de l'eau additionnée de vinaigre, dans des proportions différentes selon la recette. Il est important de ne pas abîmer la peau du poisson. Cette méthode convient pour la cuisson de la carpe, de la truite, de la tanche, de l'anguille et du saumon.

Réglages

Automatique | Poisson | ... |

ou

Cuisson vapeur

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

Cuisson à la vapeur

Poisson	🌡️ [° F (° C)]	🕒 [min]
Anguille	212 (100)	5–7
Filet de perche	212 (100)	8–10
Filet de mahi-mahi	185 (85)	3
Truite, 1/2 lb (250 g)	195 (90)	10–13
Filet de flétan	185 (85)	4–6
Filet de cabillaud	212 (100)	6
Carpe, 3 lb (1,5 kg)	212 (100)	18–25
Filet de saumon	212 (100)	6–8
Darne de saumon	212 (100)	8–10
Truite arc-en-ciel	195 (90)	14–17
Filet de basa	185 (85)	3
Filet de tilapia	212 (100)	6–8
Filet de haddock	212 (100)	4–6
Filet de plie	185 (85)	4–5
Filet de lotte	185 (85)	8–10
Filet de sole	185 (85)	3
Filet de turbot	185 (85)	5–8
Filet de thon	185 (85)	5–10
Filet de sandre	185 (85)	4

🌡️ température, 🕒 durée

Cuisson à la vapeur

Viande

Aliments frais

Préparez la viande de la manière habituelle.

Aliment surgelé

La viande doit être soigneusement décongelée avant d'être cuite dans le four à vapeur (voir « Décongélation » sous « Modes spéciaux »).

Préparation

La viande qui doit être d'abord dorée puis braisée, comme dans le cas d'un goulasch, doit être saisie sur la surface de cuisson.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la texture de l'aliment à cuire, plutôt que de son poids. Un aliment plus épais exige un temps de cuisson plus long. Ainsi, un morceau de viande de 1 lb (500 g) et de 4" (10 cm) d'épaisseur sera plus long à cuire qu'un morceau de 1 lb (500 g) et de 2" (5 cm) d'épaisseur.

Conseils

- Pour conserver le **goût**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Placez un récipient de cuisson non perforé en dessous, afin de recueillir le jus de cuisson. Vous pouvez utiliser ce jus pour agrémenter vos sauces ou le congeler pour l'utiliser plus tard.
- La viande de poulet et de bœuf, ainsi que les os de viande, peuvent être bouillis pour préparer un **bouillon fort**. Placez la viande et les os dans un récipient de cuisson avec un mélange de légumes et ajoutez de l'eau froide. Plus le temps de cuisson est long, plus le bouillon est fort.

Réglages

Automatique  | Viande | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

Cuisson à la vapeur

Viande	🕒 [min]
Bavette de bœuf, recouverte d'eau	110–120
Jarret de porc	135–140
Filet de poulet	8–10
Jambonneau	105–115
Rosbif, recouvert d'eau	110–120
Lanières de veau	3–4
Tranches de porc fumé	6–8
Ragoût d'agneau	12–16
Poularde	60–70
Roulade de dinde	12–15
Suprême de dinde	4–6
Plat-de-côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poulet entier, recouvert d'eau	80–90
Rouelle de bœuf	110–120

🕒 durée

Cuisson à la vapeur

Riz

Le riz gonfle à la cuisson et doit être cuit dans un liquide. La proportion de riz par rapport au liquide varie en fonction du type de riz.

Le riz absorbe tout le liquide pendant la cuisson, de sorte qu'aucun élément nutritif n'est perdu.

Plat de cuisson vapeur

Utilisez un plat de cuisson vapeur non perforé. Vous pouvez également cuire de plus petites quantités de riz (jusqu'à une tasse, environ 50–150 g) dans un bol en acier inoxydable adapté sur la grille de cuisson.

Préparation

Lavez le riz avant de le faire cuire. Si vous lavez le riz dans le plat de cuisson vapeur, égouttez-le soigneusement après.

Conseil : Le volume de liquide nécessaire peut être déterminé à l'aide d'une balance ou de la méthode de la tasse. Pour la méthode de la tasse, remplissez une tasse avec la quantité de riz souhaitée, puis déposez le riz dans le plat de cuisson vapeur. Mesurez ensuite le volume de liquide nécessaire (voir tableau) à l'aide de la tasse et ajoutez-le au riz.

Veillez à ce que le riz soit réparti uniformément dans le plat de cuisson vapeur.

Réglages

Automatique  | Riz | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

	 :	 [min]
Riz à grains longs		
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29
Riz à grains courts		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Rapport riz/liquide,  Temps de cuisson

Céréales

Les céréales gonflent à la cuisson et doivent être cuites dans un liquide. La proportion de céréales par rapport au liquide varie en fonction du type de céréale.

Les céréales peuvent être cuites entières ou concassées.

Réglages

Automatique  | Céréales | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

	Rapport céréales/liquide	🕒 [min]
Amarante	1:1,5	15–17
Boulgour	1:1,5	9
Épeautre vert, entier	1:1	18–20
Épeautre 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

🕒 durée

Cuisson à la vapeur

Pâtes, nouilles et dumplings

Pâtes sèches et nouilles

Les pâtes sèches et nouilles gonflent à la cuisson et doivent être cuites dans un liquide. Le liquide doit recouvrir complètement les pâtes ou les nouilles. L'utilisation d'eau chaude offre un meilleur résultat de cuisson.

Prolongez d'environ $\frac{1}{3}$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Aliments frais

Les pâtes et les nouilles fraîches, telles que celles que vous pouvez acheter au comptoir réfrigéré du supermarché, ne nécessitent pas d'absorber l'eau. Faites-les cuire dans un plat graissé et perforé.

Séparez les morceaux de pâtes ou de nouilles qui se sont collés et répartissez-les dans le plat de cuisson.

Réglages

Automatique  | Pâtes | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

Aliments frais	 [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2

 durée

Dumplings

Les dumplings à cuire en sachet doivent être entièrement recouverts d'eau, sinon ils n'absorbent pas suffisamment de liquide et se cassent, bien que préalablement trempés.

Faites cuire les dumplings frais dans un récipient graissé et perforé.

Réglages

Automatique  | Pâtes | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

	 [min]
Dumplings à la vapeur	30
Dumplings au levain	20
Dumplings de pomme de terre à cuire en sachet	20
Dumplings de pain à cuire en sachet	18–20

 durée

Cuisson à la vapeur

Légumineuses sèches

Les légumineuses sèches doivent être trempées dans l'eau froide pendant au moins 10 heures avant d'être cuisinés. Le trempage les rend plus digestes et réduit leur temps de cuisson. Les légumineuses sèches trempées doivent être recouverts de liquide lorsqu'ils sont cuits.

Il est inutile de faire tremper les **lentilles**.

Pour les légumineuses sèches qui n'ont pas été trempées, il est important de respecter le rapport spécifique entre eux et le liquide en fonction de leur type.

Réglages

Automatique  | Légumineuses | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

Trempage	
	 [min]
Haricots	
Haricots rouges	55–65
Haricots adzuki	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Pois	
Pois cassés jaunes	40–50
Pois cassés verts	27

 durée

Cuisson à la vapeur

Sans trempage		
	Rapport légumes secs/liquide	🕒 [min]
Haricots		
Haricots rouges	1:3	130–140
Haricots adzuki	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 corail	1:2	7
Pois		
Pois cassés jaunes	1:3	110–130
Pois cassés verts	1:3	60–70

🕒 durée

Cuisson à la vapeur

Œufs

Utilisez le plat de cuisson perforé pour faire cuire les œufs.

Il n'est pas nécessaire de percer les œufs avant de les cuire. Comme ils sont lentement chauffés pendant la phase de chauffage, ils ne se fissurent pas avec la cuisson à la vapeur.

Graissez un plat de cuisson non perforé pour cuire des plats à base d'œufs, comme la crème renversée.

Réglages

Automatique  | Œufs | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

	 [min]
Petit calibre coque mi-cuits durs	3 5 9
Calibre moyen coque mi-cuits durs	4 6 10
Gros calibre coque mi-cuits durs	5 6–7 12
Très gros calibre coque mi-cuits durs	6 8 13

 durée

Fruits

Pour éviter toute perte de jus, faites cuire les fruits dans un plat de cuisson non perforé. Si vous faites cuire des fruits dans un plat de cuisson perforé, placez un plat non perforé au-dessous. Cela signifie également qu'aucun jus ne se perd.

Conseil : Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour glacer un gâteau.

Réglages

Automatique  | Fruits | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

	 [min]
Morceaux de pomme	1–3
Morceaux de poire	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Morceaux de nectarine/ pêche	1–2
Prunes	1–3
Coing, en dés	6–8
Morceaux de rhubarbe	1–2
Groseilles à maquereau	2–3

 durée

Saucisses

Réglages

Automatique  | Saucisses

| ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 195 °F (90 °C)

Durée : voir le tableau

Saucisses	 [min]
Saucisses de Francfort	6–8
Saucisse de porc	6–8
Saucisses de veau	6–8

 durée

Cuisson à la vapeur

Fruits de mer

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.
Retirez leur coquille et leur veine, puis lavez-les.

Plats de cuisson

Si vous utilisez un plat de cuisson perforé, graissez-le au préalable.

Temps de cuisson

Plus les fruits de mer cuisent longtemps, plus leur chair sera ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Prolongez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes si vous faites cuire les fruits de mer dans une sauce ou un bouillon.

Réglages

Automatique  | Crustacés | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

	 [° F (° C)]	 [min]
Crevettes	195 (90)	3
Crevettes roses	195 (90)	3
Crevettes géantes	195 (90)	4
Petites crevettes	195 (90)	3
Homard	205 (95)	10–15
Grosses crevettes	195 (90)	3

 température,  durée

Moules

Aliments frais



Risque d'intoxication alimentaire due à des moules avariées.

Les moules avariées peuvent causer une intoxication alimentaire.

Ne faites cuire que les moules fermées.

Ne mangez pas les moules qui ne se sont pas ouvertes après avoir été cuites.

Faites tremper les moules fraîches dans de l'eau pendant quelques heures avant de les cuisiner, afin d'éliminer le sable. Ensuite, frottez soigneusement les moules pour les nettoyer.

Aliments surgelés

Décongelez les moules surgelés.

Temps de cuisson

Plus les moules cuisent longtemps, plus leur chair sera ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Automatique  | Moules | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

	 [° F (° C)]	 [min]
Anatifes	212 (100)	2
Coques	212 (100)	2
Moules barbues	195 (90)	12
Pétoncles	195 (90)	5
Couteaux	212 (100)	2–4
Palourdes	195 (90)	4

 température,  durée

Cuisson à la vapeur

Cuisson de menu – manuelle

Avant de préparer des repas avec la fonction de cuisson de menu manuelle, désactivez la réduction de vapeur (voir « Réduction de vapeur » sous « Réglages »).

Lorsque vous cuisinez un menu, vous pouvez combiner différents aliments avec des temps de cuisson différents, comme un filet de poisson avec du riz et du brocoli. Les aliments sont placés dans la cavité du four à vapeur à des moments différents, afin que tous les plats soient prêts en même temps.

Niveau de cuisson

Placez les aliments qui produisent une grande quantité de liquide (par ex., le poisson) ou qui ont une couleur particulière (par ex., les betteraves) directement au-dessus du plat universel. Cela permet d'éviter tout transfert de goût ou de couleur sur les autres aliments et d'empêcher le liquide de couler sur les aliments situés au-dessous.

Température

La température doit être de 212 °F (100 °C) pour la cuisson du menu, car la plupart des aliments ne peuvent être cuits qu'à cette température. Ne faites jamais cuire le menu à une température inférieure si des températures différentes sont recommandées pour les aliments, comme 185 °F (85 °C) pour le poisson et 212 °F (100 °C) pour les pommes de terre.

Si une température de 185 °F (85 °C) est recommandée pour un aliment, par exemple, vous devez d'abord tester les résultats lorsqu'il est cuit à 212 °F (100 °C). Les poissons délicats à structure écailleuse, comme la sole et la plie, deviennent très fermes à 212 °F (100 °C).

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, réduisez le temps de cuisson d'environ $\frac{1}{3}$.

Exemple

Temps de cuisson des aliments
(voir les tableaux de cuisson dans « Cuisson à la vapeur »)

Riz étuvé	24 minutes
Filet de tilapia	6 minutes
Brocoli	4 minutes

Calcul des temps de cuisson réglés :

24 minutes moins 6 minutes = 18 minutes (1er temps de cuisson : riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de tilapia)

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

Temps de cuisson	24 min – Riz		
		6 min – Filet de tilapia	
			4 min – Brocoli
Réglage	18 min	2 min	4 min

Cuisson de tout un menu

- Mettez d'abord le riz au four.
- Réglez le premier temps de cuisson : 18 minutes.
- Une fois les 18 minutes écoulées, enfournez le poisson.
- Réglez le deuxième temps de cuisson : 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez le brocoli.
- Réglez le troisième temps de cuisson : 4 minutes.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Cette méthode de cuisson douce permet de cuire lentement les aliments à une température basse et constante dans un emballage sous vide.

Avec la cuisson sous vide, aucune humidité ne s'évapore pendant la cuisson, et tous les nutriments et les saveurs sont conservés.

Vous obtenez ainsi des arômes intenses et une cuisson homogène des aliments.

Utilisez uniquement des aliments qui sont frais et intacts.

Assurez-vous que les conditions sont hygiéniques et que les aliments n'ont pas été trop longtemps hors du réfrigérateur.

Utilisez uniquement des sachets de mise sous vide résistants à la chaleur et à l'ébullition.

Ne faites pas cuire des aliments dans leur emballage d'origine, comme des aliments à congeler mis sous vide, car le sachet risque de ne pas convenir.

N'utilisez pas le sachet de mise sous vide plus d'une fois.

Mettez sous vide les aliments uniquement dans une scelleuse sous vide à système de chambre.

Remarques importantes sur l'utilisation

Pour optimiser les résultats de cuisson :

- Utilisez les herbes et les épices avec plus de parcimonie qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles, car

leur effet sur la saveur des aliments est plus marqué.

Vous pouvez également cuire les aliments sans assaisonnement et l'ajouter après.

- L'ajout de sel, de sucre et de liquides réduit le temps de cuisson.
- L'ajout d'ingrédients acides, comme le citron ou le vinaigre, durcit les aliments.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'ail, car il peut donner un goût désagréable.
- 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, le volume d'air restant risque d'être trop important.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs aliments dans un seul sachet de mise sous vide, placez-les côte à côte à l'intérieur.
- Si vous désirez cuire des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide à la fois, mettez les sachets l'un à côté de l'autre sur la grille.
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Maintenez la porte fermée pendant le programme de cuisson. L'ouverture de la porte allonge la cuisson et peut modifier les résultats de cuisson.
- Les températures et les temps de cuisson des recettes sous vide ne peuvent pas toujours être reproduits avec précision. Modifiez les réglages pour obtenir le degré de cuisson que vous souhaitez.
- En cas de températures élevées et/ou de temps de cuisson longs, l'eau dans l'appareil pourrait ne pas suffire. Vérifiez l'écran de temps en temps.

Sous-vide

Conseils

- Pour gagner du temps, vous pouvez mettre les aliments sous vide 1 à 2 jours avant leur cuisson. Conservez les aliments mis sous vide au réfrigérateur à une température ne dépassant pas 40 °F (5 °C). Pour préserver leur qualité et leur saveur, les aliments doivent être cuits au plus tard 2 jours après.
- Congelez les liquides comme les marinades avant leur mise sous vide, afin d'éviter qu'ils s'échappent du sachet.
- Pour le remplir, repliez les bords du sachet de mise sous vide vers l'extérieur, afin d'obtenir un scellage propre et impeccable.
- Si vous ne voulez pas manger les aliments immédiatement après leur cuisson, plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez les aliments à des températures ne dépassant pas 40 °F (5 °C).
De cette façon, vous pouvez préserver la qualité et la saveur des aliments, tout en les gardant frais plus longtemps.
Exception : la volaille doit être consommée immédiatement après la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, coupez le sachet de mise sous vide sur tous ses côtés pour accéder plus facilement aux aliments.
- Faites brièvement dorer la viande et les types de poissons à chair ferme (comme le saumon) avant de les servir. Cela leur permet de développer une saveur grillée.
- Utilisez le bouillon ou la marinade de légumes, de poisson ou de viande pour faire une sauce.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

Utilisation du mode de fonctionnement Sous-vide

- Rincez l'aliment à l'eau froide et séchez-le.
- Placez l'aliment dans un sachet sous vide, puis ajoutez des épices ou du liquide si vous le souhaitez.
- Scellez l'aliment sous vide dans une scelleuse sous-vide à système de chambre.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, placez la grille sur le niveau de cuisson 2.
- Placez l'aliment scellé sous vide sur la grille (les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets).
- Sélectionnez Sous-vide .
- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.
- Confirmez avec *OK*.
- Procédez à d'autres réglages le cas échéant (voir la section « Fonctionnement »).

Causes possibles de mauvais résultats

Le sac sous vide s'est ouvert :

- Le cordon de soudure n'était pas assez propre ou stable, et il s'est dissous.
- Le sac a été endommagé par un os tranchant.

Les aliments ont un arrière-goût désagréable ou n'ont pas bon goût :

- Les aliments n'ont pas été conservés correctement, la chaîne du froid a été interrompue.
- Les aliments ont été infectés par des bactéries avant d'être mis sous vide.
- Certains ingrédients (par ex., les assaisonnements) ont été ajoutés en quantités excessives.
- Le sac ou la soudure n'était pas impeccable.
- Le vide créé était insuffisant.
- Les aliments n'ont pas été consommés ou refroidis directement après avoir été cuits.

Sous-vide

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif dans les tableaux. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la cuisson, si nécessaire. Le temps de cuisson commence à partir du moment où la température réglée est atteinte.

Aliments	Ajouté au préalable		🌡️ [° F (° C)]	⌚ [min]
	Sucre	Sel		
Poisson				
Filet de cabillaud, 1" (2,5 cm) d'épaisseur		x	129 (54)	35
Filet de saumon, 3/4"-1 1/4" (2-3 cm) d'épaisseur		x	126 (52)	30
Filet de lotte		x	144 (62)	18
Filet de sandre, 3/4" (2 cm) d'épaisseur		x	131 (55)	30
Légumes				
Chou-fleur en fleurons, moyens à gros		x	185 (85)	40
Potimarron, tranché		x	185 (85)	15
Chou-rave, tranché		x	185 (85)	30
Asperge, blanche, entière	x	x	185 (85)	22-27
Patate douce, tranchée		x	185 (85)	18
Fruits				
Ananas, rondelles	x		185 (85)	75
Pommes, rondelles	x		176 (80)	20
Mini-bananes, entières			144 (62)	10
Pêches, coupées en deux	x		144 (62)	25-30
Morceaux de rhubarbe			167 (75)	13
Prunes, coupées en deux	x		158 (70)	10-12
Autres				
Haricots blancs, trempés dans un rapport de 1:2 (haricots/liquide)		x	195 (90)	240
Crevettes, pelées et déveinées		x	133 (56)	19-21
Œuf, entier			149-151 (65-66)	60
Pétoncles, retirés de leur coquille			126 (52)	25
Échalote, entière	x	x	185 (85)	45-60

🌡️ température, ⌚ durée

Sous-vide

Aliments	Ajouté au préalable		🌡️ [°F (°C)]		🕒 [min]
	Sucre	Sel	À point*	Cuit*	
Viande					
Poitrine de canard, entière		X	151 (66)	162 (72)	35
Selle d'agneau (sur l'os)			136 (58)	144 (62)	50
Filet de boeuf, 1 1/2" (4 cm) d'épaisseur			133 (56)	142 (61)	120
Faux-filet de boeuf, 1" (2,5 cm) d'épaisseur			133 (56)	–	120
Filet de porc, entier		X	145 (63)	153 (67)	60

🌡️ température, 🕒 durée

* Degré de cuisson

Le degré de cuisson « Cuit » utilise une température à coeur supérieure à celle du degré « À point ». Les résultats ne sont pas les mêmes que le degré « Bien cuit » obtenu avec les méthodes de rôissage traditionnelles.

Sous-vide

Réchauffage

Ne réchauffez les crucifères, comme le chou-rave et le chou-fleur, qu'avec une sauce. Sans sauce, un goût désagréable de chou et une couleur gris-brun peuvent se développer.

Il ne faut pas réchauffer les aliments dont la cuisson est courte ou qui continuent de cuire pendant le réchauffage (comme le poisson).

Préparation

Immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée pendant environ 1 heure. Ce processus de refroidissement rapide empêche les aliments de continuer à cuire. Ainsi, ils resteront parfaitement cuits.

Ensuite, conservez les aliments au réfrigérateur à une température ne dépassant pas 40 °F (5 °C).

Veuillez noter que plus la durée de conservation est longue, plus les aliments perdent de leur qualité.

Nous vous recommandons de ne pas conserver les aliments au réfrigérateur plus de 5 jours avant de les réchauffer.

Réglages

Sous-vide 

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

Réchauffage avec le mode de cuisson Sous-vide

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire. Le temps de cuisson commence à partir du moment où la température réglée est atteinte.

Aliments	🌡️ [° F (° C)]		⌚ ² [min]
	À point ¹	Cuit ¹	
Viande			
Selle d'agneau (sur l'os)	136 (58)	144 (62)	30
Filet de bœuf, 1 1/2" (4 cm) d'épaisseur	133 (56)	142 (61)	30
Faux-filet de bœuf, 1" (2,5 cm) d'épaisseur	133 (56)	–	30
Filet de porc, entier	145 (63)	153 (67)	30
Légumes			
Chou-fleur en fleurons, moyens à gros ³	185 (85)		15
Chou-rave, tranché ³	185 (85)		10
Fruits			
Ananas, rondelles	185 (85)		10
Autres			
Haricots blancs, trempés dans un rapport de 1:2 (haricots/liquide)	195 (90)		10
Échalote, entière	185 (85)		10

🌡️ température, ⌚ durée

¹ Degré de cuisson

Le degré de cuisson « Cuit » utilise une température à cœur supérieure à celle du degré « À point ». Les résultats ne sont pas les mêmes que le degré « Bien cuit » obtenu avec les méthodes de rôissage traditionnelles.

² Les temps de cuisson s'appliquent à des aliments sous vide, dont la température initiale est d'environ 40 °F (5 °C) (température du réfrigérateur).

³ Faites réchauffer uniquement dans la sauce.

Autres applications

Réchauffer

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits selon la méthode sous-vide, utilisez le mode de fonctionnement Sous-vide  (voir « Réchauffage » sous « Sous-vide »).

Le four à vapeur est très efficace pour réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni les cuire davantage. Les aliments sont réchauffés uniformément, et il n'est pas nécessaire de les remuer pendant la phase de réchauffage.

Vous pouvez réchauffer des plats individuels ou des plats cuisinés qui sont déjà prêts (par ex. la viande, les légumes et les pommes de terre).

Plats

Les petites quantités peuvent être réchauffées sur une assiette. Toutefois, les quantités plus importantes doivent être réchauffées dans un plat de cuisson.

Temps de cuisson

10–12 minutes suffisent généralement pour une assiette. Pour plusieurs assiettes, il faut prévoir un peu plus de temps.

Si vous réchauffez plusieurs plats l'un après l'autre, le temps de réchauffage peut être réduit d'environ 5 minutes pour le deuxième plat et les suivants, car la cavité du four sera encore chaude.

Humidité

Plus les aliments sont humides, plus les réglages d'humidité doivent être bas.

Conseils

- Ne réchauffez pas les aliments de grande taille entiers, comme un rôti. Divisez-les en plusieurs portions et réchauffez-les comme des plats.
- Les aliments compacts, comme les poivrons farcis ou les paupiettes, doivent être coupés en deux.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions sont les plats tels que le goulasch, qui est cuit en sauce.
- Veuillez noter que les produits panés, comme les escalopes panées, ne conservent pas leur aspect croustillant une fois réchauffés.

Il est inutile de couvrir les aliments avant de les réchauffer.

Réglages

Réchauffer 

ou

Cuisson combinée  | Cuis. combi. + Cuis. convection

Température : voir le tableau

Humidité : voir le tableau

Durée : voir le tableau

Autres applications

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire.

Aliments	🌡️ [° F (° C)]	∆∆ [%]	⌚* [min]
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	250 (120)	70	8–10
Plats d'accompagnement			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées en deux dans le sens de la longueur	250 (120)	70	8–10
Dumplings Purée de pommes de terre	285 (140)	70	18–20
Viande et volaille			
Viande en tranches, 1/2" (1,5 cm) d'épaisseur Paupiettes, en tranches Goulasch Ragoût d'agneau Boulettes de viande Escalopes de poulet Escalopes de dinde, en tranches	285 (140)	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	285 (140)	70	10–12
Plats préparés			
Spaghetti, à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre et légumes Poivrons farcis (coupés en deux), riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon clair Ragoût	250 (120)	70	10–12

🌡️ température, ∆∆ humidité, ⌚ durée

* Ces durées s'appliquent aux aliments chauffés sur une assiette.

Autres applications

Décongélation

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

La décongélation des aliments dans le four à vapeur est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

 Risque d'infection due à des bactéries.

Les bactéries telles que la salmonelle peuvent causer des intoxications alimentaires mortelles.

Il est particulièrement important de respecter les règles d'hygiène alimentaire lors de la décongélation du poisson et de la viande, et en particulier en ce qui concerne la décongélation de la volaille.

N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.

Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Température

La meilleure température de décongélation est 140 °F (60 °C).

Exception : 125 °F (50 °C) pour la viande hachée et le gibier.

Avant et après la décongélation

Retirez tous les emballages avant de décongeler les aliments.

Exceptions : laissez le pain, les biscuits et les gâteaux dans leur emballage, sinon ils absorbent l'humidité et se ramollissent.

Laissez les aliments reposer quelques minutes à température ambiante avant de les faire décongeler. Le temps de repos est nécessaire pour permettre une répartition uniforme de la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur.

Plats de cuisson

Utilisez un plat perforé avec le plat universel au-dessous lorsque vous décongelez des aliments qui vont goutter, comme la volaille. De cette façon, la nourriture ne baigne pas dans le liquide décongelé.

Les aliments qui ne gouttent pas peuvent être décongelés dans un plat de cuisson non perforé.

Conseils

- Le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez-le pour que sa surface soit suffisamment dégelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement. Selon l'épaisseur du poisson, 2 à 5 minutes suffisent généralement.
- Lorsque vous décongelez des aliments qui ont été surgelés ensemble, comme des baies et des morceaux de viande, séparez-les à la moitié du temps de décongélation.
- Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.
- Décongelez les plats préparés surgelés en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.

Réglages

Décongeler 

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir le tableau

Durée de décongélation : voir le tableau

Temps de repos : voir le tableau

Autres applications

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée de décongélation la plus courte. Vous pouvez prolonger la durée de décongélation, si nécessaire.

Aliments surgelés	Quantité	°F [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Fromage tranché	1/4 lb (125 g)	140 (60)	15	10
Fromage blanc	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Crème	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	1/4 lb (100 g)	140 (60)	15	10–15
Fruits				
Purée de pommes	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Morceaux de pomme	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Abricots	1 lb (500 g)	140 (60)	25–28	15–20
Fraises	2/3 lb (300 g)	140 (60)	8–10	10–12
Framboises/Groseilles	2/3 lb (300 g)	140 (60)	8	10–12
Cerises	1/3 lb (150 g)	140 (60)	15	10–15
Pêches	1 lb (500 g)	140 (60)	25–28	15–20
Prunes	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés en bloc	2/3 lb (300 g)	140 (60)	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	3/4 lb (400 g)	140 (60)	15	10–15
Truite	1 lb (500 g)	140 (60)	15–18	10–15
Homard	2/3 lb (300 g)	140 (60)	25–30	10–15
Petites crevettes	2/3 lb (300 g)	140 (60)	4–6	5
Plats préparés				
Viande, légumes, accompagnements/ ragoût/soupe	1 lb (480 g)	140 (60)	20–25	10–15

Autres applications

Aliments surgelés	Quantité	🌡️ [°F (°C)]	🕒 [min]	⌚ [min]
Viande				
Viande rôtie, tranchée	1/4–1/2 lb (125–150 g) chacun	140 (60)	8–10	15–20
Viande hachée	1/2 lb (250 g)	125 (50)	15–20	10–15
	1 lb (500 g)	125 (50)	20–30	10–15
Goulasch	1 lb (500 g)	140 (60)	30–40	10–15
	2 lb (1000 g)	140 (60)	50–60	10–15
Foie	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Râble de lièvre	1 lb (500 g)	125 (50)	30–40	10–15
Selle de gibier	2 lb (1000 g)	125 (50)	40–50	10–15
Escalopes/Côtelettes/Saucisses	1 3/4 lb (800 g)	140 (60)	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	2 lb (1000 g)	140 (60)	40	15–20
Cuisses de poulet	1/3 lb (150 g)	140 (60)	20–25	10–15
Escalopes de poulet	1 lb (500 g)	140 (60)	25–30	10–15
Pilons de dinde	1 lb (500 g)	140 (60)	40–45	10–15
Produits de boulangerie-pâtisserie				
Pâtes feuilletées/Produits à base de levure	–	140 (60)	10–12	10–15
Gâteaux, biscuits et pâtisseries	3/4 lb (400 g)	140 (60)	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	140 (60)	30	2
Pain de seigle, tranché	1/2 lb (250 g)	140 (60)	40	15
Pain complet, tranché	1/2 lb (250 g)	140 (60)	65	15
Pain blanc, tranché	1/3 lb (150 g)	140 (60)	30	20

🌡️ température, 🕒 durée de décongélation, ⌚ temps de repos

Miele Mix & Match

Le mode spécial Miele Mix & Match est disponible pour aider à la préparation simple et rapide de plats à l'assiette. Grâce à ce mode, vous pouvez réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou composer un repas en portions à partir d'aliments frais et les cuire sur une assiette.

Pendant la cuisson, vous pouvez choisir entre un résultat croustillant et doré ou des aliments cuits doucement, dont la surface est juteuse, sans coloration supplémentaire.

N'utilisez que des aliments parfaitement sains. En cas de doute, jetez les aliments.

Conseil : Nous vous recommandons d'utiliser l'appli Miele avec le mode spécial Miele Mix & Match. L'appli Miele vous permet de préparer votre repas de manière interactive à l'aide de nombreux ingrédients, puis de transférer les réglages du programme à votre four à vapeur combiné.

Pour utiliser cette fonction, vous devez connecter votre four à vapeur combiné au réseau Wi-Fi. Pour savoir comment procéder, consultez « Avant la première utilisation – Miele@home ».

Si vous choisissez de ne pas utiliser l'appli Miele, suivez les instructions ci-dessous et composez votre repas à l'aide des tableaux de cuisson.

Plats

Utilisez :

- Une assiette plate ou un petit plat allant au four
- Un bol profond ou une tasse pour les aliments nécessitant l'ajout de liquide

Les produits de boulangerie, les pizzas, les tartes flambées, etc., peuvent être placés directement sur la grille (avec du papier sulfurisé, si nécessaire).

Les récipients en plastique des plats préparés ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur.

Voilà pourquoi vous devez placer les plats préparés dans des plats de cuisson adaptés.

Conseils pour réchauffer les plats à l'assiette

- Pour les plats frits ou gratinés, utilisez le mode Réchauffage croustillant et pour les plats cuits au four ou bouillis, le mode Réchauffage doux.
- Le mode Réchauffage croustillant garantit que seuls les aliments qui étaient croustillants avant d'être réchauffés le restent.
- Les aliments ne doivent pas dépasser une hauteur de 3/4" à 1" (2 à 2,5 cm). Placez les aliments plus grands dans des récipients plats (par ex., un ragoût) ou coupez-les en petits morceaux (par ex. les paupiettes, les gâteaux).
- Faites uniquement réchauffer les pâtes dans la sauce.
- Des gouttelettes de vapeur d'eau peuvent s'être accumulées sous la vaisselle. Séchez les gouttelettes d'eau avant de servir.

Autres applications

Conseils pour cuire les plats à l'assiette

- Vous pouvez facilement faire une sauce à partir du bouillon de viande et du fumet de poisson : pour cela, il vous suffit d'ajouter une cuillère à café de fécule de maïs à la viande ou au poisson cru avant de le faire cuire. Avant de servir, mélangez la sauce à la fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Vous pouvez également utiliser une cuillère à café de poudre de purée de pommes de terre (instantanée) ou une pincée de gomme de guar à la place de la fécule de maïs.
- Si les temps de cuisson des différents aliments ne sont pas les mêmes, vous pouvez y remédier en modifiant leur taille : si le temps de cuisson est plus court, faites des morceaux plus gros (par ex., des gros fleurons de chou-fleur). Si le temps de cuisson est plus long, faites des morceaux plus petits (par ex. des pommes de terre en dés).
- Vous pouvez également pallier les différences de temps de cuisson par des superpositions : placez un aliment à temps de cuisson court sous un aliment à temps de cuisson long, ou combinez-les pour former un petit gâteau.
- Pour éviter que les aliments se dessèchent, préparez votre plat avec une sauce ou une marinade. Vous pouvez également utiliser du fromage ou du bacon.

Préparation d'un plat à l'assiette à l'aide de différents ingrédients

Pour garantir une bonne cuisson, vous devez composer les différents ingrédients du plat, comme la viande, les accompagnements et les légumes, de manière à pouvoir sélectionner un réglage commun pour le dorage. Ce réglage doit être adapté à tous les ingrédients du plat, ou au moins adapté sous certaines conditions.

Nous vous recommandons de procéder comme suit :

- Sélectionnez un ingrédient principal en fonction des tableaux de cuisson, comme un steak.
- Sélectionnez les autres ingrédients dont les réglages de dorage correspondent, comme les haricots verts et le riz.

Remarques sur les tableaux de cuisson

Outre des informations sur la taille des portions ou la manipulation des aliments avant la cuisson, les tableaux de cuisson fournissent également des conseils sur la préparation.

Le degré de dorage est représenté à l'écran par une suite de sept petites barres. En principe, plus le nombre de barres est élevé, plus le temps de cuisson est long.

Vous pouvez utiliser les icônes pour déterminer quel réglage est approprié pour faire dorer les aliments :

Symbole	Signification
—	Non adapté
□	Adapté sous certaines conditions
■	Adapté

Utiliser le mode spécial Miele Mix & Match

Il est inutile de couvrir les aliments pendant leur cuisson.

- Préparez les aliments selon vos souhaits.
- Sélectionnez Autres  | Fonctions utiles | Miele Mix & Match.
- Si vous préparez des aliments qui sont déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage doux ou Réchauffage croustillant.
- Si vous préparez des aliments qui sont **frais** ou seulement partiellement cuits, sélectionnez Cuisson douce ou Cuisson croustillante.
- Modifiez le réglage du brunissement, le cas échéant.
- Confirmez avec *OK*.
- Placez les aliments sur la grille sur le niveau de cuisson 2.
- Confirmez avec *OK*.

Vous pouvez démarrer le programme de cuisson tout de suite ou plus tard, ou encore différer le démarrage.

- Si, à la fin d'un programme de cuisson, le repas servi n'est pas assez cuit à votre goût, sélectionnez Prolong. bruniss..

Autres applications

Réchauffer des aliments avec le mode spécial « Réchauffage croustillant »

Aliments	Réglage de la barre de progression du dorage
Strudel aux pommes, 1 3/4" (4 cm) d'épaisseur, cuit au four	___ □ ■ □ ___
Camembert au four, 0,8 oz (25 g), cuit au four	___ ■ □ ___
Camembert au four, 2,6 oz (75 g), cuit au four	___ □ ■ □ ___
Baguette	___ □ ■ □ ___
Canapés en pâte feuilletée, cuits au four	___ □ ■ □ □ ___
Feuilletés (épinards), cuits au four	___ □ ■ □ ___
Bôreks, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, précuits ou cuits au four	___ □ □ ■ □
Frites, 1/2" (1 cm) d'épaisseur, précuites ou cuites	___ □ ■ □ ___
Galette de tofu ¹ , cuite	___ □ □ ■ □ ___
Petit pain (blé), précuit au four	___ □ ■ □ ___
Petit pain (seigle), précuit au four	___ □ ■ ___
Petit pain, cuit au four, conservé	___ □ ■ ___
Cheeseburger, cuit	___ □ ■ ___
Chili con carne ¹ , 3/4" (2 cm) d'épaisseur, cuit	___ □ ■ □ ___
Pains ciabatta, précuits au four	___ ■ □ ___
Pains ciabatta, cuits au four, conservés	___ ■ □ ___
Crêpe ¹ , cuite	___ ■ □ ___
Tarte flambée, cuite au four	___ □ ■ □ ___
Tarte flambée	___ □ □ ■ ___
Lanières de viande ¹ , précuites ou cuites	□ □ ■ □ □ ___
Foccacia, 1 1/4"–1 1/2" (3–4 cm) d'épaisseur, précuite ou cuite au four	□ □ □ ■ □ ___
Galette de viande ¹ (porc), 0,8 oz (25 g), cuite	□ □ ■ □ □ □ ___
Galette de viande ¹ (porc), 2,1 oz (60 g), cuite	___ □ ■ □ ___
Galette de viande ¹ (porc), 3,5 oz (100 g), cuite	___ □ □ ■ □
Rouleau de printemps, 0,8 oz (25 g), cuit au four	___ □ ■ □ ___
Rouleau de printemps, 3,5 oz (100 g), cuit au four	___ □ ■ □
Hot dog ¹ , précuit au four	□ □ ■ □ ___
Kaiserschmarrn autrichien (crêpe de l'empereur) ¹ , surgelée, décongelée	___ □ □ ■ □ □ ___
Pommes de terre, assez fermes, tranchées, cuites	___ □ ■ □ ___

Autres applications

Aliments	Réglage de la barre de progression du dorage
Croquettes de pommes de terre, cuites au four	__ _ □ □ ■ □ _
Lasagnes ¹ , 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cuites	__ _ _ ■ □ _ _
Naan ¹ , cuit	_ □ ■ □ _ _ _
Gratin de pâtes fraîches au fromage, 1 3/4" (4,5 cm) d'épaisseur, précuites	_ _ □ ■ □ _ _
Gratin de pâtes ¹ , 3/4" (2 cm) d'épaisseur, cuit	_ _ _ ■ □ _ _
Gratin de pâtes ¹ , 1 3/4" (4,5 cm) d'épaisseur, cuit	_ _ _ □ ■ _ _
Gratin de pâtes ¹ , 2 1/2" (6 cm) d'épaisseur, cuit	_ _ _ _ _ □ ■ ■
Crêpes ¹ , cuites	■ □ _ _ _ _
Crêpes ¹	_ _ □ ■ □ _ _
Pita ¹ , précuite au four	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza, cuite au four	□ □ ■ □ □ □ _
Crêpes poffertjes	_ _ _ □ ■ □ _
Quiche, 0,8 oz (25 g), cuite au four	□ □ ■ □ _ _ _
Quiche, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, cuite au four	_ _ _ □ ■ □ _
Quiche, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cuite au four	_ _ _ _ □ ■ □
Galettes de pommes de terre ¹ , cuites au four	_ _ _ ■ □ _ _
Pommes de terre rissolées, cuites au four	_ _ _ □ ■ □ _
Escalope panée, cuite	_ _ □ ■ □ □ _
Tacos, cuits au four	□ □ ■ □ □ _ _
Toast Hawaiï, cuit	_ □ ■ □ _ _ _
Fromage grillé, cuit	□ ■ _ _ _ _
Chips de tortilla, cuites au four, avec fromage	_ □ ■ □ _ _ _
Wraps de tortilla ¹ , précuits au four ou cuits, enroulés dans du papier d'aluminium	□ □ ■ □ □ _ _

¹ n'est pas croustillant, il suffit de le chauffer suffisamment (> 150 °F (65 °C)).

Autres applications

Cuisson d'aliments avec le mode spécial « Cuisson croustillante »

Aliment	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Viande¹		
Saucisses, 0,8 oz (25 g), bouillies	–	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Saucisses, 3,5 oz (100 g), bouillies	Marquées	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Saucisses, épaisses, crues	Marquées, arrosées d'un peu d'huile	___ _ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Brochette de filet de bœuf, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du bacon	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _
Brochette de porc, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Galette de viande, 2,1 oz (60 g), 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Viande hachée, assaisonnée	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Filet de poulet, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Enroulé dans du bacon, salé et poivré	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Filet de poulet, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Seul, assaisonné	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Filet de poulet, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, crème fraîche	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Brochette de poulet, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Pilon de poulet, cru	Mariné	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Filet mignon de veau, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné, en sauce	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _
Escalope de porc fumé, 1 1/2 po (3,5 cm) d'épaisseur, crue	–	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Côtelette de porc fumé, 3/4 po (2 cm) d'épaisseur, crue	–	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Côtelette d'agneau, 3/4 po (2 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Steak, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Mariné	_ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Filet mignon de porc, 1 1/2 po (4 cm) d'épaisseur, cru	Enroulé dans du bacon, salé et poivré	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Côtelette de porc, 1/2 po (1,5 cm) d'épaisseur, crue	Enrobée de chapelure, arrosée d'un peu d'huile	___ _ _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>

Autres applications

Aliment	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Poisson¹		
Escalope de flétan, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	▣ ■ _____
Filet de cabillaud, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Avec une croûte au beurre et à la chapelure	_____ ▣ ■ ▣ _
Filet de cabillaud, 1 1/2 po (3,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné	■ ▣ ▣ _____
Filet de cabillaud, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, tomate	■ ▣ _____
Filet de saumon, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné	▣ ▣ ■ ▣ ▣ _ _
Escalope de saumon, 1 1/4 (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	▣ ▣ ■ ▣ ▣ _ _
Brochette de saumon, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Assaisonnée	▣ ▣ ■ ▣ ▣ _ _
Filet de colin, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné, garniture : épinards, féta	■ ▣ _____
Filet de thon, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Mariné	_____ ▣ _____
Filet de thon, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné, garniture : tomate, fromage	_____ ▣ ■ _____
Brochette de poisson-chat, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du bacon	_____ ▣ ▣ ▣ ■ _____
Légumes		
Aubergine, 3/4 po (2 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	_____ ■ ▣ _____
Chou-fleur, gros fleurons, cru	Sel, poivre, chapelure au beurre	▣ ▣ ■ ▣ _ _ _
Brocoli, gros fleurons, cru	Sauce au fromage	▣ ■ ▣ _ _ _ _
Haricots verts enroulés de bacon, crus	Enroulés dans des tranches de bacon, assaisonnés	_____ ■ ▣ _____
Tomates cerises, entières, crues	Marinées	■ ▣ ▣ ▣ _ _ _
Pommes de terre ² , tranches/morceaux de 1/8 po (3 mm), crues	Beurre, sel ou fromage	_____ ▣ ▣ ▣ ■
Chou-rave, tranches de 3/4 po (2 cm), cru	Sel, poivre, noix de muscade	▣ ▣ ■ ▣ _ _ _
Citrouille, morceaux de 3/4 po (2 cm), crue	Sel, poivre, huile de graines de courge	■ ▣ ▣ _ _ _ _
Épi de maïs, cru	Sel, beurre	_ ▣ ▣ ■ ▣ _ _

Autres applications

Aliment	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Carottes, en quartiers/tranches de 3/4 po (2 cm), crues	Sel, poivre, beurre	□ □ ■ □ _ _ _ _
Poivron, gros morceaux, cru	Mariné	□ □ □ ■ □ _ _ _
Ratatouille, morceaux de 3/4 po (2 cm), crue	Purée de tomates, assaisonnement, féculé de maïs	■ □ _ _ _ _ _ _
Courgette, tranches de 3/4 po (2 cm), crue	Marinée	_ □ □ ■ □ □ _ _
Pâtes et riz		
Gratin de pâtes fraîches à la viande, 1 3/4 po (4,5 cm) d'épaisseur, non cuit	Légumes crus, sauce, fromage	_ □ □ □ ■ □ □ □
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	–	□ _ _ _ _ _ _ _
Lasagnes, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur, précuites	–	■ □ _ _ _ _ _ _
Gratin de pâtes, 3/4 po (2 cm) d'épaisseur, précuit	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Riz, riz brun, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:1,5 (riz:liquide)	_ _ □ ■ □ _ _ _
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 10–12 minutes, non cuit	Sel, 1:1,5 (riz:liquide)	_ _ _ ■ □ _ _ _
Riz, précuit	–	□ □ ■ □ _ _ _ _
Pizza, etc.		
Camembert cuit au four, 0,8 oz (25 g), surgelé	Décongelé	■ □ □ □ _ _ _ _
Baguette, surgelée	Décongelée	□ ■ _ _ _ _ _ _
Baguette, précuite	–	□ ■ □ _ _ _ _ _
Frites, précuites	–	_ _ _ □ □ □ □ □
Petit pain, cuit au four, conservé	–	□ □ _ _ _ _ _ _
Hamburger au fromage, précuit	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Dattes enroulées dans du bacon, crues	–	_ □ □ ■ □ _ _ _
Tarte flambée, non cuite	Produit de réfrigération	_ _ _ □ ■ _ _ _
Tarte flambée, non cuite	Ajoutez la garniture à la pâte réfrigérée	_ _ □ ■ □ _ _ _
Rouleau de printemps, 0,8 ou 3,5 oz (25 g ou 100 g), surgelé	Décongelé	_ □ ■ □ _ _ _ _

Autres applications

Aliment	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Fromage grillé, 3,2 oz (90 g), précuit	–	_____ □ ■ □
Croquettes de pommes de terre, cuites au four	–	□ □ _____
Croquettes de pommes de terre, surgelées	Décongelées	■ □ _____
Gnocchi, précuits	Beurre, sel, fromage	■ _____
Galettes de pommes de terre, non cuites	Arrosées d'un peu d'huile	___ □ ■ □ ___
Schupfnudeln (quenelles de pommes de terre), précuits	–	□ □ ■ □ □ □ _
Galette de tofu, 2,8 oz (80 g), cuite	–	■ _____
Pizza, cuite au four	–	□ ■ □ _____
Petit pain au seigle, surgelé	Décongelé	□ ■ □ _____
Petit pain au seigle, précuit au four	–	□ □ □ _____
Rissolées, cuites au four	Beurre, sel	□ □ _____
Rissolées, surgelées	Décongelées	■ □ _____
Petit pain blanc, surgelé	Décongelé	□ ■ _____
Petit pain blanc, précuit au four	–	□ □ _____
Tarte à l'oignon, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, précuite au four	–	_____ ■ □
Desserts		
Kaiserschmarrn autrichien (crêpe de l'empereur), cuit	–	_ □ □ ■ □ □ _
Kaiserschmarrn, surgelé	Décongelé	_____ □ □ □ _
Kaiserschmarrn, non cuit	Préparation à mélanger	□ □ _____

¹ Ajoutez 1 cuillère à café de fécule de maïs à la viande crue / au poisson cru.

² Assez fermes

Autres applications

Aliments adaptés au mode spécial « Cuisson douce »

Aliments	Conseil de cuisson
Viande¹	
Bockwurst/saucisse de Francfort (porc) épaisse, 3,5 oz (100 g), cuite	–
Brochette de filet de bœuf, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du bacon
Brochette de porc, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon
Filet de poulet, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Seul, assaisonné
Filet de poulet, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, crème fraîche
Brochette de poulet, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon
Filet mignon de veau, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné, en sauce
Porc fumé, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cru	–
Côtelette de porc fumé, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, crue	–
Boulettes de viande, 2,6 oz (75 g), crues	Viande hachée, assaisonnée, en sauce
Poisson¹	
Truite, entière, 3/4 lb (350 g), crue	Assaisonné, farce : beurre, herbes
Escalope de flétan, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée
Filet de cabillaud, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné
Filet de cabillaud, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, tomate
Filet de saumon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné
Escalope de saumon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée
Brochette de saumon, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Assaisonnée
Filet de colin, 6,3 oz (180 g)	Garniture : épinards et crème fraîche
Filet de thon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Mariné
Brochette de poisson-chat, morceaux de 1,7 oz (50 g)	Marinée, avec du bacon
Légumes	
Chou-fleur, gros fleurons, cru	Assaisonné
Brocoli, gros fleurons, cru	Assaisonné, avec/sans sauce au fromage
Tomates cerises, entières, crues	Marinées
Fenouil, en quartiers/morceaux de 3/4" (2 cm), cru	Assaisonné
Pommes de terre ² , en quartiers/gros morceaux, crues	Sel
Pommes de terre, farineuses, coupées en deux, crues	Sel
Chou-rave, tranches de 3/4" (2 cm), cru	Sel, poivre, noix de muscade

Autres applications

Aliments	Conseil de cuisson
Citrouille, morceaux de 1/2" (1,5 cm), crue	Sel, poivre, huile de graines de courge
Épi de maïs, cru	Sel, beurre
Carottes, en quartiers/tranches de 3/4" (2 cm), crues	Sel, poivre, beurre
Poivron, gros morceaux, cru	Mariné
Ratatouille, morceaux de 3/4" (2 cm), crue	Purée de tomates, assaisonnement, féculé de maïs
Choux de Bruxelles, entiers, crus	Sel, poivre, noix de muscade
Haricots verts enroulés de bacon	Enroulés dans des tranches de bacon, assaisonnés
Asperges, pointes, entières, crues	Sel, beurre
Patate douce, en quartiers/morceaux de 1/2" (1,5 cm), crue	Sel
Courgette, tranches de 3/4" (2 cm), crue	Marinée
Pâtes et riz	
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	Sauce
Macaronis, courts, non cuits	Sel, 1:3 (pâtes:eau)
Riz, riz basmati, temps de cuisson 10 minutes, non cuit	Sel, 1:2,5 (riz:liquide)
Riz, riz brun, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 10–12 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)
Riz, riz à grains courts, cuit	–
Vermicelles, non cuits	Recouverts de bouillon
Pizza, etc.	
Gnocchi, précuits	Sel, beurre
Dumplings de pommes de terre, en sac de cuisson, précuits	Recouverts d'eau
Purée de pommes de terre, instantanée	Poudre à mélanger selon les instructions figurant sur le paquet.
Purée de pommes de terre, cuite	–
Schupfnudeln (dumplings de pommes de terre), précuits	Sel, beurre

¹ Ajoutez une cuillère à café de féculé de maïs à la viande crue/au poisson cru.

² Assez fermes

Autres applications

Cuisson de menu – automatique

Lorsque vous cuisinez automatiquement un menu, vous pouvez combiner jusqu'à 3 aliments différents avec plusieurs temps de cuisson, comme un filet de poisson avec du riz et des légumes.

Avec la cuisson de menu, les aliments sont placés dans la cavité du four à vapeur à des moments différents, afin que tous les plats soient prêts en même temps.

Vous pouvez sélectionner les aliments dans n'importe quel ordre, car le four à vapeur les classe en fonction de leur temps de cuisson et indique quand chacun d'entre eux doit être mis au four.

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans la cuisson de menu.

Utiliser le mode spécial Cuisson de menu

- Sélectionnez Autres  | Fonctions utiles | Cuisson de menu.
- Choisissez les aliments souhaités.

En fonction du type d'aliment sélectionné, vous serez interrogé sur sa taille, son poids et le degré de cuisson voulu.

- Sélectionnez les valeurs requises, puis confirmez chacune en appuyant sur la touche OK.
- Sélectionnez Ajouter des aliments.
- Sélectionnez l'aliment suivant que vous souhaitez et procédez de la même manière que pour le premier.
- Répétez cette opération pour le troisième type d'aliment, si nécessaire.

Après avoir confirmé Démarrer cuisson menu, vous êtes invité à placer dans la cavité du four l'aliment dont le temps de cuisson est le plus long.

- Lorsque vous utilisez des plats de cuisson vapeur perforés pour cuire des aliments qui produisent une grande quantité de liquide ou qui ont une couleur particulière, veillez à les placer au-dessus de la plaque de cuisson multiusage. Cela permet d'éviter tout transfert de goût ou de couleur sur les autres aliments et d'empêcher le liquide de couler sur les aliments situés au-dessous.

À la fin d'une phase de chauffage, le four à vapeur indique à quel moment vous devez placer l'aliment suivant à l'intérieur. Une fois ce temps écoulé, un signal sonore (Buzzer) retentit.

Cette opération sera répétée une nouvelle fois s'il y a un troisième aliment.

Vous pouvez toujours cuisiner des types d'aliments qui ne sont pas répertoriés ensemble. Pour en savoir plus, consultez la section « Cuisson de menu – manuelle » sous « Cuisson à la vapeur ».

Mettre en conserve

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Utilisez uniquement des produits frais de première qualité en bon état.

Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires stérilisés. Vous pouvez utiliser des bocaux avec un couvercle à visser ou un couvercle en verre muni d'un joint en caoutchouc.

Assurez-vous que tous les bocaux en verre sont de la même taille pour que la mise en conserve soit uniforme.

Après avoir rempli les bocaux avec les aliments, nettoyez les bords du verre avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les bocaux.

Fruits

Enlevez les fruits abîmés, lavez et séchez soigneusement les autres. Les baies doivent être lavées avec délicatesse, car elles sont très sensibles et s'écrasent facilement.

Si nécessaire, retirez la peau, les queues, les pépins ou les noyaux. Découpez les gros fruits, par exemple, coupez les pommes en tranches.

Si vous mettez en conserve des fruits avec des noyaux (par ex. des prunes, des abricots) sans enlever leur noyau, percez le fruit plusieurs fois à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois, sinon il éclatera.

Légumes

Rincez, nettoyez et coupez les légumes.

Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis en conserve pour préserver leur couleur (voir « Blanchiment » sous « Modes spéciaux »).

Volume de remplissage

Lorsque vous remplissez les bocaux avec un aliment, assurez-vous de ne pas trop appuyer et remplissez-le jusqu'à 1 1/4" (3 cm) sous le bord. Si vous appuyez sur l'aliment, vous détruisez ses membranes cellulaires. Frappez doucement chaque bocal sur un chiffon pour mieux répartir son contenu. Remplissez les bocaux de liquide. L'aliment doit être recouvert.

Utilisez une solution sucrée pour les fruits et une solution salée ou vinaigrée pour les légumes.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle en laissant les bocaux dans le four pendant 30 minutes après l'avoir éteint.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'un chiffon et laissez-les refroidir pendant 24 h environ.

Stériliser des aliments

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

Réglages

Autres  | Fonctions utiles | Préparation conserves
ou

Cuisson vapeur 

Température : voir le tableau

Durée de stérilisation : voir le tableau

Autres applications

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau.

Aliments à mettre en conserve	🌡️ [° F (° C)]	⌚* [min]
Baies		
Groseilles	175 (80)	50
Groseilles à maquereau	175 (80)	55
Canneberges	175 (80)	55
Fruits à noyau		
Cerises	185 (85)	55
Mirabelles	185 (85)	55
Prunes	185 (85)	55
Pêches	185 (85)	55
Reines-claude	185 (85)	55
Fruits à pépins		
Pommes	195 (90)	50
Purée de pommes	195 (90)	65
Coings	195 (90)	65
Légumes		
Haricots	212 (100)	120
Fèves	212 (100)	120
Cornichons	195 (90)	55
Betteraves	212 (100)	60

🌡️ température, ⌚ durée de stérilisation

* Les durées de stérilisation s'appliquent à des bocaux de 4 1/4 tasses (1,0 l). Si vous utilisez des bocaux de 2 tasses (0,5 l), réduisez la durée de 15 minutes. Si vous utilisez des bocaux de 1 tasse (0,25 l), réduisez la durée de 20 minutes.

Mettre en conserve des gâteaux

La pâte, la préparation pour gâteau et la pâte au levain peuvent être mises en conserve. La durée de conservation du gâteau est de 6 mois.

Les gâteaux cuits **contenant des fruits** ne sont **pas adaptés à la conservation**. Ils doivent être consommés dans les deux jours.

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires stérilisés. Les bocaux doivent être plus étroits en bas qu'en haut (bocaux Mason). Les bocaux de 1 tasse (0,25 l) sont les plus appropriés.

Les bocaux doivent être dotés d'un joint, d'un couvercle en verre et d'un clip à ressort pour être scellés.

Assurez-vous que tous les bocaux en verre sont de la même taille pour que la mise en conserve soit uniforme.

- Graissez l'intérieur des bocaux avec du beurre jusqu'à 1/2" (1 cm) sous le bord.
- Saupoudrez de la chapelure fine à l'intérieur des bocaux.
- Remplissez les bocaux de 1/2 à 2/3 avec le mélange (selon la recette). Vérifiez que le bord reste propre.
- Placez la grille sur le niveau de cuisson 1.
- Placez les bocaux **ouverts** (tous de la même taille) sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Fermez **immédiatement** les bocaux une fois stérilisés en serrant fermement le couvercle en verre. N'attendez pas que les gâteaux refroidissent. Si le mélange a dépassé le bord, vous pouvez le repousser dans le bocal à l'aide du couvercle en verre.

Les durées qui figurent dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire.

Type de mélange	Mode de fonctionnement	Étape	🌡️ [° F (° C)]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Pâte liquide		–	320 (160)	–	35–45
Gâteau éponge		–	320 (160)	–	50–55
Pâte au levain	 	1	85 (30)	100	10
		2	320 (160)	30	30–35

🌡️ température, ΔΔ humidité, 🕒 durée

 Chaleur sole et voûte,  cuisson combinée + Chaleur sole et voûte

Autres applications

Sécher

Utilisez uniquement la fonction spéciale Sécher ou le mode de cuisson Cuiss. combi. + Cuiss. convection pour faire sécher des aliments, afin d'évacuer leur humidité.

Les bananes, les ananas et les châtaignes ne sont pas adaptés au séchage.

- Coupez les aliments à sécher en morceaux de même taille.
- Recouvrez la grille de papier parchemin et répartissez les aliments à sécher de manière uniforme sur une seule couche si possible.
- Laissez les fruits ou légumes se refroidir après le séchage.
- Conservez les aliments séchés dans des boîtes à conserve ou des bocaux en verre hermétiques.
Pour éviter la formation de moisissures et la décomposition des aliments, vérifiez que l'humidité ne pénètre pas dans le récipient de stockage.

Réglages

Autres  | Fonctions utiles | Sécher

Température : voir le tableau

Temps de séchage : voir le tableau

ou

Cuisson combinée  | Cuiss. combi. +
Cuiss. convection

Température : voir le tableau

Humidité : 0 %

Temps de séchage : voir le tableau

Les temps de séchage sont uniquement fournis à titre indicatif dans le tableau.

Nous vous recommandons de choisir

d'abord le temps de séchage le plus court. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire.

Aliments à sécher	🌡️ °F [°C]	🕒 [h]
Pomme, en rondelles	160 (70)	6–8
Abricots, coupés en deux, dénoyautés	140–160 (60–70)	10–12
Poires, en tranches	160 (70)	7–9
Herbes	105 (40)	1,5–2,5
Champignons*	120 (50)	5–7
Tomates, en tranches	160 (70)	7–9
Agrumes, en tranches	160 (70)	8–9
Prunes, dénoyautées	140–160 (60–70)	10–12

🌡️ Température, 🕒 Temps de séchage (heures)

* Les cèpes, les shiitakes, les morilles, les oreilles-de-Judas et les bolets sont adaptés au séchage. Les champignons sont suffisamment desséchés lorsqu'ils sont « secs comme des biscuits ».

Utilisation de Programme Sabbat et Yom-Tov

Les modes spéciaux Programme Sabbat et Yom-Tov vous permettent de respecter les pratiques religieuses.

Pour respecter les règles du Sabbat, suivez les instructions sur l'écran.

Le four à vapeur chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température à laquelle vous l'avez réglé, et il maintient cette température pendant un maximum de 24 heures (Programme Sabbat) ou de 76 heures (Yom-Tov). Dans les 2 modes spéciaux, le four à vapeur s'éteint automatiquement après 76 heures.

- Enfourez les aliments dans la cavité du four.
- Sélectionnez Autres  | Fonctions utiles.
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez le mode spécial de votre choix (Programme Sabbat ou Yom-Tov).

Vous ne pouvez pas démarrer le mode spécial si vous avez réglé une minuterie ou une alarme.

Une fois qu'un mode spécial a débuté, il est impossible de le changer ou de l'enregistrer sous Programmes personnalisés.

Le mode spécial est annulé en cas de panne de courant. Le four à vapeur ne respecte les règles du Sabbat que tant qu'il reste débranché de l'alimentation électrique. Dès que le raccordement est rétabli, Panne d'électricité opération interrompue s'affiche.

Utilisation de Programme Sabbat

Ce mode spécial est adapté au Sabbat hebdomadaire (Sabbat). Vous pouvez l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant 24 heures, jusqu'à ce que vous ouvriez la porte de la cavité du four pour la première fois.

- Réglez la température.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Programme Sabbat et la température réglée s'affichent sur l'écran.

Le four commence à chauffer environ 30 secondes après avoir fermé la porte. L'éclairage intérieur de la cavité du four reste allumé durant toute la cuisson.

L'heure actuelle n'est pas affichée. Aucune des touches sensibles ne réagit à l'effleurement (sauf la touche sensitive Marche/Arrêt ).

Le message suivant s'affiche : Sabbat - ne pas ouvrir la porte. Ce message disparaît au bout d'environ 45 minutes et s'affiche de nouveau de temps en temps.

Si le message ne s'affiche **pas**, le four à vapeur ne chauffe pas et vous pouvez ouvrir la porte et la fermer à nouveau.

Dès que vous ouvrez la porte pour la première fois, l'élément de chauffage de la cavité du four **reste éteint** jusqu'à la fin du mode spécial.

Si vous laissez la porte fermée jusqu'à la fin du mode spécial, l'élément de chauffage de la cavité du four ne s'éteindra qu'au bout de 24 heures. Le four à vapeur reste allumé.

- Si vous souhaitez terminer le mode spécial en avance, éteignez le four à vapeur à l'aide de la touche sensitive Marche/Arrêt .

Autres applications

Après la fin du mode spécial, la notification Sabbath - ne pas ouvrir la porte disparaît et l'élément de chauffage de la cavité du four s'éteint. Les autres messages restent visibles à l'écran jusqu'à ce que le four à vapeur s'éteigne automatiquement au bout de 76 heures.

Utilisation de Yom-Tov

Ce mode spécial est adapté aux jours d'observance s'étendant sur plusieurs jours de la semaine. Vous pouvez l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant 76 heures. Vous pouvez ouvrir et fermer la porte plusieurs fois pendant cette période.

- Réglez la température.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Yom-Tov et la température réglée s'affichent sur l'écran.

Le four commence à chauffer environ 30 secondes après avoir fermé la porte. L'éclairage intérieur de la cavité du four reste allumé durant toute la cuisson.

L'heure actuelle n'est pas affichée. Aucune des touches sensibles ne réagit à l'effleurement (sauf la touche sensible Marche/Arrêt .

Le message suivant s'affiche : Sabbath - ne pas ouvrir la porte. Ce message disparaît au bout d'environ 45 minutes et s'affiche de nouveau de temps en temps.

Si le message ne s'affiche **pas**, vous pouvez ouvrir la porte et la fermer à plusieurs reprises. L'élément de chauffage de la cavité du four **reste allumé**.

- Si vous souhaitez terminer le mode spécial en avance, éteignez le four à vapeur à l'aide de la touche sensible Marche/Arrêt .

L'élément de chauffage de la cavité du four reste allumé jusqu'à la fin du mode spécial. Le four à vapeur s'éteindra automatiquement au bout de 76 heures.

Extraire des jus

Cet appareil est idéal pour extraire le jus des fruits à chair molle, ferme et dure.

Il est préférable d'utiliser des fruits bien mûrs, car plus le fruit est mûr, plus la quantité de jus produite est importante. Par ailleurs, les fruits très mûrs ont une saveur plus intense.

Préparation

Triez et rincez les fruits. Éliminez toutes les imperfections.

Retirez les queues des raisins et des cerises, car elles sont amères. Il est inutile de retirer la queue des baies.

Coupez les fruits plus gros, comme les pommes, en cubes d'environ 3/4" (2 cm). Plus les fruits sont durs, plus les morceaux doivent être petits.

Conseils

- Mélangez des fruits moelleux et acidulés pour obtenir un goût parfaitement équilibré.
- Avec la plupart des types de fruits, l'ajout de sucre augmente la quantité de jus produite et améliore la saveur. Saupoudrez les fruits de sucre et laissez-les l'absorber pendant quelques heures avant de les presser pour en extraire le jus. Nous vous recommandons d'ajouter 1/4–1/2 tasse (50–100 g) de sucre pour 2 lb (1 kg) de fruits sucrés et 1/2–3/4 tasse (100–150 g) de sucre pour 2 lb (1 kg) de fruits acidulés.
- Si vous souhaitez mettre le jus en bouteille plutôt que de le consommer directement, versez-le, encore chaud, dans des bouteilles propres et fermez-les immédiatement.

Extraire le jus des fruits

- Placez les fruits préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Placez un plat de cuisson non perforé ou le plat universel au-dessous, afin de recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : 40–70 minutes

Autres applications

Blanchir

Faites blanchir les fruits et légumes avant de les congeler. En effet, le blanchiment permet de préserver la qualité du produit une fois surgelé.

Les légumes qui sont blanchis avant d'être cuits conservent mieux leur couleur.

- Placez les légumes préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau très froide pour qu'ils refroidissent rapidement. Égouttez-les bien.

Réglages

Autres  | Fonctions utiles | Blanchir
ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée de blanchiment : 1 minute

Désinfecter la vaisselle

À la fin de ce programme, la vaisselle et les biberons désinfectés dans le four à vapeur sont aussi exempts de microbes que s'ils avaient été stérilisés. Vérifiez au préalable que toutes les pièces, tétines, etc., sont certifiées par le fabricant comme étant résistantes à la chaleur jusqu'à 212 °F (100 °C), mais également à la vapeur chaude.

Démontez les différents éléments des biberons. Ne remontez pas les biberons avant qu'ils soient complètement secs. C'est le seul moyen de les protéger contre toute réinfection.

- Disposez chacun des éléments sur la grille ou dans un plat perforé (couché ou avec leur ouverture tournée vers le bas), en vous assurant qu'ils ne se touchent pas. Ainsi, la vapeur chaude peut les atteindre de tous les côtés.

Réglages

Autres  | Fonctions utiles | Désinfecter la vaisselle

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : 15 minutes

Chauffer la vaisselle

Préchauffer le plat permet de ralentir le refroidissement des aliments.

Utilisez des plats résistants à la chaleur.

- Insérez la grille au niveau de cuisson 2 et placez le plat à réchauffer dessus. Selon les dimensions du plat, vous pouvez également placer la grille sur la sole de la cavité du four, sa surface tournée vers le haut et le plat posé dessus. Si nécessaire, vous pouvez également enlever les glissières latérales.
- Sélectionnez Autres  | Fonctions utiles.
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée puis réglez la durée.

 Risque de brûlure due aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur devient très chaud pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler. Des gouttelettes de vapeur d'eau peuvent s'accumuler sous le plat.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four.

Mainten au chaud

Vous pouvez conserver les aliments au chaud dans la cavité du four pendant 2 heures maximum.

Pour préserver la qualité des aliments, sélectionnez la durée la plus courte possible.

- Sélectionnez Autres  | Fonctions utiles.
- Sélectionnez Mainten au chaud.
- Placez les aliments à garder au chaud dans le four et confirmez en appuyant sur *OK*.
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée puis réglez la durée.

Autres applications

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte selon la recette.
- Placez la pâte dans un bol non recouvert dans un plat perforé ou sur la grille insérée.
Selon la taille du bol, vous pouvez également placer la grille sur la sole de la cavité du four, sa surface tournée vers le haut et le bol posé dessus. Si nécessaire, vous pouvez également enlever les glissières latérales.

Réglages

Autres  | Fonctions utiles | Faire lever la pâte

ou

Cuisson combinée  | Cuiss. combi. +
Cuiss. convection

Température : 85 °F (30 °C)

Humidité : 100 %

Durée : selon les instructions de la recette

Chauffer des serviettes humides

- Humidifiez des serviettes, puis enrroulez-les.
- Placez-les côte à côte dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Automatique  | Spécial | Préparer des serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur 

Température : 160 °F (70 °C)

Durée : 2 minutes

Dissoudre de la gélatine

- Faites ramollir des **feuilles de gélatine** en les laissant dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Retirez les feuilles de gélatine du bol et pressez-les. Videz le bol. Remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Déposez la **gélatine en poudre** dans un bol et ajoutez de l'eau en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.
- Recouvrez le bol et placez-le dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Automatique  | Spécial | Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson vapeur 

Température : 195 °F (90 °C)

Durée de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel

- Desserrez le couvercle et placez le pot de miel dans un plat de cuisson vapeur perforé.
- Mélangez le miel une fois pendant cette opération.

Lors de la liquéfaction (décristallisation) du miel à une température de 140 °F (60 °C), l'objectif principal est de retrouver une consistance tartifiable.

Réglages

Programmes automat.  | Spécial | Décristalliser du miel

ou

Cuisson vapeur 

Température : 140 °F (60 °C)

Durée : 90 minutes (quelles que soient la taille du pot et la quantité de miel qu'il contient)

Faire fondre du chocolat

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour faire fondre n'importe quel type de chocolat.

Lorsque vous voulez réaliser un glaçage de gâteau, placez-le dans un plat de cuisson perforé, en le laissant dans son emballage.

- Cassez le chocolat en petits morceaux.
- Placez les gros morceaux dans un plat de cuisson non perforé et les petits dans une tasse ou un bol.
- Recouvrez le récipient ou le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium résistant à des températures jusqu'à 212 °F (100 °C) et à la vapeur chaude.
- Mélangez une fois les gros morceaux pendant la cuisson.

Réglages

Automatique  | Spécial | Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur 

Température : 150 °F (65 °C)

Durée : 20 minutes

Autres applications

Faire fondre du bacon

Le bacon ne brunira pas.

- Placez le bacon (en dés ou en tranches) dans un plat de cuisson non perforé.
- Recouvrez le récipient avec une feuille d'aluminium résistant à des températures jusqu'à 212 °F (100 °C) et à la vapeur.

Réglages

Automatique  | Spécial | Faire suer le lard ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : 4 minutes

Faire suer des oignons

Faire suer des oignons signifie les faire cuire dans leur propre jus, en ajoutant un peu de graisse si nécessaire.

- Coupez les oignons en petits morceaux et placez-les dans un plat de cuisson non perforé avec un peu de beurre.
- Recouvrez le récipient avec une feuille d'aluminium résistant à des températures jusqu'à 212 °F (100 °C) et à la vapeur.

Réglages

Automatique  | Spécial | Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : 4 minutes

Stériliser des pommes

La durée de conservation des pommes non traitées peut être prolongée. Ainsi, la cuisson à la vapeur des pommes les empêche de pourrir. Si elles sont entreposées dans un endroit sec, frais et suffisamment ventilé, leur durée de conservation peut atteindre 5 à 6 mois. Cela ne fonctionne qu'avec les pommes, pas avec les autres fruits à pépins.

Réglages

Automatique  | Fruits | Pommes | Aliment entier

ou

Cuisson vapeur 

Température : 125 °F (50 °C)

Durée de traitement : 5 minutes

Préparer une royale

- Mélangez 6 œufs dans 1 1/2 tasse (375 ml) de lait (ne les battez pas en mousse).
- Assaisonnez le mélange œufs/lait et versez-le dans un plat de cuisson non perforé et graissé avec du beurre.

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : 4 minutes

Confiture de fruits

Utilisez uniquement des produits frais de première qualité en bon état.

Pots

Utilisez uniquement des pots stérilisés avec des couvercles vissables, d'une capacité maximale de 1 tasse (250 ml).

Après avoir versé la confiture dans les pots, nettoyez leur bord à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude.

Préparation

Enlevez les fruits abîmés, lavez et séchez soigneusement les autres. Les baies doivent être lavées avec délicatesse, car elles sont très sensibles et s'écrasent facilement.

Retirez les queues, les pépins ou les noyaux.

Réduisez les fruits en purée, sinon la confiture ne sera pas consistante. Ajoutez à la purée la quantité correspondante de sucre gélifiant (voir les instructions du fabricant). Remuez bien le mélange.

Si vous avez utilisé des baies/fruits sucrés, nous vous recommandons d'ajouter de l'acide citrique.

Préparation de confitures

- Remplissez les pots aux deux tiers maximum.
- Placez les pots ouverts dans le plat de cuisson vapeur perforé ou sur la grille.
- Laissez les pots reposer pendant 1 à 2 minutes après la fin de l'opération.
- Fermez ensuite hermétiquement les pots à l'aide d'un couvercle et laissez-les refroidir.

Réglages

Cuisson combinée  | Cuiss. combi. +
Cuiss. convection

Température : 300 °F (150 °C)

Humidité : 0 %

Durée : 35–45 minutes

Autres applications

Éplucher des aliments

- Faites une croix sur les tomates, les nectarines, etc. Cela vous permettra d'enlever plus facilement leur peau.
- Placez les aliments dans un plat de cuisson perforé si vous cuisinez à la vapeur, ou dans un plat universel si vous utilisez le gril.
- Pour émonder des amandes, il est important de les plonger dans l'eau froide dès qu'elles sont sorties du four, sinon vous ne pourrez pas retirer leur peau.

Réglages

Autres  | Gril maxi

Réglage : 3

Durée : voir le tableau

Aliments	 [min]
Poivron	10
Tomates	7

 durée

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 212 °F (100 °C)

Durée : voir le tableau

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

 durée

Préparer des yaourts

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Pour préparer des yaourts, vous aurez besoin de lait et de ferments lactiques vivants ou de poudre de préparation pour yaourts, en vente dans des magasins bio, par exemple.

Utilisez un yaourt nature avec un ferment lactique vivant et sans additifs. Un yaourt traité thermiquement ne convient pas.

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

Vous pouvez utiliser du lait longue conservation non réfrigéré ou du lait frais.

Le lait longue conservation peut être utilisé tel quel, aucune préparation supplémentaire n'étant nécessaire. Le lait frais doit d'abord être chauffé à 195 °F (90 °C) (mais surtout pas bouilli), puis refroidi à 95 °F (35 °C). Le lait frais offre une meilleure tenue que le lait longue conservation.

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

Ne bougez pas les pots et ne les secouez pas pendant que le yaourt fermente.

Aussitôt la préparation terminée, laissez le yaourt refroidir au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les ferments utilisés dans la préparation de base déterminent la consistance des yaourts maison. Tous les yaourts ne conviennent pas de la même manière comme préparation de base.

Conseil : Si vous utilisez une préparation pour yaourts, vous pouvez préparer des yaourts à partir d'un mélange de lait et de crème. Pour cela, mélangez 3 tasses ($\frac{3}{4}$ litre) de lait et 1 tasse ($\frac{1}{4}$ litre) de crème.

- Mélangez 3,5 oz (100 g) de yogourt avec 4 $\frac{1}{4}$ tasses (1 l) de lait, ou préparez le mélange avec une préparation pour yogourt, en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le mélange dans des pots en verre et fermez-les.
- Placez les pots fermés dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille. Les pots ne doivent pas se toucher.
- Dès la fin de la cuisson, placez les pots au réfrigérateur. Veillez à ne pas secouer les pots inutilement.

Réglages

Automatique  | Spécial | Faire du yogourt ou

Cuisson vapeur 

Température : 105 °F (40 °C)

Durée : 5 heures

Causes possibles de mauvais résultats

Le yaourt n'est pas ferme :

le yaourt servant de base n'a pas été conservé correctement, la chaîne du froid a été interrompue, l'emballage a été endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Le liquide est séparé :

les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas refroidi assez rapidement.

Le yaourt est granuleux :

le lait a été chauffé trop fort, le lait n'était pas de qualité optimale, le lait et la préparation pour yaourts n'ont pas été mélangés uniformément.

Programmes automatiques

L'ample gamme de programmes automatiques vous permet d'obtenir facilement d'excellents résultats.

Catégories

Les programmes automatiques  sont triés en catégories, afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme automatique approprié au type d'aliment que vous cuisinez et suivre les instructions à l'écran.

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automat. .

Une liste s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie d'aliments souhaitée.

Les programmes automatiques disponibles pour la catégorie sélectionnée s'affichent alors.

- Sélectionnez le programme automatique que vous voulez utiliser.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Utilisez  Info pour afficher des informations utiles, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

Remarques sur l'utilisation

- Après la cuisson, laissez la cavité du four refroidir à la température ambiante avant de commencer un programme automatique.
- Les poids spécifiés dans les programmes automatiques correspondent au poids par pièce. Par exemple, vous pouvez cuire un seul morceau de saumon de 1/2 lb (250 g) ou 10 morceaux de saumon de 1/2 lb (250 g) chacun simultanément.
- Les degrés de cuisson et de brunissement sont représentés par une suite de 7 petites barres. Vous pouvez régler le degré de cuisson ou de brunissement souhaité à l'aide de la zone de navigation.
- Pour en savoir plus sur les moules adaptés, consultez les recettes.
- Dans la catégorie Riz, vous pouvez sélectionner Général en plus des programmes relatifs au riz à grains longs et au riz à grains courts. Utilisez ce programme automatique si vous souhaitez cuire des variétés de riz à grains longs ou à grains courts, qui ne sont pas disponibles en tant que programme automatique spécifique.
- Pour certains programmes automatiques, l'heure de début ou de fin peut être retardée à l'aide de la fonction Départ à ou Arrêt à.
- Les différentes étapes de cuisson du programme automatique sont répertoriées sous l'option de menu Afficher les étapes de cuisson. L'option de menu Afficher les actions est également disponible pour certains programmes automatiques. Cette option de menu vous permet d'appeler les actions requises, par ex. enfourner des aliments

ou ajouter des ingrédients. Pendant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via **i** Info.

- Lorsque vous placez des aliments dans la cavité chaude du four, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. En effet, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. Éloignez-vous le temps que la vapeur se dissipe. Évitez tout contact avec la vapeur brûlante et ne touchez pas les parois chaudes de la cavité du four. Risque de brûlures et d'ébouillantage.
- Si, à la fin d'un programme automatique, l'aliment n'est pas assez cuit à votre goût, sélectionnez Prolonger cuisson ou Prolong. cuisson.
- Les programmes automatiques peuvent également être enregistrés en tant que Programmes personnalisés. Pour cela, sélectionnez la touche sensitive \hookleftarrow une fois qu'un programme automatique a pris fin.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour programmer avec précision vos recettes favorites ou celles que vous utilisez le plus fréquemment. Pour chaque étape de cuisson, vous pouvez sélectionner des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température et le temps de cuisson.
- Vous pouvez saisir un nom de programme pour votre recette.

Lorsque vous sélectionnez le programme, il commence automatiquement.

Il existe différentes façons de créer un programme personnalisé :

- À la fin d'un programme automatique ou d'un mode spécial, enregistrez-le en tant que programme personnalisé.
- Après avoir exécuté un programme d'une durée définie, enregistrez-le.

Puis nommez le programme.

Création d'un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez et confirmez les réglages.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffer, terminez d'abord la première étape de cuisson. Utilisez Ajouter une étape de cuisson pour ajouter ensuite une autre étape de cuisson dans laquelle vous pouvez régler un temps de cuisson. Ce n'est qu'à ce moment que vous pouvez enregistrer ou lancer le programme.

- Si nécessaire, sélectionnez Autres paramètres pour activer ou désactiver la fonction Booster et Crisp function.
- Sélectionnez Terminer l'étape de cuisson.

Tous les réglages de la première étape de cuisson sont maintenant définis.

Vous pouvez ajouter plus d'étapes de cuisson, par ex. si vous souhaitez ajouter un autre mode de fonctionnement après la première.

- Si des étapes de cuisson supplémentaires sont requises, sélectionnez Ajouter une étape de cuisson et procédez comme vous l'avez fait pour la première étape de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier les réglages ou les modifier ultérieurement, sélectionnez l'étape de cuisson concernée.

- Lorsque vous avez terminé de régler les étapes de cuisson, sélectionnez Enregistrer.
- Saisissez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Confirmez avec OK.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré tout de suite ou plus tard, ou encore modifier les étapes de cuisson.

Démarrer un programme personnalisé

- Mettez les aliments au four.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous voulez utiliser.
- Sélectionnez Exécuter.

Les options de menu suivantes s'affichent à l'écran en fonction des réglages du programme :

- Démarrer immédiatement
Le programme débute immédiatement. Le four commence à chauffer immédiatement.
- Arrêt à
Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- Départ à
Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer. Le four s'allume automatiquement à l'heure réglée.
- Afficher les étapes de cuisson
Un résumé de vos réglages s'affiche à l'écran.
- Afficher les actions
Les actions requises, par ex. placer les aliments dans le four, s'affichent à l'écran.
- Sélectionnez l'option de menu désirée.

Le programme sélectionné débute automatiquement immédiatement ou à l'heure programmée.

Utilisez  Info pour afficher des informations utiles, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

- À la fin du programme, effleurez la touche sensitive .

Modification des étapes de cuisson

Les étapes de cuisson d'un programme automatique qui ont été enregistrées sous un nom différent ne peuvent pas être modifiées.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier les étapes de cuisson.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter une étape de cuisson pour en ajouter une autre.
- Sélectionnez et confirmez les réglages.
- Si vous souhaitez démarrer le programme modifié sans le changer, sélectionnez Démarrer l'opération.
- Sélectionnez Enregistrer lorsque vous avez modifié tous les réglages.
Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.
- Confirmez avec *OK*.

Le programme enregistré a été modifié, et vous pouvez le lancer immédiatement ou le différer.

Programmes personnalisés

Modification du nom

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Confirmez avec *OK*.

Le programme a été renommé.

Suppression d'un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous voulez supprimer.
- Sélectionnez Supprimer un programme.
- Confirmez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

Allez à Autres  | Réglages  | Réglages usine | Programmes personnalisés pour supprimer tous les programmes personnalisés en une seule fois.

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson

- Réglez le temps de cuisson. Si le four est utilisé pour faire cuire des pâtisseries, ne retardez pas trop longtemps le démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
- D'une manière générale, vous pouvez utiliser la grille, le plat universel et tout type de moule en matériau résistant à la chaleur.
- Placez toujours le moule sur la grille.
- Faites toujours cuire sur la grille les produits surgelés comme les gâteaux, les pizzas ou les baguettes.

Les températures très élevées peuvent déformer le plat universel au point qu'il ne pourra plus être retiré de la cavité du four.

- Les petits aliments surgelés, comme les frites au four ou les croquettes de pommes de terre, peuvent être cuits sur le plat universel. Retournez ces petits aliments surgelés à plusieurs reprises durant la cuisson.
- N'utilisez que deux niveaux à la fois maximum pour cuire. Lorsque vous faites cuire des gâteaux avec une garniture humide, placez-les sur un seul niveau.

Utilisation de papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme le plat universel, sont recouverts de la finition PerfectClean (voir « Nettoyage et entretien du four à vapeur »). Les surfaces recouvertes de la finition PerfectClean ne requièrent généralement pas que vous les graissiez ou que vous les couvriez d'un papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire :
 - Les mélanges à base de soude, car toutes les préparations contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les surfaces PerfectClean
 - Les mélanges à forte teneur en blanc d'œuf, comme les génoises, les meringues et les macarons, car ils peuvent facilement coller
 - La pâte feuilletée ou la pâte à strudel
 - Les aliments surgelés sur la grille
 - Les petits aliments surgelés, comme les frites au four ou les croquettes de pommes de terre, sur le plat universel.

Cuisson

Conseils pour la cuisson

- Les moules sombres sont mieux adaptés à la cuisson au four. Évitez les moules en métal fin et brillant, car ils peuvent causer un brunissement inégal ou insuffisant. Dans certaines conditions défavorables, les aliments ne cuisent pas correctement.
- Placez les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille de cuisson, le côté le plus long étant dans le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.
- Lors de la cuisson d'aliments surgelés, comme les frites, les croquettes, les gâteaux, les pizzas et les baguettes, sélectionnez la température moyenne indiquée sur l'emballage du fabricant.
- Si une plage est spécifiée pour le temps de cuisson, vérifiez si les aliments sont cuits après le temps le plus court. Enfoncez une pique en bois dans le plat. S'il ressort propre et sans pâte, c'est qu'il est cuit.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson utilise une combinaison de chaleur et d'humidité du four. L'ajout de vapeur empêche le dessèchement de la surface des aliments. Le pain, les petits pains et la pâte feuilletée ont une croûte brillante et croustillante.

Vous pouvez choisir entre différents types de chauffage :

- Cuis. combi. + Cuis. conv.
- Cuis. combi. + Chal. sole/voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous vous recommandons de cuire au four le pain et les petits pains en plusieurs étapes : la brillance se crée lors de la première étape de cuisson grâce aux jets de vapeur (humidité maximale, température basse). Le brunissement a lieu lors de l'étape de cuisson suivante, avec une humidité et une température élevées. Elle est suivie d'une étape de séchage avec un taux d'humidité réduit et une température moyenne à élevée.

Conseil : Vous trouverez des recettes et des informations supplémentaires dans l'appli Miele.

Programmes automat.

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

Cuisson convection

Utilisez ce mode de fonctionnement si vous cuisez sur plusieurs niveaux à la fois.

Vous pouvez utiliser tout type de récipient de cuisson résistant à la chaleur. Comme la chaleur est diffusée uniformément dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte.

Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode de fonctionnement pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur env. 10 °C (50 °F) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas la durée de cuisson.

Cuisez sur un seul niveau à la fois. Si vous cuisez sur une plaque, utilisez le niveau 2.

Cuisson intensive

Ce mode de fonctionnement est adapté à la cuisson de gâteaux avec des garnitures humides, de pizzas, de quiches, etc.

Placez les aliments sur le niveau 1.

Chaleur sole

Utilisez ce mode de fonctionnement vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond des aliments.

Chaleur voûte

Utilisez ce mode de fonctionnement vers la fin de la cuisson pour faire dorer le dessus des aliments.

Ce mode de fonctionnement convient aux gratins et pour faire dorer les gâteaux.

Gâteau spéc.

Utilisez ce mode de fonctionnement pour la cuisson des pâtes liquides et des mélanges surgelés à base de soude.

Rôtissage

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour le rôtissage

- Ne rôtissez jamais de la viande surgelée, car elle se dessèchera. Décongelez toujours la viande avant de la faire rôtir.
- Retirez sa peau et ses tendons avant de la faire rôtir.
- Faites mariner la viande et rectifiez son assaisonnement selon vos goûts.
- Si vous faites cuire plusieurs morceaux de viande ensemble, choisissez des morceaux de taille similaire.
- Utilisez le plat universel avec la grille de cuisson posée dessus. La cavité du four restera plus propre et vous pourrez ensuite utiliser les jus de viande recueillis pour préparer une sauce.



- Laissez reposer la viande pendant environ 10 minutes avant de la découper. Ce temps de repos permet de répartir uniformément les jus de viande.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson utilise une combinaison de chaleur et d'humidité du four. L'ajout de vapeur empêche le dessèchement de la surface des aliments. Vous obtenez ainsi une viande particulièrement tendre et savoureuse, dont l'extérieur est parfaitement doré. Utilisez le mode de cuisson Cuisson combinée  pour la cuisson de plats à base de viande, de poisson et de volaille.

Vous pouvez choisir entre différents types de chauffage :

- Cuis. combi. + Cuis. convection
- Cuis. combi. + Chal. sole/voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous vous recommandons de cuire la viande lentement et doucement en plusieurs étapes : à haute température lors de la première étape de cuisson pour dorer sa surface. La seconde étape de cuisson nécessite une augmentation de l'humidité et une réduction de la température. La viande cuite uniformément et les protéines musculaires sont décomposées, ce qui lui confère une tendreté particulière.

Conseil : Vous trouverez des recettes et des informations supplémentaires dans l'appli Miele.

Programmes automatiques

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

Rôtissage convection

Ce mode de fonctionnement convient pour rôtir de la viande et de la volaille qui doivent être bien dorées.

Comme la chaleur est diffusée uniformément dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte.

Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode de fonctionnement pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur env. 10 °C (50 °F) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas la durée de cuisson.

Utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond des aliments.

N'utilisez pas le mode de fonctionnement Cuisson intensive pour rôtir, car les jus risquent de trop brunir.

Cuisson au grill

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson au grill, les commandes deviennent brûlantes.

Maintenez la porte fermée pendant le programme de cuisson au grill.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson au grill

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour faire griller des aliments. Placez les aliments dans la cavité froide du four.
- Utilisez le plat universel avec la grille de cuisson posée dessus. Exception : si vous faites griller vos aliments sur le niveau de cuisson 3, insérez le plat universel un niveau plus bas que la grille.



- Lorsque vous faites griller du poisson, placez-le sur un morceau de papier sulfurisé découpé à la taille voulue.
- Faites griller les aliments épais, comme un demi-poulet, sur le niveau de cuisson 2 et les aliments fins, comme les steaks, sur le niveau 3.
- Retournez les aliments aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson. Exception : il est inutile de retourner le poisson.

Conseils pour l'utilisation du grill

- Faites mariner la viande maigre ou badigeonnez-la d'huile. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Faire des entailles diagonales dans les saucisses avant de les faire griller.
- Il est préférable de faire griller les aliments d'une épaisseur semblable en même temps, afin que le temps de cuisson au grill de chacun d'entre eux ne varie pas trop.
- Pour **tester l'aliment**, appuyez sur la viande avec une cuillère. Cela vous permet de déterminer la qualité de cuisson de la viande.
 - **Saignante/Rosée**
Si la viande cède facilement à la pression de la cuillère, elle sera encore rouge à l'intérieur.
 - **À point**
Si la viande résiste, l'intérieur sera rosé.
 - **Bien cuite**
Si la viande présente une résistance importante, elle est parfaitement cuite.
- Pour faire griller plus progressivement des aliments plus épais après une température initiale élevée, continuez à faire griller à une température plus basse ou utilisez un niveau de cuisson inférieur pour permettre aux aliments de cuire à cœur.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée + Gril

Ce mode de fonctionnement permet de cuire au grill les aliments qui doivent être dorés à l'extérieur, mais pas secs, par ex. les épis de maïs.

Gril maxi

Utilisez ce mode de fonctionnement pour faire cuire au grill des morceaux plats et fins en grandes quantités, ainsi que pour faire dorer de grands plats.

Gril éco

Utilisez ce mode de fonctionnement pour faire cuire au grill des morceaux plats et fins en petites quantités, ainsi que pour faire dorer de petits plats.

Gril convection

Ce mode de fonctionnement permet de cuire au grill des aliments plus épais, par ex. de la volaille ou de la viande roulée.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

 Risque de blessures dues à une décharge électrique.

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composants électriques et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits nettoyants inappropriés sont utilisés. La façade du four à vapeur est particulièrement exposée aux dommages causés par les agents détartrants et les produits nettoyants pour four.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer. Nettoyez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Les taches tenaces peuvent endommager le four à vapeur dans certaines circonstances.

Une fois que le four a refroidi, nettoyez immédiatement la cavité, l'intérieur de la porte et le joint de porte. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera beaucoup plus difficile.

N'utilisez pas de produits nettoyants à usage professionnel. N'utilisez que des produits conçus pour un usage domestique.

N'utilisez pas de produits nettoyants ou de liquide vaisselle contenant des hydrocarbures aliphatiques, car ceux-ci risquent de faire gonfler les joints.

- L'appareil et ses accessoires doivent être nettoyés et séchés soigneusement après chaque utilisation.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que la cavité du four soit complètement sèche.

Si le four à vapeur n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être soigneusement nettoyé et séché au préalable pour éviter que des odeurs se développent, etc. Laissez ensuite la porte entrouverte.

Produits nettoyants inappropriés

Pour éviter d'endommager les surfaces pendant le nettoyage, n'utilisez pas les produits suivants :

- Produits nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- Produits nettoyants contenant des agents détartrants
- Produits nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)
- Produits nettoyants à base de solvant
- Produits nettoyants pour inox
- Produit nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- Brosses ou éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits nettoyants abrasifs)
- Gommages de nettoyage
- Grattoirs métalliques
- Laine d'acier
- Disques de nettoyage à spirales en acier inoxydable
- Produits détachants avec des agents de nettoyage mécanique
- Produits nettoyants et vaporisateurs pour four

Les nettoyants pour vitres **peuvent être utilisés** pour nettoyer les surfaces extérieures. Il **ne faut cependant pas** les laisser agir trop longtemps sur les surfaces, car celles-ci pourraient s'abîmer. **Essuyez-les rapidement après l'application.**

Nettoyage de la façade

- Nettoyez la façade du four à vapeur avec une éponge douce et une solution d'eau chaude savonneuse.
- Séchez ensuite la façade avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez aussi utiliser un chiffon microfibre propre et humide, sans produit de nettoyage.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

PerfectClean

Les surfaces de la cavité du four, des glissières latérales, du plat universel et de la grille combinée sont **traitées avec PerfectClean**. Cette finition a un aspect irisé. Les surfaces PerfectClean présentent d'excellentes propriétés anti-adhésives et sont faciles à nettoyer.

Cependant, il est important de nettoyer les surfaces à chaque utilisation du four. Les propriétés anti-adhésives se dégradent si les salissures ne sont pas éliminées des surfaces PerfectClean après chaque utilisation. Si vous utilisez souvent votre four et ses accessoires sans les nettoyer, il sera plus difficile de les nettoyer par la suite.

Il est plus facile d'éliminer les salissures, comme les éclaboussures des jus et des préparations pour gâteau, lorsque la cavité du four est encore chaude.

Les fruits qui ont éclaboussé la cavité du four peuvent décolorer les surfaces, et il sera alors impossible d'éliminer cette décoloration. Cependant, cela ne modifie pas les propriétés de la finition PerfectClean.

Retirez toujours tous les résidus de produits nettoyants pour conserver les propriétés anti-adhésives.

Pour préserver l'effet anti-adhésif des surfaces PerfectClean, veuillez éviter les produits suivants :

- Produits nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)
- Produits nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- Produits nettoyants pour vitrocéramique et inox
- Laine d'acier
- Éponges abrasives, comme les tampons à récurer ou les éponges qui ont été utilisés avec des produits nettoyants abrasifs
- Vaporisateurs pour four
- Produits détachants avec des agents de nettoyage mécanique

Ne lavez **pas** les accessoires PerfectClean au lave-vaisselle.

Cavité du four

La surface de la cavité du four a été recouverte d'un émail PerfectClean. Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

Assurez-vous qu'aucun produit nettoyant ne pénètre dans les ouvertures du panneau arrière de la cavité du four.

Pour un nettoyage plus facile de la cavité du four, vous pouvez retirer la porte du four, démonter les glissières latérales et abaisser l'élément de dorage/gril.

Nettoyage après un programme de cuisson à la vapeur

■ Retirez :

- Le condensat à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant
- Les salissures légères à l'aide d'une éponge propre et une solution chaude savonneuse

■ Après le nettoyage, essuyez la surface à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

■ Séchez ensuite la cavité du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Vous pouvez ensuite laisser le four à vapeur sécher automatiquement (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Nettoyage après un programme de rô-tissage, de cuisson au gril ou de cuisson au four

Nettoyez soigneusement la cavité du four après avoir fait rôtir, griller et cuire, car les salissures peuvent s'incruster et être impossibles à éliminer par la suite.

■ Nettoyez la cavité du four et l'intérieur de la porte avec une éponge propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la surface dure de l'éponge pour nettoyer la cavité du four.

■ Après le nettoyage, essuyez la surface avec une éponge imbibée d'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

■ Séchez ensuite la cavité du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Pour faciliter le nettoyage, il suffit de faire tremper les salissures pendant quelques minutes avec une solution d'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également lancer le programme Autres  | Entretien | Humidification (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Nettoyage et entretien du four à vapeur

Nettoyage du filtre de la sole

- Le filtre situé dans la sole du four doit être nettoyé et séché après chaque utilisation.
- Vous pouvez utiliser du vinaigre pour éliminer les décolorations et les dépôts de calcaire du filtre de la sole du four. Rincez abondamment à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

Nettoyage du joint de porte

Les dépôts de graisse sur le joint de porte peuvent le rendre fragile et le fissurer.

Nettoyez le joint de la porte du four entre l'intérieur de la porte et la cavité du four après chaque programme de cuisson ou de rôtissage.

- Nettoyez le joint de porte à l'aide d'un chiffon microfibre propre et humide, sans produit nettoyant. Vous pouvez également utiliser une éponge propre et de l'eau chaude savonneuse.
- Après le nettoyage, séchez le joint à l'aide d'un chiffon doux.
- Remplacez le joint par un nouveau s'il devient poreux ou friable.

Vous pouvez commander les joints de porte auprès du service technique Miele (les coordonnées se trouvent à la fin de ce manuel).

Nettoyage du réservoir d'eau et du réservoir d'eau de condensation

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation vont au lave-vaisselle.

- Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation après chaque utilisation. Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation en les poussant légèrement vers le haut.
- Videz le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.

De l'eau peut s'égoutter dans le compartiment du réservoir d'eau et du réservoir d'eau de condensation au moment de les retirer.

- Si nécessaire, séchez le compartiment.
- Rincez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation à la main ou au lave-vaisselle.
- Puis séchez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation avec un chiffon doux, afin d'éviter l'accumulation de dépôts de calcaire.

Accessoires

Nettoyage du plat universel et de la grille combinée

La surface du plat universel et de la grille combinée a été recouverte de la finition PerfectClean.

Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

- Retirez :
 - Les salissures légères avec une éponge propre et douce et une solution d'eau tiède savonneuse
 - Les salissures tenaces avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle
Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge.
- Après le nettoyage, essuyez la surface à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage des plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Lavez et séchez les plats de cuisson après chaque utilisation.
- Vous pouvez utiliser du vinaigre pour éliminer les décolorations bleutées. Rincez abondamment à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

Nettoyage des glissières latérales

La surface des glissières latérales est revêtue de la finition PerfectClean.

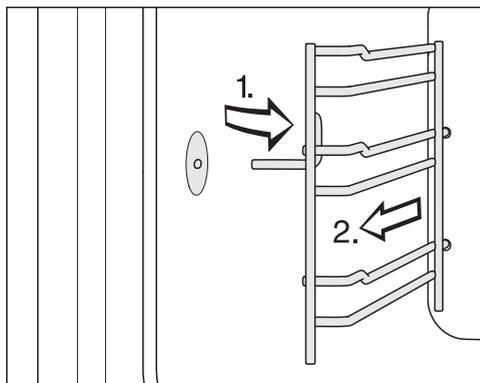
Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».



Risque de brûlure due aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur devient très chaud pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments chauffants, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de retirer les glissières latérales.



- Sortez les glissières latérales du support (1.) et retirez-les du four (2.).

- Éliminez :

- les salissures légères avec une éponge propre et douce et une solution d'eau tiède savonneuse
- les salissures tenaces avec une éponge propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge.

- Après le nettoyage, essuyez la surface avec une éponge imbibée d'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

- Puis séchez les glissières latérales avec un chiffon.

Remontez les glissières en suivant ces instructions dans l'ordre inverse.

- Remontez soigneusement les glissières latérales.

Si les glissières latérales ne sont pas correctement insérées, la protection anti-basculement ne fonctionne pas. Le capteur de température peut également être endommagé lors de la mise en place des récipients de cuisson dans le four à vapeur.

Abaissement de l'élément de dorage/gril

Si la voûte du four est très sale, l'élément de dorage/gril peut être abaissé d'environ 2" (5 cm) pour faciliter le nettoyage.

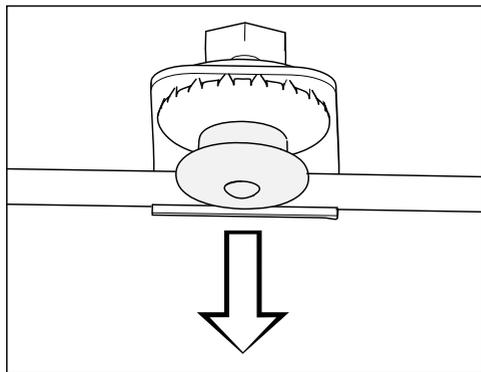
 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez l'élément chauffant, la cavité du four, les glissières latérales et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

Veillez à ne pas endommager l'élément de dorage/gril.

Ne forcez pas lorsque vous abaissez l'élément de dorage/gril.



- Tirez délicatement sur le bouchon de pression. L'élément de dorage/gril s'abaisse alors automatiquement.

- Nettoyez la voûte du four avec un chiffon humide ou une éponge douce (voir « Cavité du four » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).
- Une fois le nettoyage de l'élément de dorage/gril terminé, remettez en place le bouchon de pression. Assurez-vous que le bouchon de pression est correctement enclenché.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans les programmes d'entretien.

Trempage

Les salissures tenaces peuvent être ramollies en les faisant tremper à l'aide de ce programme d'entretien.

- Laissez la cavité du four refroidir.
- Sortez tous les accessoires de la cavité du four.
- Retirez les salissures grossières avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Humidification.

Le processus de trempage dure environ 10 minutes.

Séchage

Ce programme d'entretien peut être utilisé pour éliminer toute humidité résiduelle dans la cavité du four, y compris dans les zones inaccessibles.

- Séchez la cavité du four à l'aide d'un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Séchage.

Le processus de séchage dure env. 20 minutes.

Rinçage

Le système de transport de l'eau est rincé au cours de ce programme d'entretien. Tous les résidus alimentaires éventuellement présents sont éliminés.

- Sélectionnez Autres  | Entretien | Rinçage.

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

Le processus de rinçage dure env. 10 minutes.

Détartrage du four à vapeur

Nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Miele (voir « Accessoires en option ») pour détartrer l'appareil. En effet, elles sont spécialement conçues pour les appareils Miele en vue d'optimiser le détartrage. Les autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables, comme des chlorures, risquent d'endommager le produit. Par ailleurs, le résultat de détartrage nécessaire ne peut pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas appropriée.

Ne répandez pas de produit détartrant sur les surfaces métalliques. Cela peut entraîner l'apparition de taches.

Toutefois, si un produit détartrant entre en contact avec ces surfaces, essuyez-le immédiatement.

Le four à vapeur doit être détartré après un certain nombre d'heures de fonctionnement. Lorsque vous devez le détartrer, le nombre d'utilisations restantes est affiché à l'écran. Seuls les processus de cuisson qui utilisent la vapeur sont comptabilisés. Le four à vapeur sera désactivé après le dernier processus de cuisson restant.

Nous vous recommandons de détartrer le four à vapeur avant de l'éteindre.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

Durant le processus de détartrage, le réservoir d'eau doit être rincé et rempli d'eau fraîche. Le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

- Allumez le four à vapeur et sélectionnez Détartrage .

Le message *Veillez patienter* s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage est en cours de préparation. Cette opération peut prendre quelques minutes. Dès que l'appareil est prêt, il vous invite à remplir le réservoir d'eau.

- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de remplissage  et ajoutez 2 tablettes de détartrage Miele.
- Attendez que les tablettes de détartrage se dissolvent.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Confirmez avec *OK*.
- Videz le réservoir de vapeur condensée.
- Confirmez avec *OK*.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Le programme de détartrage va commencer.

N'éteignez pas le four à vapeur pendant le processus de détartrage, sinon il faudra recommencer tout le programme depuis le début.

Le réservoir d'eau devra être rincé et rempli d'eau froide deux fois au cours du processus de détartrage. Le réservoir de vapeur condensée doit être vidé.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Confirmez à chaque fois avec *OK*.

Une fois que le temps s'est écoulé, les messages *Réduction vapeur* et *Terminé* s'affichent à l'écran. Un signal sonore retentit.

- Attendez que le message *Réduction vapeur* disparaisse de l'écran.

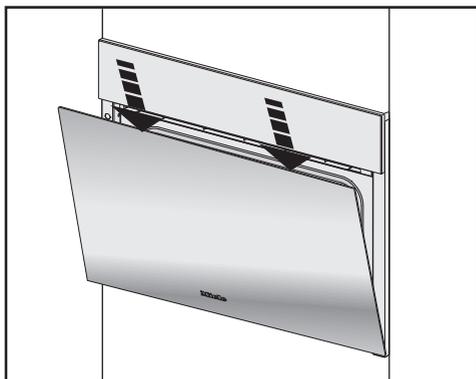
Le processus de détartrage est terminé.

- Effleurez la touche sensitive  pour revenir au menu principal.
- Retirez le réservoir d'eau et le récupérateur d'eau condensée et videz-les, si nécessaire.
- Nettoyez et séchez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.
- Éteignez le four à vapeur.
- Ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.
- Séchez ensuite sa cavité.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que la cavité du four soit complètement sèche.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

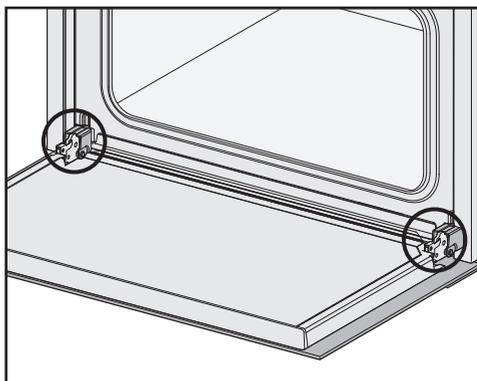
Démontage de la porte du four

- Préparez une surface appropriée pour déposer la porte, par exemple un chiffon doux.
- Ouvrez la porte partiellement.

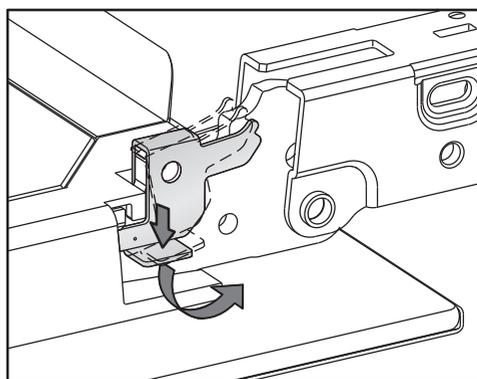


- Avec les deux mains, saisissez la porte par son rebord supérieur et poussez-la un peu vers le bas.

La porte du four est raccordée aux charnières par des pattes de fixation. Avant de retirer la porte des pattes de fixation, vous devez détacher les étriers de verrouillage sur les deux charnières.



- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquez les étriers de verrouillage des charnières en les poussant vers le bas jusqu'à ce qu'ils forment un angle.

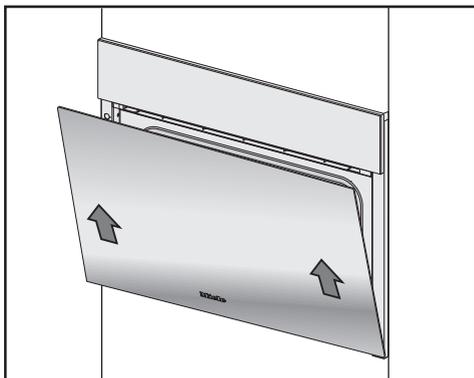
Vous risquez d'endommager le four à vapeur si vous n'enlevez pas la porte correctement.

Ne retirez jamais la porte de ses pattes de fixation si elle est en position horizontale, car celles-ci vont se rabattre contre le four à vapeur.

N'utilisez pas la poignée pour retirer la porte des pattes de fixation, car elle pourrait se casser.

- Fermez la porte au point où une résistance se fait sentir lorsqu'elle est presque fermée.

Nettoyage et entretien du four à vapeur

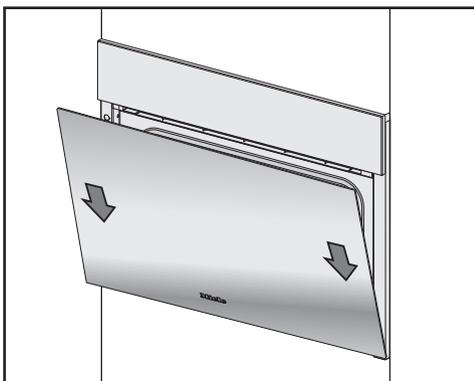


- Tenez la porte par les deux côtés et tirez-la uniformément en diagonale vers le haut à partir des pattes de fixation des charnières.

Assurez-vous que la porte reste droite.

- Posez la porte sur la surface préparée.

Remontage de la porte du four



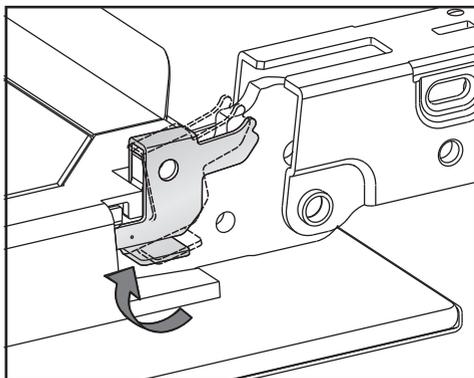
- Tenez fermement les deux côtés de la porte et ajustez-la soigneusement dans les pattes de fixation des charnières.

Assurez-vous de ne pas l'incliner.

- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de verrouillage ne sont pas bloqués, la porte peut se desserrer et causer des dégâts.

Vérifiez que les étriers de verrouillage sont bloqués après avoir remonté la porte.



- Pour bloquer les étriers de verrouillage, redressez-les au maximum en position horizontale sur les deux charnières de porte.

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

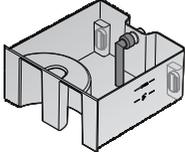
Problème	Cause et solution possibles
Vous pouvez mettre l'appareil en marche.	Le disjoncteur s'est déclenché. ■ Réactivez le disjoncteur (voir plaque signalétique pour connaître le calibre minimum du fusible).
	Un problème technique peut en être la cause. ■ Débranchez le four à vapeur de l'alimentation électrique pendant environ 1 minute : – en faisant basculer le bon disjoncteur ou en dévissant complètement le fusible, ou – en faisant basculer le disjoncteur de fuite de terre. ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou réactivé le disjoncteur de fuite de terre, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four à vapeur en marche, adressez-vous à un électricien qualifié ou au service technique Miele.
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo est activé. Le four à vapeur peut être utilisé, mais les éléments chauffants ne chaufferont pas. ■ Désactivez le mode Démo (voir « Revendeur » sous « Réglages »).
	La cavité du four a chauffé à la suite de la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous. ■ Ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.
Le ventilateur fonctionne encore lorsque le four est éteint.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four à vapeur est équipé d'un ventilateur qui dirige les vapeurs de la cavité du four vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four à vapeur. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement après un court instant.

Problème	Cause et solution possibles
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Écran QuickTouch Désactivé. Par conséquent, lorsque le four à vapeur est éteint, les touches sensibles ne réagissent pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que le four à vapeur sera allumé, les touches sensibles réagiront. Si vous voulez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Écran QuickTouch Activé.
	<p>Le four à vapeur n'est pas raccordé à l'alimentation électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la fiche électrique du four à vapeur est correctement insérée dans la prise. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
	<p>La commande présente une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche sensitive Marche/Arrêt  sans relâcher jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que le four à vapeur redémarre.
<p>Un bourdonnement peut être entendu pendant le fonctionnement du four à vapeur et après son arrêt.</p>	<p>Ce bruit n'indique ni un fonctionnement incorrect ni un défaut de l'appareil. Le bruit est produit par l'eau qui est pompée dans le système.</p>
<p>Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.</p>	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé, car l'altitude du nouvel emplacement de l'appareil diffère de l'ancien d'au moins 984 pi (300 m).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour régler la température d'ébullition, vous devez réinitialiser l'appareil (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>Pendant le fonctionnement, une quantité anormalement élevée de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'un endroit différent de l'endroit habituel.</p>	<p>La porte est mal fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte.
	<p>Le joint de la porte n'est pas correctement installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si nécessaire, appuyez sur celui-ci tout autour de la porte pour vous assurer qu'il est bien installé.
	<p>Le joint de la porte est endommagé (par ex., fissures).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de la porte. <p>Vous pouvez commander les joints de porte auprès du service technique Miele (les coordonnées se trouvent à la fin de ce manuel).</p>
<p>L'éclairage du four ne s'allume pas.</p>	<p>L'ampoule est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service technique Miele pour faire remplacer la lampe.
<p>Le panneau de commande ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas automatiquement même si vous effleurez la touche sensitive  plusieurs fois.</p>	<p>Quelque chose obstrue le panneau de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez toute obstruction.
	<p>Le capteur d'obstruction est très sensible, c'est-à-dire que parfois, le panneau de commande ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez/Fermez le panneau de commande manuellement (voir la fin de cette section). ■ Si le problème se répète fréquemment, contactez le service à la clientèle Miele.
<p>Les fonctions Départ à et Arrêt à ne sont pas disponibles.</p>	<p>La température de la cavité du four est trop élevée, par ex. après la fin d'un programme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir le four.
	<p>Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles dans les programmes d'entretien.</p>
<p>Les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries ne sont pas cuits correctement, même si vous avez respecté le temps indiqué dans la recette.</p>	<p>La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez la température.
	<p>La recette a été modifiée. Par exemple, l'ajout de plus de liquide ou d'œufs peut augmenter le temps de cuisson nécessaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson selon la recette modifiée.

Guide de dépannage

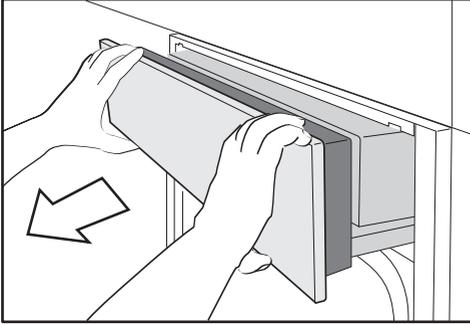
Problème	Cause et solution possibles
Les gâteaux, les biscuits ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés.	<p>La température était trop élevée.</p> <p>Plusieurs niveaux ont été utilisés pour la cuisson au four.</p> <ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez que deux niveaux à la fois maximum.
F10	<p>Le tuyau d'aspiration dans le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré ou n'est pas vertical.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrigez la position du tuyau d'aspiration : 
F11 F20	<p>Les tuyaux de vidange sont bloqués.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez le four à vapeur (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service technique Miele.
F44	<p>Un problème technique est survenu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le après quelques minutes.■ Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service à la clientèle Miele.
F55	<p>La durée maximale d'un mode de cuisson a été dépassée et l'arrêt automatique de sécurité s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le. <p>Le four à vapeur est immédiatement prêt à être réutilisé.</p>

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
F196	<p>Une anomalie est détectée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le. <p>Le filtre de drainage n'est pas correctement inséré.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez le four à vapeur. <div data-bbox="860 384 947 475" style="text-align: right;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Insérez le filtre correctement :■ Rallumez le four à vapeur.■ Si le même message s'affiche toujours, contactez le service technique Miele.
F et un autre chiffre	<p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez l'appareil et contactez le service technique Miele.

Ouverture manuelle du panneau de commande

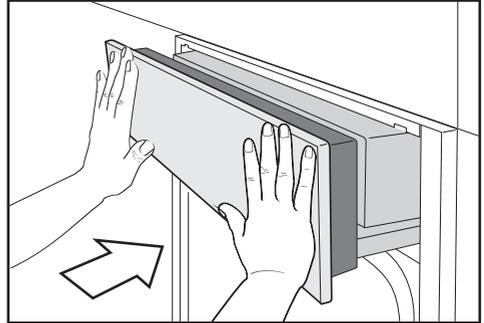
- Ouvrez la porte avec précaution.



- Saisissez le panneau de commande par le haut et par le bas.
- Tirez d'abord le panneau de commande vers l'avant et vers l'extérieur.
- Poussez doucement le panneau de commande vers le haut.

Fermeture manuelle du panneau de commande

- Saisissez le panneau de commande par le haut et par le bas.
- Poussez doucement le panneau de commande vers le bas.



- Faites glisser le panneau de commande à l'intérieur.

Accessoires en option

Miele propose une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur la boutique en ligne de Miele. Ils sont également disponibles auprès du service technique (consultez les dernières pages de ce manuel) ou chez votre revendeur Miele.

Plats

Miele propose une large gamme de plats de cuisson. Ils ont tous été optimisés pour les appareils Miele en termes de fonctionnalités et de dimensions. Vous pouvez trouver des informations détaillées sur chacun de nos produits sur le site Internet de Miele.

- Plats de cuisson perforés de différentes dimensions
- Plats de cuisson non perforés de différentes dimensions
- Plats à rôtir Gourmet dans différentes dimensions
- Couverts de plats à rôtir Gourmet

Autres

- Plaques de cuisson
- Moule rond
- Rail coulissant FlexiClip HFC 71
- Grille de support pour plats de cuisson vapeur d'une largeur de 12 3/4 po (325 mm)

Produits de nettoyage et d'entretien

- DGClean
Produit nettoyant spécial permettant d'éliminer les salissures tenaces dans la cavité du four, notamment après le rôtissage
- Pastilles de détartrage (6)

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Garantie

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

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve dans la partie supérieure du panneau de commande ouvert.

Protection de l'environnement

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Instructions importantes de sécurité - Installation

 Risque de dommages causés par une installation incorrecte.
Une installation incorrecte peut endommager le four à vapeur.
Le four à vapeur doit uniquement être installé par un spécialiste qualifié.

- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four à vapeur soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Évitez d'utiliser ce type de dispositif pour brancher le four à vapeur à la source d'alimentation électrique.
- ▶ La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation du four à vapeur.
- ▶ Le four à vapeur doit être disposé de sorte que vous puissiez voir le contenu d'un plat de cuisson placé sur le niveau de cuisson supérieur. Sinon, vous risquez de vous blesser ou de renverser des aliments brûlants.

Remarque destinée à l'installateur :

Veillez remettre ces instructions au client pour que l'inspecteur en bâtiment local puisse les consulter.

Installation

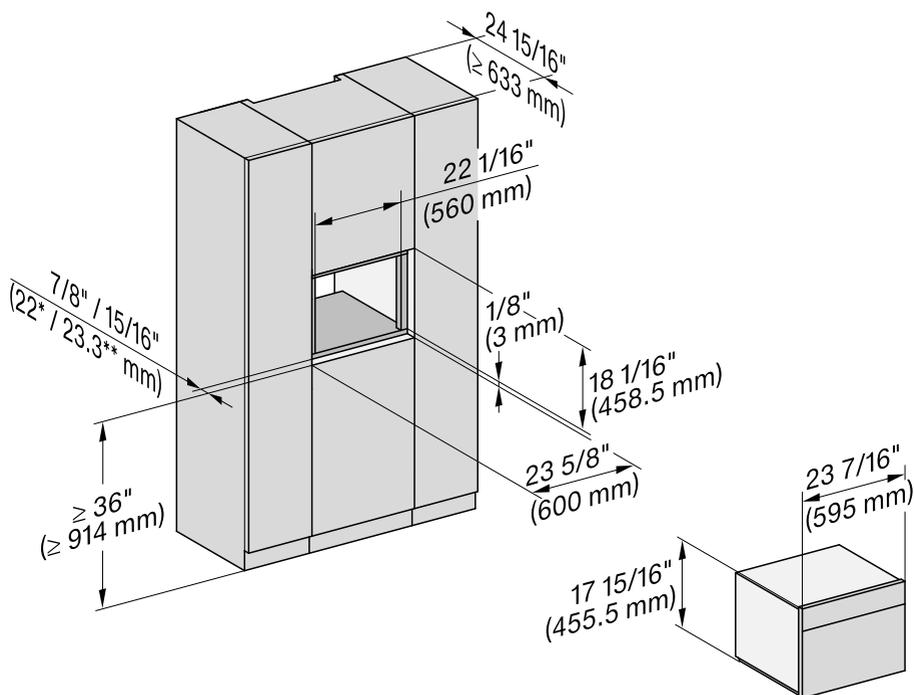
Dimensions d'installation DGC 7440

Installation dans une armoire haute

Respectez la hauteur d'installation minimale requise de 36" (914 mm).

Les fours à vapeur Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

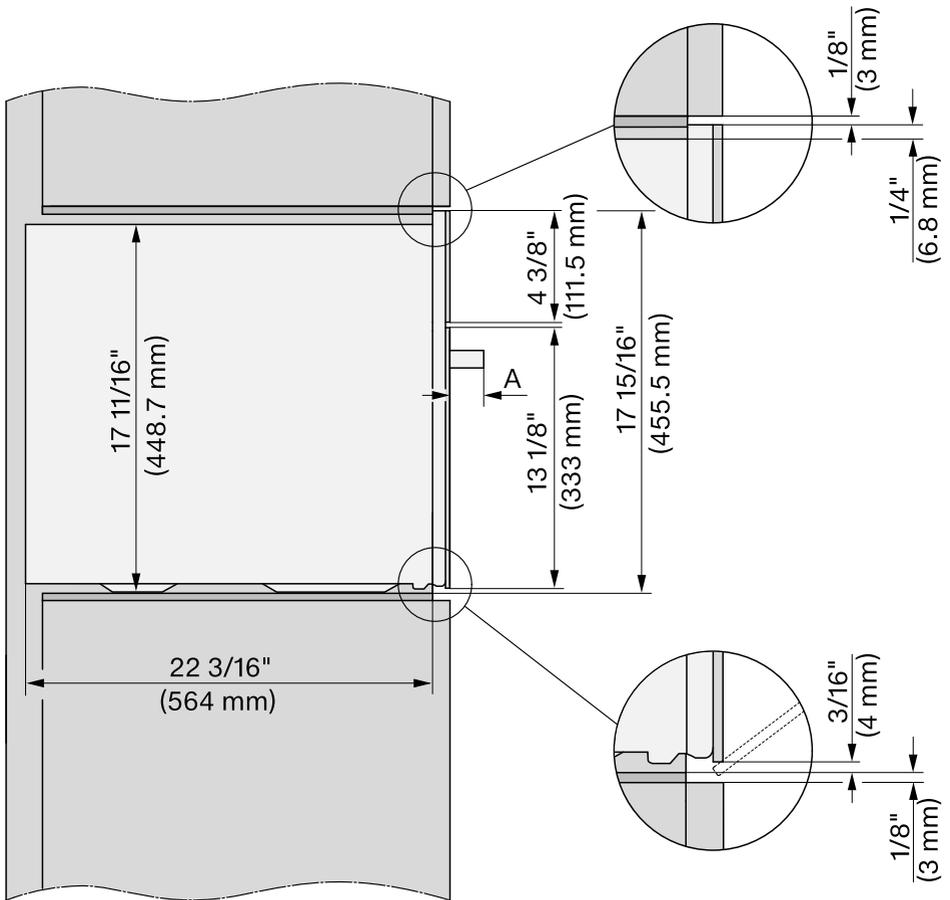
D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site Web de Miele.



* Fours à vapeur avec façade en verre

** Fours à vapeur avec façade en métal

Vue latérale

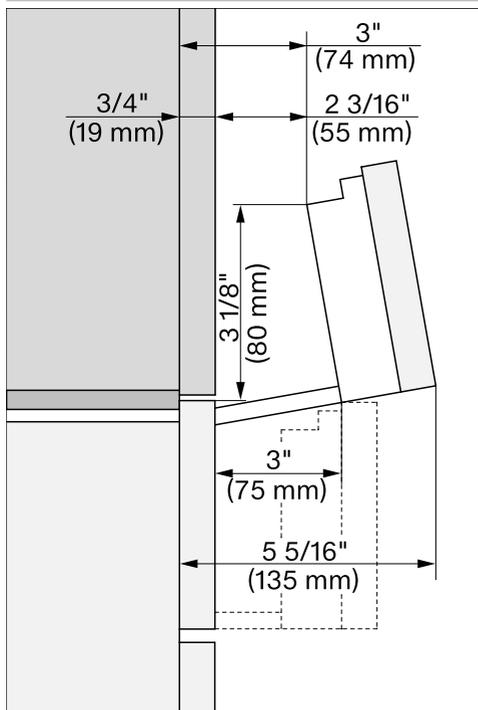


A DGC 74xx: $1 \frac{7}{8}''$ (47 mm)

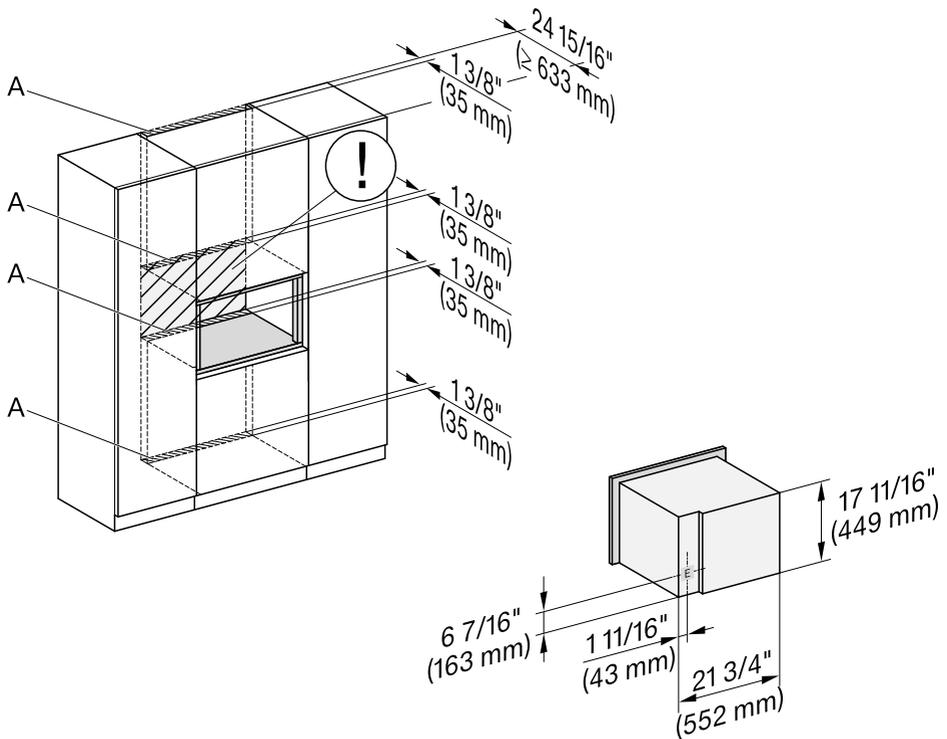
Installation

Zone de pivotement du panneau de commande

La zone située devant le panneau de commande ne doit pas être bloquée par un élément (comme une poignée de porte) qui empêcherait son ouverture et sa fermeture.



Raccordements et ventilation



- A** Découpe (min. 28 po² (18 000 mm²)) pour le câble électrique et la ventilation
- ① Aucun raccordement électrique dans cette zone. La prise de raccordement électrique doit être accessible, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente.
- E** Branchement électrique

Installation

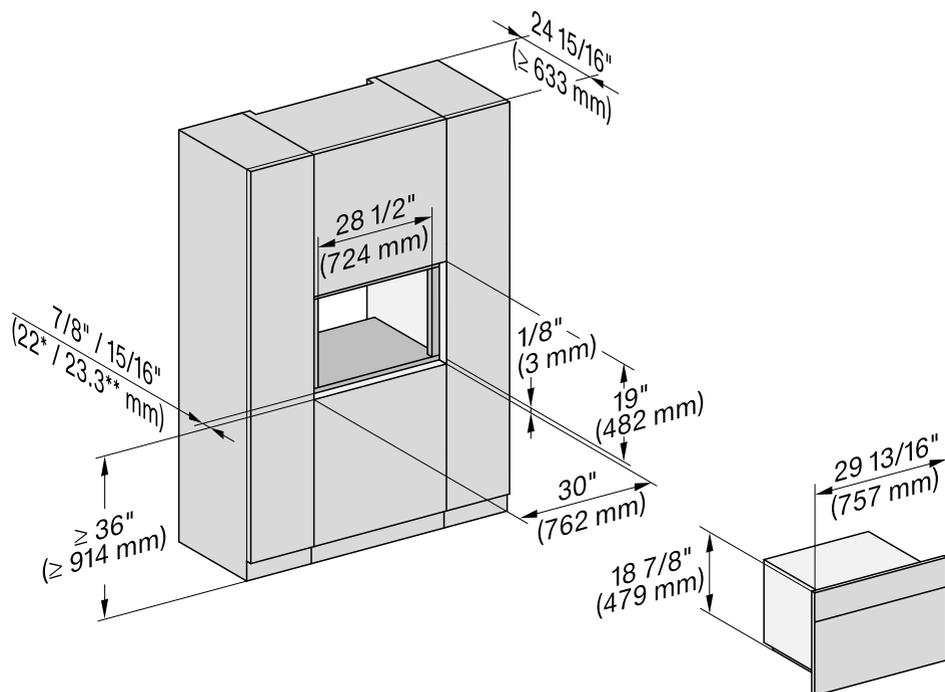
Dimensions d'installation DGC 7370, DGC 7470

Installation dans une armoire haute

Respectez la hauteur d'installation minimale requise de 36" (914 mm).

Les fours à vapeur Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

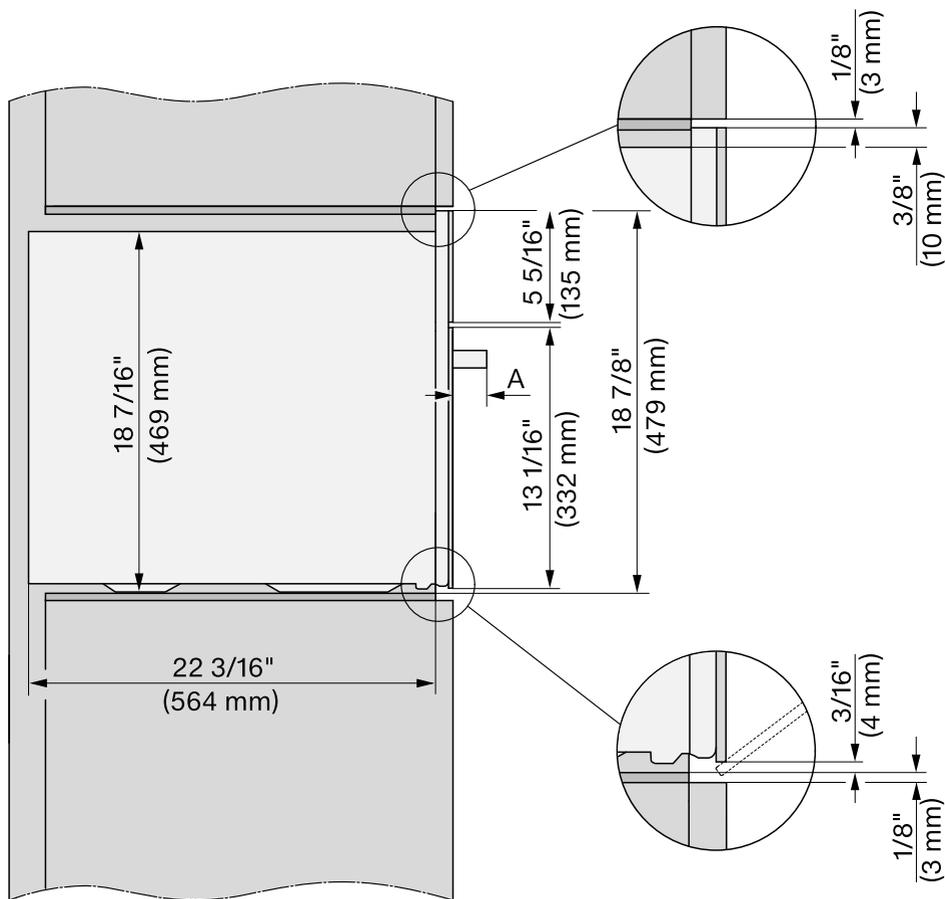
D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site Web de Miele.



* Fours à vapeur avec façade en verre

** Fours à vapeur avec façade en métal

Vue latérale

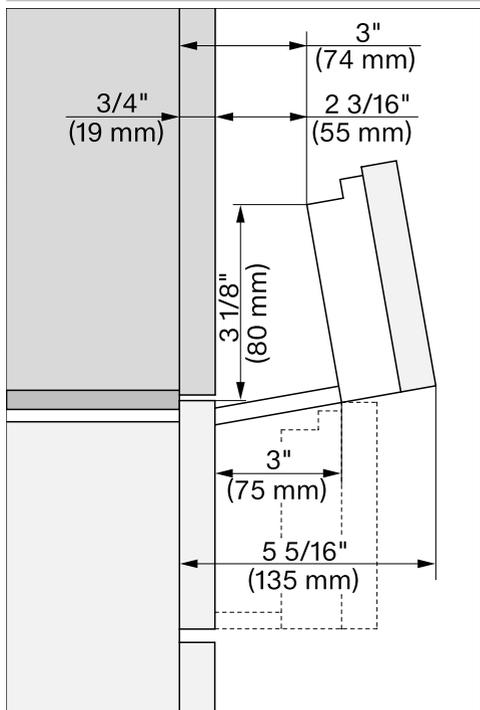


- A** DGC 73xx: $2 \frac{1}{2}''$ (64 mm)
 DGC 74xx: $1 \frac{7}{8}''$ (47 mm)

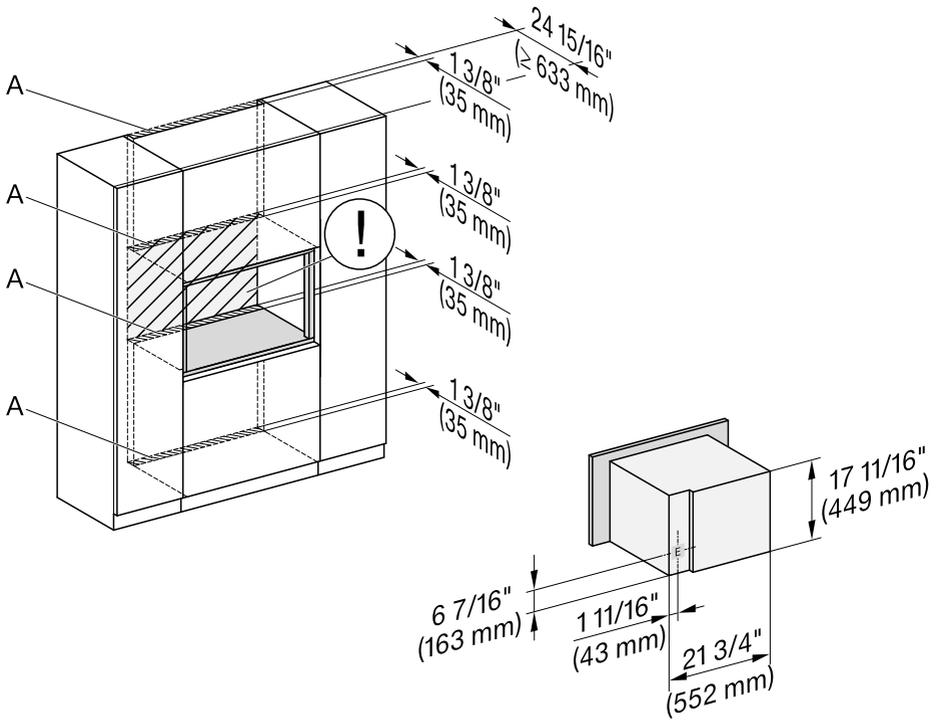
Installation

Zone de pivotement du panneau de commande

La zone située devant le panneau de commande ne doit pas être bloquée par un élément (comme une poignée de porte) qui empêcherait son ouverture et sa fermeture.



Raccordements et ventilation



- A** Découpe (min. 28 po² (18 000 mm²)) pour le câble électrique et la ventilation
- ① Aucun raccordement électrique dans cette zone. La prise de raccordement électrique doit être accessible, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente.
- E** Branchement électrique

Installation

Installation et retrait du four à vapeur

Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

N'ouvrez pas la porte lorsque le four à vapeur est posé par terre. Cela risque d'endommager la porte. N'ouvrez pas la porte avant d'avoir installé le four à vapeur dans l'armoire.

Maintenez la hauteur d'installation minimale requise à 36" (914 mm).

Il est impératif de respecter les données de raccordement figurant dans la section « Branchement électrique » sous « Installation ».

Fixation du four à vapeur dans l'armoire

Risque de dommages causés par un transport incorrect.

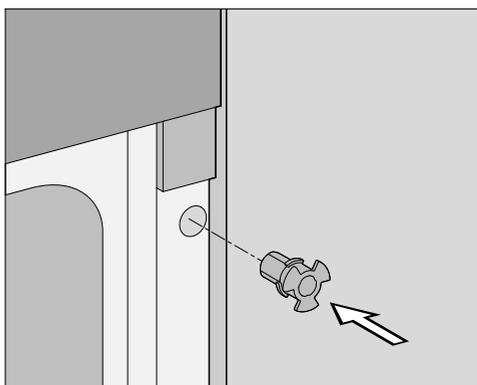
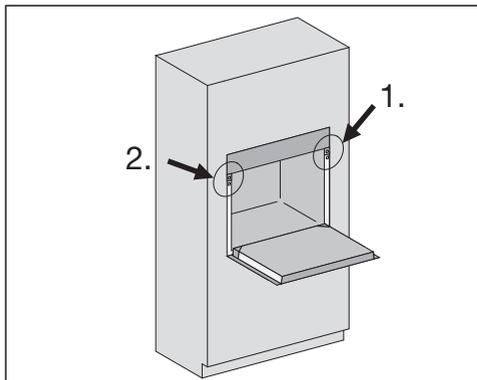
La porte risque d'être endommagée si vous utilisez la poignée pour soulever le four à vapeur.

Pour le porter, utilisez les poignées encastrées prévues de chaque côté de l'appareil.

Le générateur de vapeur risque de mal fonctionner si le four à vapeur n'est pas posé sur une surface plane. L'écart maximal qui peut être toléré par rapport à l'horizontale est de 2 degré.

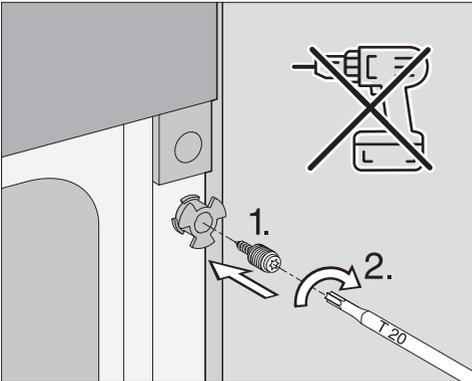
Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.

- Ouvrez la porte.

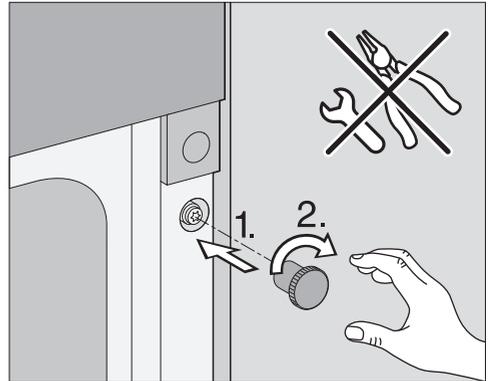


- Insérez l'aide au montage dans le trou du cadre frontal.

- Poussez le four à vapeur à l'intérieur de l'armoire en le positionnant au centre.

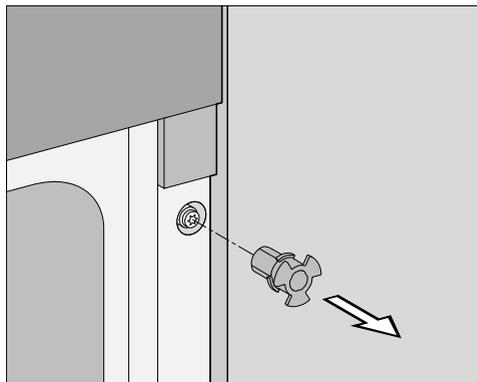


- Insérez le boulon dans l'aide au montage et serrez-le dans le corps de l'armoire. **N'utilisez pas** de visseuse sans fil.



- Vissez à la main l'écrou moleté sur le boulon pour fixer le four à vapeur à l'armoire.

Si les écrous moletés dépassent du cadre frontal, ils peuvent endommager la porte. Vérifiez que les écrous moletés ne dépassent pas du cadre frontal une fois l'installation terminée.



- Retirez l'aide au montage.

- Répétez ce processus de l'autre côté.
- Branchez l'appareil.
- Vérifiez que toutes les fonctions du four à vapeur fonctionnent correctement, en respectant le mode d'emploi.

Installation

Retrait du four à vapeur de l'armoire

- Ouvrez la porte.
- Devissez les écrous moletés et les boulons du cadre frontal (voir « Fixation du four à vapeur dans l'armoire »).
Conservez ces éléments au cas où le four devrait être à nouveau installé ultérieurement.
- Retirez le four à vapeur de l'armoire.

Risque de dommages causés par un transport incorrect.

La porte risque d'être endommagée si vous utilisez la poignée pour soulever le four à vapeur.

Pour le porter, utilisez les poignées encastrées prévues de chaque côté de l'appareil.

- Retirez le four à vapeur de l'armoire.
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.

Branchement électrique

 Risque de blessures dues à une décharge électrique.

Pendant l'installation, l'entretien et les travaux de réparation, le four à vapeur doit être débranché du réseau électrique :

Pour débrancher le four à vapeur, dévissez complètement les fusibles, déclenchez le disjoncteur de fuite à la terre ou débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation électrique.

 Risque de blessures.

L'installation, les réparations et d'autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient constituer un danger. Miele ne peut pas être tenue pour responsable de ces travaux non autorisés.

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués exclusivement par des techniciens agréés par Miele.

Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four à vapeur soit endommagé.

Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne peut être utilisé qu'une fois intégré.

- Important – Veuillez sauvegarder ces instructions pour l'utilisation de l'inspecteur en électricité local.

Raccordement

- Assurez-vous que les données de raccordement indiquées sur la plaque signalétique (tension réseau, fréquence et fusible) correspondent bien à celles de votre réseau électrique.

La plaque signalétique se trouve sur la partie supérieure du caisson.

Données de raccordement

Le four à vapeur est équipé d'un câble d'alimentation de 78 3/4 pouces (2,0 m) de long et d'une fiche électrique pour le raccordement au réseau électrique avec :

208/240 V / 20 A / 60 Hz

Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après l'installation du four à vapeur.

Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou sur un système d'alimentation électrique qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaires). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors

Installation

les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation.

Remplacement du câble d'alimentation électrique



Risque de décharge électrique due à la tension réseau.

Un raccordement incorrect à l'alimentation électrique peut entraîner une décharge électrique.

Seul un électricien qualifié est habilité à remplacer le câble d'alimentation électrique défectueux.

Lors de son remplacement, utilisez uniquement un câble de type H 05 VV-F (isolé en PVC) avec une section transversale adéquate, que vous pouvez vous procurer auprès de Miele.

Module radio

Cet appareil contient le module Wi-Fi suivant :

IC ID	21098-EK057
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,2 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit que les limites d'exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.



Avertissement !

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence source libre pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. 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.

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence source libre. Vous pouvez consulter localement les composants source libre inclus dans l'appareil avec les avis de droits d'auteurs correspondants, les copies de conditions de licence applicables audit moment et toutes les autres informations avec une adresse IP en utilisant un navigateur web (*<http://<adresse IP>/Licences>*). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence source libre qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada
Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DGC 7440, DGC 7370, DGC 7470