

## Mode d'emploi et instructions de montage

### Four vapeur combiné



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

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	7
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	17
<b>Aperçu</b> .....	18
Four vapeur .....	18
Plaque signalétique .....	20
Accessoires fournis .....	20
<b>Éléments de commande</b> .....	21
Touche marche/arrêt .....	22
Écran .....	22
Touches sensibles .....	22
Symboles.....	24
<b>Principe de commande</b> .....	25
Sélectionner une option de menu .....	25
Modifier le réglage dans une liste de sélection .....	25
Modifier le réglage avec une barre verticale .....	25
Sélectionner le mode ou la fonction.....	26
Saisir des chiffres .....	26
Saisir des lettres .....	26
Activer MobileStart.....	27
<b>Description du fonctionnement</b> .....	28
Panneau .....	28
Réservoir d'eau .....	28
Récipient à eau condensée.....	28
Température .....	28
Humidité .....	28
Temps de cuisson .....	29
Bruits .....	29
Phase de chauffage.....	29
Phase de cuisson .....	29
Réduction de la vapeur .....	30
Éclairage de l'enceinte de cuisson.....	30
<b>Première mise en marche</b> .....	31
Miele@home .....	31
Réglages de base.....	32
Premier nettoyage du four à vapeur.....	33
Adapter le point d'ébullition .....	34
Faire chauffer le four vapeur.....	35

<b>Réglages</b> .....	36
Aperçu des réglages.....	36
Sélectionner le menu “Réglages” .....	38
Langue  .....	38
Heure .....	38
Date .....	39
Eclairage.....	39
Ecran .....	39
Volume.....	40
Unités .....	40
Maintien au chaud.....	41
Réduction de la vapeur .....	41
Températures préprogrammées .....	42
Booster .....	42
Dureté de l’eau .....	43
Rinçage automatique .....	44
Sécurité .....	44
Miele@home .....	45
Commande à distance .....	46
Activer MobileStart.....	46
Mise à jour à distance .....	46
Version du logiciel .....	47
Revendeur .....	47
Réglages usine .....	48
<b>Minuterie</b> .....	49
<b>Menus principaux et sous-menus</b> .....	50
<b>Conseils pour économiser de l’énergie</b> .....	52
<b>Commande</b> .....	54
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson.....	55
Modifier la température .....	56
Modifier Humidité.....	56
Régler les temps de cuisson .....	56
Modifier les temps de cuisson réglés.....	57
Suppression des durées de cuisson réglées.....	58
Interrompre le programme de cuisson .....	58
Interrompre un cycle de cuisson .....	59
Préchauffage de l’enceinte de cuisson .....	60
Booster.....	60
Préchauffage .....	61
Crisp function .....	61

# Contenu

---

Déclencher des diffusions de vapeur .....	62
<b>À savoir</b> .....	63
Avantages de la cuisson vapeur .....	63
Plats de cuisson .....	63
Niveau de cuisson .....	64
Produits surgelés .....	64
Température .....	64
Temps de cuisson .....	64
La cuisson avec du liquide .....	64
Recettes maison - cuisson vapeur .....	64
Plan de cuisson multi-usage et grille combinable .....	65
<b>Cuisson vapeur</b> .....	66
ECO - Cuisson à la vapeur .....	66
Remarques relatives aux tableaux de cuisson .....	66
Légumes .....	67
Poisson .....	70
Viande .....	73
Riz .....	75
Céréales .....	76
Pâtes/Produits à base de farine .....	77
Dumplings .....	78
Légumes secs .....	79
Œufs de poule .....	81
Fruits .....	82
Saucisses .....	82
Crustacés .....	83
Coquillages .....	84
Cuisson d'un menu - mode manuel .....	85
<b>Sous vide</b> .....	87
<b>Autres applications</b> .....	95
Réchauffage .....	95
Décongélation .....	97
Mix & Match .....	100
Cuisson de menu - automatique .....	111
Blanchir .....	112
Stérilisation de conserves .....	112
Gâteau (préparation de conserves) .....	115
Déshydrater .....	116
Faire lever la pâte .....	117
Stériliser de la vaisselle .....	117

Chauffage de la vaisselle.....	118
Maintien au chaud.....	118
Préparer des serviettes chaudes.....	119
Faire fondre de la gélatine.....	119
Décristalliser du miel.....	120
Faire fondre du chocolat.....	120
Préparer des yaourts maison.....	121
Faire suer le lard.....	122
Faire suer des oignons.....	122
Extraction de jus.....	123
Pâte à tartiner aux fruits.....	124
Émonder.....	125
Conserver des pommes.....	126
Préparer un consommé royal.....	126
<b>Programmes automatiques.....</b>	<b>127</b>
Catégories.....	127
Utiliser des programmes automatiques.....	127
Consignes d'utilisation.....	127
<b>Programmes individuels.....</b>	<b>129</b>
<b>Pâtisseries.....</b>	<b>132</b>
Conseils pour la pâtisserie.....	132
Conseils pour la préparation des pâtisseries.....	133
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	133
<b>Rôti.....</b>	<b>135</b>
Conseils pour la cuisson.....	135
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	135
<b>Grillades.....</b>	<b>137</b>
Consignes pour le gril.....	137
Conseils pour les grillades.....	137
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	138
<b>Données destinées aux instituts de contrôle.....</b>	<b>139</b>
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>141</b>
Conseils sur le nettoyage et l'entretien.....	141
Détergents à ne pas utiliser.....	142
Nettoyer la façade.....	142
PerfectClean.....	143
Enceinte de cuisson.....	144
Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.....	145

# Contenu

---

Accessoires .....	146
Nettoyer les grilles de supports .....	147
Rabattez la résistance de la voûte/du gril .....	148
Entretien .....	149
Trempage.....	149
Séchage .....	149
Rinçage .....	149
Détartre le four vapeur .....	149
Démonter la porte.....	151
Monter la porte .....	152
<b>Que faire si ...</b> .....	153
Messages sur les afficheurs/l'écran .....	153
Comportement inattendu .....	155
Bruits .....	157
Résultat peu satisfaisant .....	157
Problèmes généraux ou anomalies techniques.....	158
<b>Accessoires en option</b> .....	162
Plat de cuisson.....	162
Autres .....	162
Produits de nettoyage et d'entretien .....	162
<b>Service après-vente</b> .....	163
Contact en cas d'anomalies.....	163
Garantie .....	163
<b>Installation</b> .....	164
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	164
Dimensions d'encastrement.....	165
Encastrement dans un meuble haut.....	165
Encastrement dans un meuble bas.....	166
Vue latérale .....	167
Plage de déplacement du panneau .....	168
Raccordement et ventilation .....	169
Installer un four vapeur.....	170
Raccordement électrique .....	171
<b>Déclaration de conformité</b> .....	172
<b>Droits d'auteur et licences pour le module de communication</b> .....	173

## Consignes de sécurité et mises en garde

Pour simplifier, le four vapeur combiné sera appelé four vapeur dans les instructions suivantes.

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

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

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

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Utilisation conforme

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, préparer des pâtisseries, des rôtis et des grillades, décongeler et réchauffer des aliments.  
Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four à vapeur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !
- ▶ Ce four à vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.
- ▶ Ce four à vapeur contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique E.




## Enfants dans le foyer

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four à vapeur.
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four à vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir le four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four à vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.  
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four vapeur chauffe au niveau de la vitre de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- ▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte. Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou de se suspendre à la porte ouverte.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

▶ Si vous effleurez la touche sensitive , la porte s'ouvre automatiquement entièrement. Dans ce cas, elle peut heurter, par ex. de petits enfants ou des animaux.

Si vous ouvrez la porte par commande à distance via un assistant vocal, le four vapeur combiné émet un signal sonore, si les signaux sonores sont activés. Lors de l'ouverture de la porte, veillez à ce que personne ni aucun objet ne se trouve dans la zone d'ouverture. Laissez toujours les signaux sonores activés.

### Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

▶ N'utilisez jamais votre four à vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four à vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les données de raccordement concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier, doivent être identiques à celles du réseau électrique.  
Pour éviter d'endommager votre four à vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à vapeur.
- ▶ N'utilisez le four à vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et provoquer un dysfonctionnement du cuiseur vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur.
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four à vapeur. Un non-respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Si la fiche secteur du câble de raccordement réseau est retirée ou que le câble de raccordement réseau n'est pas équipé de fiche secteur, le four vapeur doit être raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre “Installation”, section “Branchement électrique”).
- ▶ Débranchez votre four à vapeur avant tout travail d'installation et de maintenance sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
  - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
  - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
  - débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Si le four vapeur a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez le four. Chaleur et humidité stagnent derrière la façade du meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.

## Utilisation conforme

► Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes. Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact de la vapeur, des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support, des accessoires, de la vitre de la porte et des aliments.

Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte de cuisson encore chaude et pour fermer la porte.

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

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

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

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


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

► Si elle est soumise à des températures élevées, la vaisselle en matière plastique non adaptée à la cuisson se met à fondre. Elle risque d'endommager votre four vapeur et est susceptible de s'enflammer. Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique allant au four. Respectez les instructions du fabricant. Vérifiez qu'elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Toute vaisselle non adaptée est susceptible de fondre et de devenir poreuse ou cassante.

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ La porte supporte une charge maximale de 10 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four à vapeur.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four vapeur sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile.  
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four vapeur en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four vapeur pour chauffer une pièce.
- ▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures élevées du gril.  
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur de voûte/de sole.
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte de cuisson dégagent de la fumée, maintenez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

► Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson, par ex. avec une feuille d'aluminium ou une feuille de papier sulfurisé. Ne posez ni plat, ni casserole, poêle ou plan de cuisson directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.

Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson pour y poser des plats, placez la grille sur la sole avec la surface de pose tournée vers le haut, et posez votre plat dessus. Ce faisant, veillez à ne pas déplacer le tamis de fond.

► Les déplacements de la grille risquent d'endommager la sole de l'enceinte de cuisson.

Ne faites pas frotter la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson.

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

► Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.

► N'utilisez jamais le four vapeur sans le cache-ampoule ! Le contact entre la vapeur et les pièces sous tension est susceptible de provoquer un court-circuit et d'endommager définitivement le système électrique de votre appareil.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.
- ▶ Les grilles de support peuvent être enlevées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer les grilles de support"). Remontez correctement les grilles de support.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

### Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit sont caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four à vapeur.



## Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

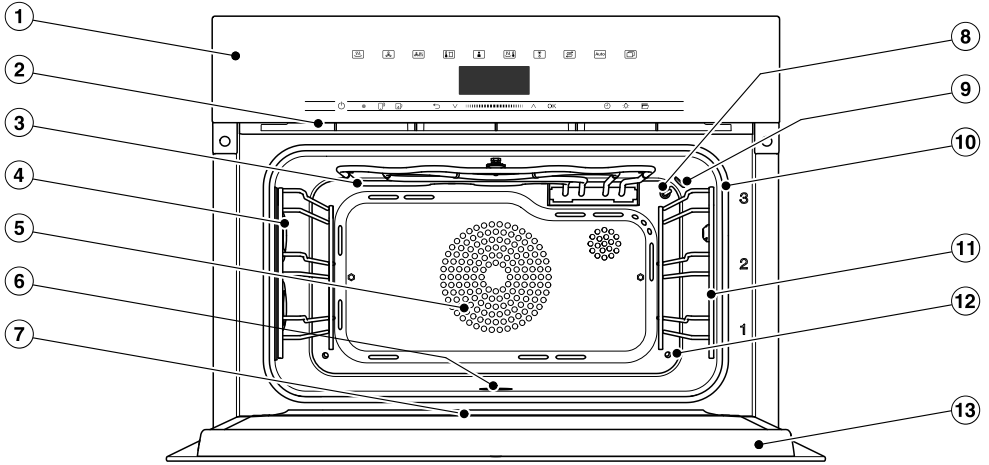
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



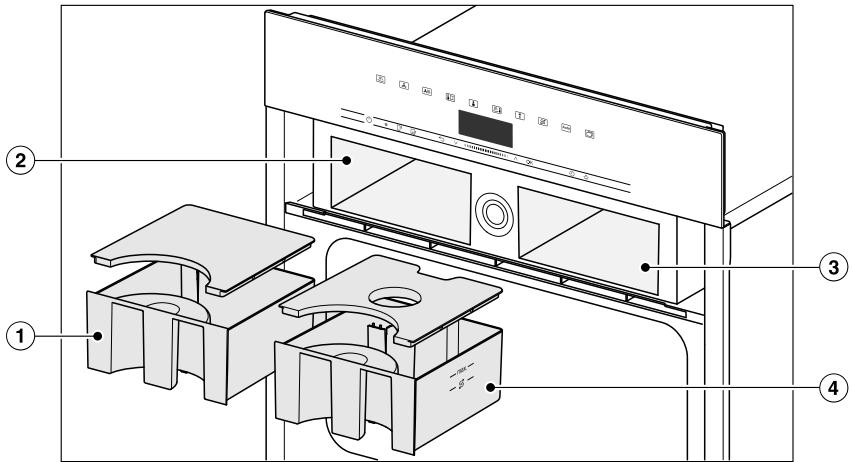
Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

# Aperçu

## Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation des buées
- ③ Résistances dans les parties inférieure et supérieure du grill
- ④ Éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑤ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑥ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole et tamis de fond intégrés
- ⑦ Canal de collecte
- ⑧ Sonde de température
- ⑨ Capteur d'humidité
- ⑩ Joint de porte
- ⑪ Grilles de support avec 3 niveaux
- ⑫ Arrivée de vapeur
- ⑬ Porte



- ① Réservoir d'eau de condensation
- ② Logement pour le réservoir d'eau de condensation
- ③ Compartiment du réservoir d'eau
- ④ Réservoir d'eau

## Aperçu

---

Vous trouverez au verso les modèles décrits dans les présentes instructions d'emploi et de montage.

### Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur la partie supérieure du boîtier. Vous y trouverez la référence du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

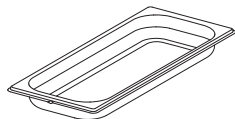
Vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication (NS) sur la petite plaque située au-dessus du bandeau ouvert.

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

### Accessoires fournis

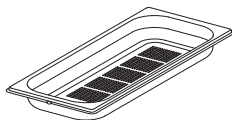
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

#### DGG 20



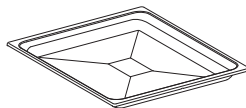
1 plat de cuisson non perforé  
Contenance 2,4 l / Volume utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

#### DGGL 20



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

#### Plaque de cuisson universelle



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

#### Grille combinable



1 grille combinable pour rôtir, cuire et griller

#### Déverrouilleur

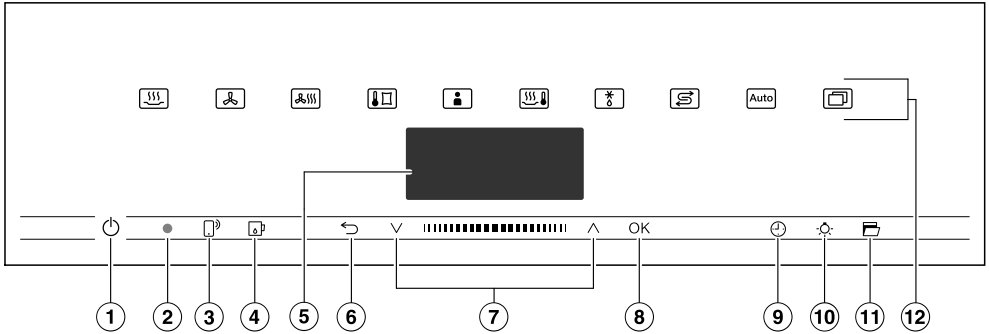








Pour ouvrir la porte manuellement

#### Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

# Éléments de commande




- ① Touche marche/arrêt  en creux  
Pour la mise en marche et l'arrêt du four vapeur
- ② Interface optique  
(réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive   
Vous pouvez commander le four vapeur à l'aide de votre appareil mobile
- ④ Touche sensitive   
Pour ouvrir et fermer le panneau
- ⑤ Écran  
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation du four
- ⑥ Touche sensitive   
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les touches de direction  $\wedge$  et  $\vee$   
Pour parcourir les listes de sélection et modifier les valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK  
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive  $\oplus$   
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑩ Touche sensitive   
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑪ Touche sensitive   
Ouverture de la porte
- ⑫ Touches sensibles  
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages

# Éléments de commande

---


## Touche marche/arrêt

La touche marche/arrêt  se trouve dans un creux et réagit par simple effleurement du doigt.


Allumez et éteignez le four vapeur avec cette touche.

## Écran

L'écran affiche l'heure ou différentes informations concernant les modes de fonctionnement, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer le four vapeur, le menu principal et le message Sélectionner un mode s'affichent.

## Touches sensibles





Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip via Autres  | Réglages | Volume | Signal sonore touches.

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




## Touches sensibles situées au-dessus de l'écran

Vous trouverez les informations relatives aux modes de fonctionnement et autres fonctions aux chapitres “Menus principaux et sous-menus”, “Réglages”, “Program. Automatic” et “Autres applications”.

## Touches sensibles situées en dessous de l'écran





Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four vapeur via votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche. La touche s'allume ensuite en orange et la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four vapeur via votre appareil mobile (cf. chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home").</p>
	<p>Cette touche sensible sert à ouvrir et fermer le panneau (voir le chapitre "Description du fonctionnement", section "Panneau").</p>
	<p>Quel que soit le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu précédent ou au menu principal à l'aide de cette touche sensible.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez utiliser cette touche sensible pour modifier des valeurs et des réglages tels que les températures ou le booster du programme de cuisson, ou pour annuler le programme de cuisson.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. En défilant, les options disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres. L'option que vous souhaitez sélectionner doit être en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire.</p>
OK	<p>Les fonctions en surbrillance peuvent être sélectionnées avec la touche sensible OK. Vous pouvez ensuite modifier la fonction sélectionnée.</p> <p>Les modifications sont enregistrées en les validant avec OK.</p> <p>Si une fenêtre d'information s'affiche sur l'écran, validez-la avec OK.</p>

# Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction
	<p>Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).</p> <p>Si un programme de cuisson est parallèlement en cours, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début et de fin pour le programme de cuisson.</p>
	<p>En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>
	<p>Cette touche sensitive permet d'ouvrir la porte automatiquement. Pour fermer la porte, appuyez dessus avec votre main ou une manique contre la façade jusqu'à ce que la porte s'enclenche.</p>

## Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.



Réglez le four vapeur via la zone de navigation à l'aide des touches de direction  $\wedge$  et  $\vee$  ainsi que la zone intermédiaire **||||**.

Dès qu'une valeur, un réglage ou un message que vous devez valider s'affiche, la touche sensitive *OK* s'allume en orange.

## Sélectionner une option de menu

- Effleurez la touche de direction  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

**Remarque :** Si vous maintenez la touche de direction, la liste de sélection continue de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

## Modifier le réglage dans une liste de sélection

- Effleurez la touche de direction  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche ou que le réglage souhaité soit en surbrillance.

**Remarque :** Le réglage actuel est coché  $\checkmark$ .

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

## Modifier le réglage avec une barre verticale

Certains réglages sont représentés par une barre verticale **■■■■□□□□**. La valeur maximale est sélectionnée lorsque tous les segments sont pleins.

Si tous les segments sont vides ou qu'un seul segment est rempli, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. pour le volume).


- Effleurez la touche de direction  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu situé en amont.

# Principe de commande


---

## Sélectionner le mode ou la fonction

Les touches sensibles des modes et des fonctions (par ex. Autres ) sont situées au-dessus de l'écran (voir chapitre "Commande" et "Réglages").

- Effleurez la touche sensible du mode ou de la fonction souhaités.

La touche sur le bandeau de commande est allumée en orange.

- Faites défiler les listes de sélection sous Autres  jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.
- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.

## Changer de mode de fonctionnement


Au cours d'un programme de cuisson, vous pouvez changer de mode de fonctionnement.

La touche sensible du mode actuellement sélectionné s'allume en orange.

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

Le mode modifié et les valeurs proposées correspondantes s'affichent.

La touche sensible du mode modifié s'allume en orange.

Défilez dans les touches de sélection sous Autres  jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

## Saisir des chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.

- Effleurez la touche de direction  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.

**Remarque :** Si vous maintenez une touche de direction, les valeurs continuent de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

## Saisir des lettres

Vous saisissez des lettres via la zone de navigation. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Effleurez la touche de direction  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le caractère souhaité soit en surbrillance.

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.


**Remarque :** Un maximum de 10 caractères est disponible.


Vous pouvez supprimer les caractères les uns à la suite des autres avec  $\leftarrow$ .

- Sélectionnez les caractères suivants.
- Après avoir saisi le nom, sélectionnez  $\checkmark$ .
- Validez en appuyant sur *OK*.


Le nom est enregistré.

## Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée.  
L'app Miele permet de commander le four à vapeur à distance.


La commande directe sur le four à vapeur est prioritaire par rapport à la télécommande par l'app.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.

# Description du fonctionnement

---

## Panneau

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation se trouvent derrière le panneau. Le panneau s'ouvre et se ferme en effleurant la touche sensitive . Elle est équipée d'une protection anti-blocage. Si le panneau rencontre une résistance à l'ouverture/la fermeture, le processus est annulé.

## Réservoir d'eau

La capacité maximale du réservoir d'eau est de 1,4 litres, tandis que la capacité minimale est de 1,0 litre. Le réservoir d'eau comporte plusieurs repères. Le repère supérieur ne doit en aucun cas être dépassé.

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

Avant chaque utilisation avec de la vapeur, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère maximum.



## Récipient à eau condensée

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

## Température

Une température préconisée est associée à certains modes de cuisson. La température préconisée peut être modifiée pour un seul processus de cuisson, une seule étape de cuisson ou de façon permanente au sein de la zone prédéfinie. Vous pouvez modifier la température préconisée par paliers de 5 °C, et par paliers de 1 °C lors de la cuisson sous-vide (cf. chapitre "Réglages", section "Températures préconisées").

## Humidité

Le mode Cuisson combinée  et l'application Réchauffer  combinent le mode de fonctionnement du four et l'humidité. Vous pouvez choisir le taux d'humidité au sein de la plage prédéfinie pour une opération de cuisson individuelle ou une étape de cuisson.

Selon le réglage de l'humidité, de l'humidité ou de l'air frais est introduit dans l'enceinte de cuisson. Avec un réglage de l'humidité = 0 %, l'arrivée d'air frais maximale se produit et aucune humidité n'est amenée. Avec un réglage de l'humidité = 100 %, aucune arrivée d'air frais ne se produit et le taux d'humidité est maximal.

Certains aliments dissipent de l'humidité durant la cuisson. Cette humidité naturelle de l'aliment est également utilisée pour réguler l'humidité. Si une valeur d'humidité basse est réglée, il peut arriver que le générateur de vapeur ne soit pas activé.

## Temps de cuisson

En fonction du mode de fonctionnement, vous pouvez régler un temps de cuisson entre 1 minute et 10 ou 12 heures.

En ce qui concerne les programmes automatiques et des programmes de maintenance, ils sont pré-réglés en usine et ne peuvent pas être modifiés.

Dans le cas d'une cuisson à la vapeur, ainsi que pour des programmes et des applications avec un mode vapeur pur, le temps de cuisson ne commence à s'écouler que si la température réglée est atteinte. Avec tous les autres modes de fonctionnement, les programmes et applications démarrent immédiatement.


## Bruits

Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur, un bruit (ronnement) se fait entendre. Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau.

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

## Phase de chauffage

Dans tous les modes de fonctionnement, la température montante s'affiche à l'écran durant la phase de chauffage (exceptions : Gril grand, Gril petit).

Pour la cuisson vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. Généralement, la phase de chauffage dure env. 7 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés. Même à des températures de cuisson basses et pour la cuisson en mode Sous-vide , la phase de chauffage peut se prolonger.

## Phase de cuisson

Pendant la phase de cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran. Pour la cuisson vapeur, la phase de cuisson commence une fois que la température programmée est atteinte. Elle démarre immédiatement pour tous les autres modes de cuisson, programmes et applications.

## Description du fonctionnement

---

### Réduction de la vapeur

Si vous avez programmé une certaine plage de température en mode cuisson vapeur ou cuisson combinée, la réduction de la vapeur se met automatiquement en marche une fois la cuisson terminée. Cette fonction permet de limiter la quantité de vapeur qui s'échappe à l'ouverture de la porte. Réduction de la vapeur s'affiche à l'écran.


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

### Éclairage de l'enceinte de cuisson

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

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine si vous préférez que l'enceinte de cuisson reste éclairée pendant que le four est en marche (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").

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

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

## Miele@home

Votre four vapeur est équipé d'un module Wifi intégré.

Pour son utilisation, il vous faut :

- un réseau Wifi
- l'application Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'application Miele.

L'application Miele vous guide pour la connexion entre le four vapeur et le réseau Wifi local.

Une fois le four vapeur connecté au réseau Wifi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'appli :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four vapeur
- Relever des informations sur les programmes de cuisson achevés de votre four vapeur
- Quitter les programmes de cuisson en cours

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

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

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

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

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

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Application Miele

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




# Première mise en marche

---

## Réglages de base

Pour la première mise en service, vous devez effectuer les réglages ci-dessous. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.


En fonctionnement, le four vapeur devient chaud.

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

Le four vapeur s'allume automatiquement dès qu'il est raccordé au réseau électrique.

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Si vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas par erreur, suivez les instructions du chapitre "Réglages", paragraphe "Langue .

## Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.

## Installer Miele@home

L'écran affiche *Installer Miele@home*.

- Si vous souhaitez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez *continuer* et validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Sauter* et confirmez avec *OK*. Vous trouverez les informations sur les réglages suivantes au chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home".
- Si vous voulez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'app Miele vous guident dans les étapes suivantes.

## Régler la date

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

## Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Validez en appuyant sur *OK*.



## Régler la dureté de l'eau

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté de l'eau locale.

Pour en savoir plus sur la dureté de l'eau, reportez-vous au chapitre "Réglages", section "Dureté de l'eau".

- Réglez la dureté d'eau correspondant à votre eau au niveau local.
- Validez en appuyant sur **OK**.

## Achever la première mise en service

- Suivez les instructions complémentaires éventuelles indiquées sur l'écran.


La première mise en service est terminée.

## Premier nettoyage du four à vapeur



- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur et les accessoires.

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

## Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation

 Risque de blessure dû au panneau.

Lorsque le panneau s'ouvre ou se ferme, vous risquez de vous pincer. Lorsque le panneau s'ouvre et se ferme, ne touchez pas le bord supérieur de la porte.

- Mettez le four vapeur en marche avec la touche Marche/Arrêt .
- Sélectionnez la touche sensitive  pour ouvrir le panneau.
- Sortez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation. Poussez légèrement le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation vers le haut pour les sortir.
- Lavez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation à la main ou au lave-vaisselle.

## Première mise en marche

### Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

Les surfaces du plan de cuisson multi-usage et de la grille combinable possèdent un revêtement PerfectClean et doivent **impérativement** être lavées à la main. Reportez-vous au chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

- Nettoyez le plan de cuisson multi-usage et la grille combinable avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

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


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

### Adapter le point d'ébullition

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez ajuster le réglage de l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie selon l'altitude à laquelle l'appareil est installé. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.

Vous devez **absolument** procéder à cette opération pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.


De l'eau distillée ou mélangée à du gaz carbonique et d'autres fluides peuvent endommager le four vapeur. Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).


- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.
- Mettez le four vapeur en marche en utilisant le mode de cuisson Cuisson à la vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Commande".

### Régler la température d'ébullition après un déménagement

Après un déménagement, il convient d'adapter le four vapeur à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres ou plus. Pour ce faire, lancez un cycle de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et Entretien", section "Détartrage").

### Faire chauffer le four vapeur

- Le cas échéant, sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer le four vapeur en mode Chaleur tournante Plus  à 200 °C pendant 30 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre “Commande”.

 Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et de la vitre de la porte.






Utilisez des maniques pour accéder à l'enceinte de cuisson et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.

La résistance dégage une odeur lorsqu'elle chauffe pour la première fois. La formation d'odeur et d'éventuelle vapeur d'eau peut disparaître au bout d'un moment mais n'indique en aucun cas un mauvais branchement ou un défaut de l'appareil.


Veillez à bien aérer la cuisine.

# Réglages

## Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Affichage Activé*   Eteint   Désactivation de nuit Format de l'heure 12 heures   24 heures* Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" pendant 15 secondes* Eteint
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé   Eteint*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Signal sonore touches  Mélodies Activé*   Eteint
Unités	Poids g*   lb/oz   lb Température °C*   °F
Maintien au chaud	Activé Eteint*
Réduction de la vapeur	Activé* Eteint
Températures préprogrammées	
Booster	Activé* Eteint
Dureté de l'eau	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH

\* Réglage d'usine



Option de menu	Réglages disponibles
Rinçage automatique	Activé* Eteint
Sécurité	Verrouillage touches Activé   Eteint* Sécurité enfants  Activé   Eteint*
Miele@home	Activer   Désactiver Etat de connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Eteint
Mise à jour à distance	Activé* Eteint
Version du logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé   Eteint*
Réglages usine	Réglages Programmes individuels Températures préprogrammées



\* Réglage d'usine

# Réglages

---

## Sélectionner le menu “Réglages”

Le menu Autres  | Réglages  permet de personnaliser votre four vapeur en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez modifier les réglages qu'en l'absence de programme en cours.

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

**Remarque :** Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche . Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Langue .

## Heure

### Affichage

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

- Activé  
L'heure s'affiche toujours sur l'écran. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact de vos doigts. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d'abord enclencher le four vapeur avant de pouvoir l'utiliser.
- Eteint  
L'écran reste noir pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit  
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste noir.

### Format de l'heure

Vous pouvez afficher l'heure en format 24 ou 12 heures (24 heures ou 12 heures).

## Régler

Réglez les heures et les minutes.



Après une panne de courant, l'heure actuelle réapparaît. L'heure est enregistrée pour env. 150 heures.

Si vous avez connecté votre four à vapeur à un réseau Wi-Fi et à l'app Miele, l'heure est synchronisée avec l'app en fonction du site configuré.

## Date

Réglez la date.



## Eclairage

- Activé  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant toute la cuisson.
- "Activé" pendant 15 secondes  
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.
- Eteint  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

## Ecran

### Luminosité

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

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

### QuickTouch

Sélectionnez la réaction des touches sensibles lorsque le four vapeur est éteint :

- Activé  
Si vous avez également sélectionné le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent même lorsque le four vapeur est éteint.
- Eteint  
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles ne réagissent que si le four vapeur est allumé et pendant un certain temps après l'avoir éteint.

# Réglages

---

## Volume

### Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et après écoulement de la durée réglée.

Si vous ouvrez la porte grâce une commande à distance dotée d'un assistant vocal, veillez à ce que personne ne se trouve dans la zone d'ouverture. Laissez toujours les signaux sonores activés.

### Mélodies

À la fin d'un processus, une mélodie se répète plusieurs fois à intervalles réguliers.

Le volume de cette mélodie est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■■  
volume maximum

- □□□□□□  
mélodie éteinte

### Fréquence simple

À la fin d'un processus, un son continu retentit pendant un certain temps.

Le volume de ce son unique est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■  
volume maximum du son

- □□□□□□□□□□□□  
volume minimum du son


## Signal sonore touches

Le volume du son des touches, qui retentit à chaque contact, est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■■  
volume maximum

- □□□□□□  
Le son des touches est désactivé

## Mélodies

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en appuyant sur la touche marche/arrêt .

## Unités

### Poids

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

### Température

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



## Maintien au chaud

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

Attention : les aliments fragiles comme le poisson peuvent continuer à cuire pendant leur maintien au chaud.

- **Activé**  
La fonction **Maintien au chaud** est activée. Si la cuisson est effectuée à une température de 80 °C env. et plus, cette fonction démarre au bout de 5 minutes environ. Les aliments sont maintenus au chaud à une température de 70 °C.
- **Eteint**  
La fonction **Maintien au chaud** est désactivée.

## Réduction de la vapeur

La fonction **Réduction de la vapeur** permet de ne laisser que peu de vapeur s'échapper lors de l'ouverture de la porte.

- **Activé**  
La réduction de vapeur s'activera automatiquement à la fin de cuisson si vous cuisinez à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80–100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée). Réduction de la vapeur s'affiche à l'écran.
- **Eteint**  
Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est également désactivée automatiquement. Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, beaucoup de vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte.

# Réglages

---

## Températures préprogrammées

Il est recommandé de modifier les températures préconisées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche en même temps que la plage de températures qui vous permettra de la modifier.

- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur *OK*.

## Booster

La fonction **Booster** sert à chauffer rapidement l'enceinte de cuisson.

- **Activé**  
La fonction **Booster** est activée automatiquement durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. La résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur préchauffent simultanément l'enceinte sur la température réglée.
- **Eteint**  
La fonction **Booster** est désactivée durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

## Dureté de l'eau

Pour assurer le bon fonctionnement du four vapeur et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté d'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil dépend de la dureté d'eau.

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté de l'eau locale.

Si vous utilisez de l'eau potable en bouteilles, par ex. de l'eau minérale, utilisez de l'eau sans gaz carbonique ajouté. Procédez au réglage en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est indiquée en mg/l ( $\text{Ca}^{2+}$ ) ou en ppm ( $\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$ ) sur l'étiquette de la bouteille.

Vous pouvez régler un degré de dureté entre 1 °dH et 70 °dH. Par défaut, la dureté de l'eau est réglée sur 15 °dH.

- Réglez la dureté d'eau correspondant à votre eau au niveau local.
- Validez en appuyant sur OK.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l $\text{Ca}^{2+}$ ou ppm ( $\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$ )	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l $\text{Ca}^{2+}$ ou ppm ( $\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$ )	Réglage
°dH	mmol/l		
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

# Réglages

---

## Rinçage automatique


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

Cette procédure permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires du système.

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

## Sécurité

### Verrouillage touches

Le verrouillage touches empêche la désactivation ou la modification involontaires d'un processus de cuisson. Si le verrouillage touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du processus de cuisson, à l'exception de la touche marche/arrêt .

- **Activé**  
Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche **OK** pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.
- **Eteint**  
Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

### Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche tout enclenchement involontaire du four vapeur.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez, en outre, régler un minuteur immédiatement et utiliser la fonction **MobileStart**.

Le verrouillage de la mise en marche reste activé même après une panne de courant.

- **Activé**  
Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four vapeur, effleurez la touche sensible **OK** pendant au moins 6 secondes.
- **Eteint**  
Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four vapeur comme d'habitude.

## Miele@home

Le four vapeur fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home. Au départ usine, votre four vapeur est équipé d'un module de communication Wifi et adapté pour la communication sans fil.

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre four vapeur à votre réseau Wifi. Nous vous recommandons de raccorder votre four vapeur à votre réseau Wifi via l'application Miele ou WPS.

- Activer  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'installation Miele@home est maintenue, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Etat de connexion  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Nouvelle installation  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.

- Réinitialiser  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.  
Réinitialisez les réglages du réseau si vous éliminez, vendez le four à vapeur ou mettez en service un four à vapeur d'occasion. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four à vapeur.
- Installer  
Ce réglage est visible uniquement s'il n'existe pas encore de connexion à un réseau Wi-Fi. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.


# Réglages


## Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile, si vous disposez du système Miele@home et si vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart et par ex. sélectionner des consignes relatives aux programmes de cuisson en cours dans votre four vapeur ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.


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

### Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. L'app Miele permet de commander le four à vapeur à distance.

La commande directe sur le four à vapeur est prioritaire par rapport à la télécommande par l'app.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.

## Mise à jour à distance

L'option Mise à jour à distance ne s'affiche et ne peut être sélectionnée que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre "Première mise en service", paragraphe "Miele@home").

Le logiciel de votre four vapeur peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four vapeur, ce dernier la téléchargera automatiquement. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

Même si vous n'installez pas de mise à jour, vous pouvez utiliser votre four vapeur comme d'habitude. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

### Mise en marche/arrêt

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

Désactiver la mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas de téléchargement automatique des mises à jour.

## Déroulement de la mise à jour à distance

Des informations sur le contenu et les conséquences d'une mise à jour sont disponibles sur l'application Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four vapeur dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée en remettant le four vapeur en marche.

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut être annulée.
- N'éteignez pas le four vapeur pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour logicielles ne peuvent être réalisées que par le SAV Miele.

## Version du logiciel

La version du logiciel est destinée au service après-vente Miele. Cette information n'est d'aucune utilité pour le particulier.

## Revendeur

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

## Mode expo

Si vous mettez le four vapeur en marche lorsque le mode expo est activé, le message Mode expo actif. L'appareil ne chauffe pas apparaît.

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

# Réglages


---

## Réglages usine

- Réglages  
Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- Programmes individuels  
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- Températures préprogrammées  
Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.



## Utiliser la fonction Minuterie

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


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

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

## Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, allumez le four vapeur pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors lorsque le four vapeur est éteint.


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


- Pressez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.

La demande Régler 00:00 min s'affiche.


- Réglez 06:20 avec la zone de navigation.
- Validez en appuyant sur OK.


La durée de la minuterie est enregistrée.

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

Si un processus de cuisson est en cours simultanément, le décompte de la minuterie et  s'affichent en bas de l'écran.


Si vous vous trouvez dans un menu, la minuterie s'affiche en arrière-plan.

Lorsque la minuterie est écoulée,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Pressez la touche sensitive .
- Confirmez avec OK si nécessaire.

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

## Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.


- Sélectionnez Modifier.
- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie apparaît.

- Modifiez la minuterie.
- Validez en appuyant sur OK.

Le nouveau temps de minuterie est enregistré.











## Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.



- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie est supprimée.

## Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Modes de fonctionnement		
Cuisson à la vapeur 	100 °C	40–100 °C
Chaleur tournante Plus 	160 °C	30–225 °C
Cuisson combinée 		
Cuisson combi + Chal tourn. Plus	170 °C	30–225 °C
Cuisson combi+Chal sole-voûte	180 °C	30–225 °C
Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	Niveau 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programmes individuels 		
Réchauffer 	130 °C	120–140 °C
Décongeler 	60 °C	50–60 °C
Détartre 		
Program. Automatic 		
Autres 		
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–225 °C
Cuisson intensive	180 °C	50–225 °C
Chaleur sole	190 °C	100–200 °C
Chaleur voûte	190 °C	100–225 °C
Gril grand	Niveau 3	Niveau 1–3
Gril petit	Niveau 3	Niveau 1–3
Turbogrill	200 °C	50–225 °C
Spécial gâteaux	160 °C	30–225 °C
Chaleur tournante éco	180 °C	30–225 °C
ECO - Cuisson à la vapeur	100 °C	40–100 °C


## Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Autres 		
Utilisations spéciales		
Mix & Match		
Cuisson de menu	–	–
Blanchir	–	–
Faire des conserves	90 °C	80–100 °C
Déshydrater	50 °C	30–70 °C
Faire lever la pâte	–	–
Stériliser	–	–
Chauffage de la vaisselle	50 °C	50–80 °C
Maintien au chaud	65 °C	40–100 °C
Entretien		
Trempage		
Séchage		
Rinçage		
Réglages 		


# Conseils pour économiser de l'énergie

---

## Processus de cuisson

- Utilisez autant que possible les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- Retirez de l'enceinte tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Pour la pâtisserie, utilisez si possible des moules mats et foncés. Ils absorbent mieux la chaleur et la redistribuent plus vite à la pâte. Les matériaux en fer blanc comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte de cuisson de papier aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, programmez une durée de cuisson ou utilisez une thermostonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  pour un grand nombre de plats. Il permet de cuire à des températures plus basses que le mode Chaleur sole-voûte car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Pour les grillades, préférez le mode de cuisson Turbogril . Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- En mode de cuisson Chaleur tournante éco vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Utilisez ce mode de cuisson pour la préparation de petites portions, par ex. des pizzas surgelées ou des biscuits à l'emporte-pièce. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
- Pour une cuisson à la vapeur économe en énergie, vous pouvez utiliser le mode de cuisson ECO - Cuisson à la vapeur. Ce mode de cuisson convient notamment pour la cuisson des légumes et du poisson.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

## Ajustement des réglages

- Sélectionnez le réglage des éléments de commande Ecran | QuickTouch | Eteint pour réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage de l'éclairage de l'enceinte de cuisson Eclairage | Eteint ou "Activé" pendant 15 secondes. Vous pouvez remettre en marche l'éclairage de l'enceinte de cuisson à tout moment avec la touche sensitive .

## Mode économie d'énergie

Pour des raisons d'économies d'énergie, le four vapeur s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure s'affiche, ou l'écran reste sombre (voir chapitre "Réglages").

# Commande

Dysfonctionnement dû à l'absence du tamis de fond.

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

Avant chaque cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien en place.

- Allumez le four à vapeur.

Le menu principal s'affiche.

- Si vous souhaitez cuire dans un mode de cuisson avec vapeur ou avec diffusions de vapeur, remplissez le réservoir d'eau et réintroduisez-le.

L'eau distillée ou gazeuse et d'autres liquides peuvent endommager le four à vapeur.

Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche. Selon le mode de cuisson choisi, des valeurs proposées s'affichent consécutivement pour la température et éventuellement pour l'humidité.

- Modifiez la température préconisée si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.


La température préconisée est prise en compte en quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température à l'aide de la touche fléchée.

- Modifiez l'humidité, si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les températures de consignes et réelles s'affichent, suite la phase de chauffage commence.

Vous pouvez suivre l'élévation de température. Un signal retentit lorsque la température sélectionnée est atteinte pour la première fois.


- Après la cuisson, sélectionnez la touche du mode de fonctionnement pour que le processus de cuisson s'arrête.

 Risque de blessures en raison de la vapeur brûlante.

Dans le cas d'un programme avec vapeur, énormément de vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous pouvez vous brûler à la vapeur.

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

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

 Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour fermer la porte lorsqu'elle est chaude.

## Nettoyer le four à vapeur

- Si nécessaire, retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation, puis videz-les.
- Arrêtez le four à vapeur.

Après une cuisson avec de la vapeur, Rinçage en cours apparaît.

- Suivez les instructions à l'écran.

Effectuez l'opération de lavage dans tous les cas afin d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires du système.

Si vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez allumer le four à vapeur pour pouvoir ouvrir la porte.

- Nettoyez et séchez l'intégralité du four à vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte.

## Ajouter de l'eau

Si le niveau du réservoir d'eau devient insuffisant en cours de cuisson, un signal sonore retentit et un message vous invitant à remplir le réservoir d'eau fraîche s'affiche à l'écran.

- Sortez le réservoir d'eau et faites l'appoint d'eau.
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.

La cuisson se poursuit.

## Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson

Dès qu'un processus de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné, à l'aide de la touche ↵.

- Effleurez la touche sensitive ↵.

Les réglages suivants peuvent s'afficher selon le mode sélectionné :

- Température
- Humidité
- Temps de cuisson
- Booster
- Préchauffage
- Crisp function



## Modifier les valeurs et les réglages


- Sélectionnez la valeur ou le réglage souhaités et validez avec *OK*.
- Modifiez la valeur ou le réglage et validez avec *OK*.

Le processus de cuisson se poursuit avec les valeurs et réglages modifiés.

# Commande


## Modifier la température

Vous pouvez régler la température préconisée dans Autres  | Réglages  | Températures préprogrammées de manière permanente en l'adaptant à vos habitudes personnelles.

- Pressez la touche sensitive .
- Sélectionnez Température et confirmez avec OK.
- Modifiez la température de consigne via la zone de navigation.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

## Modifier Humidité


- Sélectionnez la touche sensitive .
- Sélectionnez Humidité et confirmez avec OK.
- Modifiez l'humidité.
- Validez en appuyant sur OK.

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

## Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme de cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson. Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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

Vous pouvez désactiver automatiquement ou activer et désactiver le programme de cuisson en entrant Temps de cuisson, Prêt à ou Départ à à l'aide de la touche .

### - Temps de cuisson

Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.

### - Prêt à

Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.



- Départ à  
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option Temps de cuisson ou Prêt à. Départ à permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur OK.
- Effleurez la touche ↶ pour revenir au menu du mode sélectionné.

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

Si vous avez programmé une température d'env. 80 °C ou plus (cuisson vapeur) ou comprise entre 80 et 100 °C avec un taux d'humidité de 100 % (cuisson combinée), la réduction de la vapeur se met en marche une fois la cuisson terminée.

- Attendez que Réduction de la vapeur s'éteigne avant d'ouvrir la porte et de retirer les aliments.

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez Modifier, si nécessaire.
- Modifiez le temps réglé.
- Validez en appuyant sur OK.
- Effleurez la touche sensitive ↶ pour revenir au menu du mode sélectionné.

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

**Remarque :** Vous pouvez également modifier le temps de cuisson directement via la zone de navigation.

# Commande

---

## Suppression des durées de cuisson réglées

Dans les modes de cuisson et les applications pour lesquels le réglage d'un temps de cuisson est toujours nécessaire, vous pouvez uniquement supprimer les durées réglées pour Prêt à et Départ à.

- Sélectionnez la touche sensitive ☺.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez Temps de cuisson, les temps réglés pour les options Prêt à et Départ à sont également effacés.

Si vous supprimez Prêt à ou Départ à, le processus de cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

**Remarque :** Vous pouvez également supprimer le temps de cuisson directement via la zone de navigation.

## Interrompre le programme de cuisson

Interrompez un programme de cuisson à l'aide de la touche allumée en orange du mode sélectionné ou via la touche sensitive ↵.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson sont ensuite désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

La touche du mode sélectionné permet de revenir ensuite au menu principal.

## Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

- **Ou :** effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler processus.
- Validez en appuyant sur OK.

## Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche du mode sélectionné.


Annuler la cuisson ? apparaît.

- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur OK.
- **Ou :** effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler processus.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur OK.

## Interrompre un cycle de cuisson


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

Pour la cuisson vapeur ainsi que pour les programmes et applications utilisant le mode vapeur uniquement, la durée de cuisson programmée est enregistrée.

 Risque de blessure dû à la vapeur brûlante.

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

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

 Risque de blessures dû aux surfaces et aliments chauds.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support, des accessoires, des aliments et de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte de cuisson et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.

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

La montée en température redémarre : la température de l'enceinte de cuisson qui est en train d'augmenter s'affiche en temps réel.

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

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

La cuisson reprend dès que vous refermez la porte.

# Commande

## Préchauffage de l'enceinte de cuisson

La fonction **Booster** sert à vite chauffer l'enceinte de cuisson dans certains modes de cuisson.



La fonction **Préchauffage** peut être utilisée dans tous les modes de cuisson au four (sauf **Chaleur tournante éco**) et elle doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.


Si vous avez réglé une durée de cuisson, celui-ci ne s'écoule qu'après la phase de chauffage.

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est indispensable que pour quelques préparations.

- Préchauffez l'enceinte de cuisson pour les préparations suivantes :
  - gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson courte (jusqu'à env. 30 minutes), et pâtes délicates (par ex. biscuits) en mode **Chaleur sole-voûte**

## Booster

Les fonctions **Booster** sont définies comme réglages d'usine pour les modes suivants (**Autres**  | **Réglages**  | **Booster** | **Activé**) :

- **Chaleur tournante Plus** 
- **Chaleur sole-voûte**

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

Le dessus des pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) dore trop vite avec la fonction **Booster**.


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

## Activer ou désactiver **Booster** pour un programme de cuisson

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

De la même manière, si vous avez sélectionné **Booster** | **Eteint**, vous pouvez activer cette fonction manuellement avant de lancer une cuisson.

Exemple: vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour ce programme de cuisson.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Booster** | **Eteint**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de mise en température. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.

## Préchauffage

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

Si vous avez défini une durée de cuisson, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.

Lancez le programme de cuisson immédiatement sans différer le moment du démarrage.

## Activer Préchauffage

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

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis tels qu'une température sélectionnée . Vous souhaitez activer la fonction Préchauffage pour ce processus de cuisson.

- Sélectionnez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Préchauffage | Activé.
- Validez en appuyant sur OK.

Le message Enfourner le plat à s'affiche en indiquant une heure. L'enceinte de cuisson est réchauffée à la température sélectionnée.

- Enfournez le plat dès que l'appareil vous y invite.
- Validez en appuyant sur OK.


## Crisp function

La fonction Crisp function (réduction d'humidité) permet d'évacuer l'humidité durant toute la cuisson ou seulement partiellement, en fonction des besoins.

Cette fonction est utile pour les aliments tels que les quiches, pizzas, gâteaux avec garniture moelleuse ou muffins.

Les volailles en particulier, cuites avec cette fonction, acquièrent une peau croustillante.

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

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte
- Cuisson intensive
- Chaleur sole
- Chaleur voûte
- Turbogril
- Spécial gâteaux

# Commande

---

## Activer Crisp function

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

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

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour ce processus de cuisson.

- Sélectionnez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Crisp function | Activé.
- Validez en appuyant sur OK.

La fonction Crisp function est activée.

La touche sensitive ↵ permet de désactiver la fonction Crisp function à tout moment.

## Déclencher des diffusions de vapeur

Vous pouvez déclencher des diffusions de vapeur durant la cuisson dans tous les modes de cuisson au four (sauf Chaleur tournante éco). Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

Dès que Diffusion de vapeur apparaît en surbrillance à l'écran, vous pouvez déclencher une diffusion de vapeur.

Attendez la fin de la phase de chauffage afin que la vapeur se diffuse régulièrement dans l'air chauffé de l'enceinte de cuisson.

- Sélectionnez OK.

Le jet de vapeur est déclenché. ☁ s'affiche à l'écran et Diffusion de vapeur s'éteint. La procédure dure env. 1 minute.

- Procédez de cette manière pour déclencher d'autres diffusions de vapeur dès que Diffusion de vapeur réapparaît à l'écran.

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

## Avantages de la cuisson vapeur

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

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

## Plats de cuisson

### Récipients de cuisson

Un récipient de cuisson en inox est fourni avec le four vapeur. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre “Accessoires disponibles en option”). Vous pouvez ainsi choisir les récipients les mieux adaptés aux plats que vous souhaitez préparer.

Pour la **cuisson vapeur**, utilisez, si possible, des récipients de cuisson perforés. La vapeur pénètre ainsi les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

### Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit être adaptée à la cuisson au four et résistante à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle en plastique, renseignez-vous au préalable auprès du fabricant pour savoir si elle est adaptée à la cuisson vapeur.
- Les plats à parois épaisses, par ex. en porcelaine, en terre cuite ou en grès, conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez votre plat sur la grille ou dans un récipient de cuisson. Selon la taille du plat, vous pouvez aussi placer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson avec la surface de pose tournée vers le haut, poser le plat dessus et retirer les grilles supports (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Nettoyer les grilles de support”).
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

# À savoir

---

## Niveau de cuisson

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

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

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

## Produits surgelés

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

## Température

Une température maximale de 100 °C est atteinte lors de la cuisson vapeur. Il est possible de cuire presque tous les aliments à cette température. Certains aliments particulièrement fragiles, tels que les fruits rouges, doivent être cuits à basse température, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

## Temps de cuisson

Dans le cas de cuisson vapeur, le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

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

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

## La cuisson avec du liquide

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

## Recettes maison - cuisson vapeur

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four à vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four à vapeur ne peut dorer vos aliments.



### **Plan de cuisson multi-usage et grille combinable**

Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille combinable posée dessus, par ex. pour cuire un rôti ou des grillades. Lorsque vous faites rôtir de la viande, vous pouvez recueillir le jus et l'utiliser pour préparer vos sauces.

Si vous utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille combinable posée dessus, glissez le plan de cuisson multi-usage entre les barres d'un niveau de cuisson ; la grille se trouve alors automatiquement juste au-dessus. Tirez sur les deux parties en même temps pour les sortir.

### **Butée de sécurité**

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

# Cuisson vapeur


---

## ECO - Cuisson à la vapeur


Pour une cuisson à la vapeur économe en énergie, vous pouvez utiliser le mode ECO - Cuisson à la vapeur. Ce mode de cuisson convient notamment pour la cuisson des légumes et du poisson.

Nous recommandons l'utilisation des temps de cuisson et des températures des tableaux du chapitre "Cuisson vapeur".

En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

Lors de la préparation d'aliments contenant de l'amidon, par ex. des pommes de terre, du riz et des pâtes, utilisez de préférence le mode de cuisson Cuisson à la vapeur .

## Réglage

Autres  | ECO - Cuisson à la vapeur

## Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Tenez compte des indications relatives aux temps de cuisson et aux températures et, le cas échéant, des remarques relatives à la préparation.

### Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif.

- Choisissez tout d'abord la durée la plus courte. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

## Légumes

### Produits frais

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

### Produits surgelés

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

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

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

### Plats de cuisson

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

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

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

## Niveau de cuisson

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

## Temps de cuisson

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

Exemple :

pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :

env. 17 minutes


pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :

env. 20 minutes

## Réglages

Program. Automatic  | Légumes | ... |


ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

## Cuisson vapeur

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

## Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Poivrons, en dés ou en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireaux, en rondelles	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22–25
Chou Romanesco, en bouquets	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, émincé	23–26
Salsifis, entiers, de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Céleri-rave, en bâtonnets	6–7
Asperges vertes	7
Asperges, blanches, de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Épinards	1–2
Chou pointu, émincé	10–11
Céleri en branches, coupé	4–5
Navets, coupés	6–7
Chou blanc, émincé	12
Chou frisé, émincé	10–11
Courgettes, en rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Poisson

### Produits frais

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

### Produits surgelés

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

### Préparation

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

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

### Plats de cuisson

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

### Niveau de cuisson

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

## Température

### 85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

### 100 °C

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

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

## Temps de cuisson

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

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

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


## Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des épices et des herbes, comme de l'aneth par exemple.
- Cuisez les poissons de grande taille à la nage. Afin d'obtenir une tenue parfaite à la cuisson, placez par exemple une petite tasse ou un récipient analogue à l'envers dans le plat de cuisson. Placez ensuite le poisson dessus ventre ouvert.
- Pour cuisiner un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat, puis ajoutez les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.
- Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude (rapport eau/vinaigre selon la recette). Veillez à ne pas abîmer la peau du poisson. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches, aux anguilles et au saumon.

## Réglages

Program. Automatic  | Poisson | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

## Cuisson vapeur

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

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson



## Viande

### Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

### Produits surgelés

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

### Préparation

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

### Temps de cuisson

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


## Conseils

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Insérez un récipient de cuisson non perforé en dessous pour recueillir le concentré. Vous pouvez utiliser le concentré pour relever des sauces ou le congeler pour l'utiliser plus tard.
- La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à une préparation de **bouillons savoureux**. Placez la viande avec les os, les légumes à soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

## Réglages

Program. Automatic  | Viande | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

## Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

## Riz

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

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

### Récipient de cuisson

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


### Préparation

Lavez le riz avant de le cuire. Si vous lavez le riz dans le récipient de cuisson, jetez bien l'eau.


**Remarque :** La quantité d'eau nécessaire peut être mesurée à l'aide d'une balance ou de la "méthode du gobelet". Pour la "méthode du gobelet", remplissez un gobelet de la quantité de riz souhaitée puis versez le riz dans le récipient de cuisson. Mesurez ensuite la quantité d'eau nécessaire (voir tableau) à l'aide du gobelet et l'ajoutez au riz.

Veillez à ce que le riz soit bien réparti uniformément dans le récipient de cuisson.

## Réglages



Program. Automatic  | Riz | ... |




ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	 :	 [min]
<b>Riz long grain</b>		
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
<b>Riz à grains ronds</b>		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  proportion riz : liquide,  temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Céréales


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

Les céréales peuvent être cuits en grains entiers ou en étant concassés.

## Réglages


Program. Automatic  | Céréales | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

## Pâtes/Produits à base de farine

### Produits secs

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

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

### Produits frais

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

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

### Réglages


Program. Automatic  | Pâtes | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur


---

## Dumplings


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

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

## Réglages


Program. Automatic  | Pâtes | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

## Légumes secs

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


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

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

## Réglages

Program. Automatic  | Légumes secs | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

🕒 Temps de cuisson

## Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson



## Œufs de poule

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.


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

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

## Réglages


Program. Automatic  | Œufs de poule | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson


# Cuisson vapeur

## Fruits


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

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

## Réglages

Program. Automatic  | Fruits | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C


Temps de cuisson : cf. tableau

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


 Temps de cuisson

## Saucisses

### Réglages


Program. Automatic  | Saucisses | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

## Crustacés

### Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

### Plats de cuisson


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

### Temps de cuisson

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

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

### Réglages



Program. Automatic  | Crustacés | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau


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

 Température /  Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Coquillages

### Produits frais

 Risque d'intoxication dû à des coquillages avariés.  
Les coquillages avariés peuvent causer des intoxications alimentaires.  
Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés.  
Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson.

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraîche afin d'en éliminer le sable puis brossez-les vigoureusement pour retirer les filaments.

### Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.


### Temps de cuisson

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

### Réglages



Program. Automatic  | Moules | ... |



ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Température /  Temps de cuisson

## Cuisson d'un menu - mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson manuelle de menus (cf. chapitre “Réglages”, section “Réduction de vapeur”).

Pour la cuisson de menus, vous pouvez assembler différents aliments avec des temps de cuisson différents pour créer un menu, par ex. du filet de sébaste avec du riz et des brocolis.

Dans ce cas, les aliments sont enfournés les uns après les autres dans l'enceinte de cuisson, de sorte que tout soit parfaitement cuit à la même heure.

### Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (par ex. du poisson) ou qui déteignent (par ex. de la betterave) directement au-dessus du plan de cuisson multi-usage. Vous éviterez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

### Température

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

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

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

### Temps de cuisson

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

### Exemple

#### Temps de cuisson des aliments

(cf. tableaux des temps de cuisson dans le chapitre “Cuisson vapeur”)

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

#### Calcul des temps de cuisson à régler :

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

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2ème temps de cuisson : filet de sébaste)

Reste = 4 minutes (3ème temps de cuisson : brocolis)

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

# Cuisson vapeur

---

## Cuire un menu

- Enfourez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 18 minutes.
- Lorsque les 18 minutes sont écoulées, enfourez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, enfourez les brocolis.
- Réglez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Au sein de ce processus de cuisson délicate, les aliments sont cuits lentement à des températures basses et constantes dans des sachets de mise sous vide.

Grâce à la mise sous vide, l'humidité ne s'évapore pas lors de la cuisson et tous les arômes et nutriments sont préservés.

Le résultat de cuisson est un aliment intense en goût et cuit uniformément.

N'utilisez que des produits frais et de première qualité.

Faites attention aux conditions hygiéniques et veillez à ne pas briser la chaîne du froid.

N'utilisez que des produits frais et de première qualité.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

## Sous vide

---

### Conseils d'utilisation importants

Veillez prendre en compte les points suivants pour un résultat de cuisson optimal :

- Utilisez moins d'épices et de fines herbes que pour vos préparations traditionnelles, car l'influence sur le goût des aliments est encore plus marquée.  
Vous pouvez également cuire les aliments sans épices et ne les assaisonner qu'après la cuisson.
- L'ajout de sel, de sucre et de liquides réduit le temps de cuisson.
- L'ajout d'aliments acides, comme du citron ou du vinaigre, durcit les aliments.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'ail, car ils peuvent donner un goût désagréable.
- Utilisez uniquement un sachet de mise sous vide qui correspond à la taille de l'aliment. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, un excédent d'air trop important peut rester à l'intérieur.
- Si vous souhaitez faire cuire des aliments différents dans un même sachet de mise sous vide, vous devez les poser les uns à côté des autres.
- Si vous souhaitez cuisiner simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Laissez la porte fermée durant la cuisson. L'ouverture de la porte prolonge la cuisson et peut modifier le résultat de cuisson.
- Les indications pour la température et le temps de cuisson des recettes sous vide peuvent ne pas toujours correspondre exactement. Ajustez ces réglages selon le degré de cuisson que vous souhaitez.
- L'eau peut venir à manquer en cas de températures élevées et/ou de temps de cuisson prolongés. Consultez l'écran de temps à autre.




### Conseils

- Pour réduire les temps de préparation, vous pouvez mettre les aliments sous vide 1 à 2 jours avant la cuisson. Placez les aliments sous vide au réfrigérateur pour conservation à 5 °C maximum. Afin de préserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au plus tard 2 jours après.
- Congelez les liquides (par ex. : marinade) avant la mise sous-vide pour éviter un débordement hors du sachet de mise sous vide.
- Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.
- Si vous ne consommez pas les aliments immédiatement après cuisson, plongez-les tout de suite dans de l'eau glacée et laissez-le refroidir complètement. Conservez ensuite les aliments au réfrigérateur à 5 °C maximum.  
Vous en préservez ainsi la qualité et le goût et prolongez leur durée de conservation.  
**Exception** : consommez la volaille juste après la cuisson.
- Après cuisson, découpez le bord du sachet sous-vide pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Pour la préparation des sauces, utilisez soit le jus de cuisson soit une marinade à base du poisson, de la viande ou des légumes de votre recette.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

# Sous vide

---

## Utiliser le mode Sous-vide

- Rincez les aliments à l'eau froide et séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet sous vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec un appareil prévu à cet effet.
- Pour un résultat de cuisson optimal, glissez la grille sur le niveau 2.
- Posez les aliments mis sous vide sur la grille (les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets).
- Sélectionnez Sous-vide .
- Modifiez la température préconisée si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Si nécessaire, procédez à d'autres réglages (voir chapitre "Commande").

## Causes d'échec possibles

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

- la soudure n'était pas assez propre ou résistante et s'est ouverte.
- le sachet a été endommagé par un os pointu.

L'aliment a un goût désagréable ou bizarre :

- les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.
- les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.
- le dosage des ingrédients (par exemple les épices) était trop important.
- le sachet ou la soudure n'étaient pas parfaits.
- la mise sous vide était trop faible.
- l'aliment n'a pas été consommé ou refroidit directement après la cuisson.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson. Le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

Aliments	À ajouter avant cuisson		°C [°C]	⌚ [min]
	Sucre	Sel		
<b>Poisson</b>				
Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 2 à 3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de lotte		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
<b>Légumes</b>				
Sommités de chou-fleur, moyennes à grosses		x	85	40
Potimarron, tranché		x	85	15
Chou-rave, tranché		x	85	30
Asperges blanches, entières	x	x	85	22–27
Patates douces, tranchées		x	85	18
<b>Fruits</b>				
Ananas, en rondelles	x		85	75
Pommes, en lamelles	x		80	20
Bananes fressinettes, entières			62	10
Pêches, coupées en deux	x		62	25–30
Rhubarbe, en bâtonnets			75	13
Quetsches, coupées en deux	x		70	10–12
<b>Divers</b>				
Haricots blancs, trempés (proportion haricots : liquide de 1 : 2)		x	90	240
Crevettes, décortiquées et déveinées		x	56	19–21
Œuf de poule, entier			65–66	60
Coquilles Saint-Jacques, détachées			52	25
Échalotes, entières	x	x	85	45–60

## Sous vide

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

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

\* Niveau de cuisson

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

## Réchauffer

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

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

## Préparation

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

Stockez les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

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

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

## Réglages

Sous-vide 

Température : cf. tableau

Durée : cf. tableau

# Sous vide

## Réchauffer en mode Sous-vide

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps. Le temps ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

Aliments	🌡️ [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	à point <sup>1</sup>	bien cuit <sup>1</sup>	
<b>Viande</b>			
Selle d'agneau non désossée	58	62	30
Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur	56	61	30
Rumsteck, 2,5 cm d'épaisseur	56	–	30
Filet mignon, entier	63	67	30
<b>Légumes</b>			
Sommités de chou-fleur, moyennes à grosses <sup>3</sup>	85		15
Chou rave, tranché <sup>3</sup>	85		10
<b>Fruits</b>			
Ananas, en rondelles	85		10
<b>Divers</b>			
Haricots blancs, trempés (proportion haricots : liquide de 1 : 2)	90		10
Échalotes, entières	85		10

🌡️ Température, 🕒 Durée


<sup>1</sup> Niveau de cuisson

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

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

<sup>3</sup> Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

## Réchauffage

Utilisez le mode Sous-vide  pour réchauffer les aliments cuits sous vide (cf. chapitre “Cuisson sous-vide”, section “réchauffer”).

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

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

### Plats de cuisson

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

### Durée

Pour un plat complet, réglez la durée sur 10–12 minutes. Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson.

Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez env. 5 minutes du temps de cuisson pour la deuxième et la troisième fournée puisque l'enceinte de cuisson est encore chaude.

## Taux d'humidité


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

### Conseils

- Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais découpés en portions et disposés sur des assiettes.
- Coupez en deux les préparations compactes comme les poivrons farcis ou les paupiettes.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. le goulasch).
- Attention : les aliments panés, par ex. les escalopes, ne restent pas croustillants.

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

## Réglages

Réchauffer 

ou

Cuisson combinée  | Cuisson combi + Chal tourn. Plus

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Temps : voir tableau

## Autres applications

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous conseillons de commencer par le temps le plus court. Vous pouvez prolonger la durée si nécessaire.

Aliments	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
<b>Légumes</b>			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
<b>Accompagnements</b>			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8–10
Quenelles Purée de pommes de terre	140	70	18–20
<b>Viande et volaille</b>			
Rôti, en tranches de 1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, coupées en tranches Goulasch Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Escalopes de poulet Escalopes de dinde, coupées en tranches	140	70	11–13
<b>Poisson</b>			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	140	70	10–12
<b>Plats complets</b>			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci (coupé en deux), riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon Ragoût	120	70	10–12


🌡️ Température, 💧 Taux d'humidité, ⌚ Durée

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



### Décongélation

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

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

### Température

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

**Exceptions :** viande hachée et gibier : 50 °C

### Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.

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

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

### Récipients de cuisson

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plan de cuisson multi-usage. Les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, vous pouvez utiliser un plat non perforé.


### Conseils

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

### Réglages

Décongeler 

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : voir tableau

Temps de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

## Autres applications

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

Aliments surgelés	Quantité	°C [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
<b>Produits laitiers</b>				
Tranches de fromage	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	250 g	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Quartiers de pomme	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises/Groseilles	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250 g	60	20–22	10–15
<b>Légumes</b>				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
<b>Poisson</b>				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabe	300 g	60	4–6	5
<b>Plats préparés</b>				
Viande, légumes, garniture/ potée/soupe	480 g	60	20–25	10–15
<b>Viande</b>				
Rôti en tranches	resp. 125–150 g	60	8–10	15–20

## Autres applications

<b>Aliments surgelés</b>	<b>Quantité</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>🕒 [min]</b>
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Ragoût	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000 g	50	40–50	10–15
Escalopes/côtelettes/saucisses	800 g	60	25–35	15–20
<b>Volaille</b>				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500 g	60	40–45	10–15
<b>Pâtisseries</b>				
Pâtes feuilletées/pâtes briochées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées/pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
<b>Pain/Petits pains</b>				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis coupé	250 g	60	40	15
Pain complet coupé	250 g	60	65	15
Pain blanc coupé	150 g	60	30	20

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

## Autres applications

---

### Mix & Match

Pour préparer facilement des plats complets, utilisez l'application spéciale Mix & Match. Cette application vous permet de réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou de préparer un plat déjà divisé en portion à partir d'aliments frais et de le cuire sur une assiette.

Pour la préparation, vous avez le choix entre un résultat de cuisson doré et croustillant, ou des aliments préparés en douceur, avec une surface juteuse sans coloration supplémentaire.

N'utilisez que des aliments irréprochables sur le plan hygiénique. Si vous avez des doutes, débarrassez-vous de ces aliments.

### Plat de cuisson

Utilisez :

- une assiette plate ou un petit plat à gratin
- Un bol creux ou une tasse pour les aliments nécessitant un ajout de liquide

Les pâtisseries, pizzas, tartes flambées, etc. peuvent être posées à même la grille (avec du papier sulfurisé si nécessaire).

Les barquettes en plastique des plats cuisinés ne sont pas assez résistantes à la chaleur.

Transvasez les plats cuisinés dans des plats adaptés.

### Conseils pour réchauffer des plats complets

- Utilisez Réchauffage: croustillant pour les aliments frits ou gratinés et Réchauffage: doux pour les aliments cuits ou bouillis.
- Attention : seuls les aliments qui étaient déjà croustillants avant d'être réchauffés redeviendront croustillants avec Réchauffage: croustillant.
- Les aliments ne doivent pas dépasser une hauteur de 2–2,5 cm. Mettez les aliments plus hauts dans un plat plus bas (par ex. le ragoût) ou coupez les morceaux compacts en tranches (par ex. paupiettes ou gratin).
- Réchauffez des pâtes uniquement quand elles sont mélangées avec une sauce.
- Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Essuyez les gouttes d'eau avant de servir.

### Conseils pour cuire des plats complets

- Composez très simplement une sauce à partir du jus de viande ou de poisson : avant la cuisson, déposez 1 c. à c. de fécule sous la viande crue ou le poisson cru. Avant de servir, remuez la sauce avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Vous pouvez aussi remplacer la fécule par 1 c. à c. de purée de pommes de terre en flocons (toute prête) ou 1 pointe de couteau de gomme de guar.
- Lorsque les aliments ont des temps de cuisson différents, vous pouvez compenser la différence en jouant sur la taille des morceaux : plus le temps de cuisson est court, plus les morceaux doivent être coupés gros (par ex. gros bouquets de chou-fleur). Plus le temps de cuisson est long, plus les morceaux doivent être coupés petit (par ex. dés de pommes de terre).
- Vous pouvez aussi compenser cette différence en disposant les aliments sur plusieurs couches : Placez un aliment qui cuit rapidement sous un aliment qui cuit lentement, ou confectonnez un petit gratin.
- Afin d'éviter que les aliments ne sèchent, enrichissez votre plat complet avec une sauce ou une marinade. Vous pouvez aussi utiliser du fromage ou du bacon.

## Autres applications

---

### Préparer un plat complet à partir de différents ingrédients

Pour une cuisson réussie, combiner les différents ingrédients du plat complet – tels que la viande, les accompagnements et les légumes – de façon à pouvoir sélectionner un même réglage pour dorer l'ensemble. Ce réglage doit convenir pour tous les aliments du plat, ou au moins en partie.

Nous recommandons de procéder comme suit :

- Aidez-vous des tableaux de cuisson pour choisir un ingrédient principal, par ex. du steak de bœuf.
- Choisissez d'autres ingrédients ayant des réglages compatibles pour obtenir une belle coloration, par ex. des haricots verts et du riz.

### Remarques concernant les tableaux de cuisson

Outre les indications concernant la taille des morceaux ou de degré de transformation des aliments, les tableaux de cuisson contiennent aussi des conseils de préparation.


Le degré de cuisson est représenté à l'écran par une barre composée de sept segments. D'une manière générale, plus la barre compte de segments, plus la cuisson prendra de temps.

Vous pouvez vous aider des symboles pour calculer le réglage qui convient le mieux au degré de cuisson souhaité pour chaque aliment :

Symbole	Signification
—	ne convient pas
□	convient dans certaines conditions
■	convient bien

### Utiliser l'application spéciale Mix & Match

Les aliments ne doivent pas être couverts durant la préparation.

- Préparez les aliments, si nécessaire.
- Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales | Mix & Match.
- Si vous préparez des aliments déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage: doux ou Réchauffage: croustillant.
- Si vous préparez des aliments **frais** ou seulement pré-cuits, sélectionnez Cuisson: douce ou Cuisson: croustillante.
- Si nécessaire, modifiez le réglage pour le brunissement.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Enfourez les aliments sur la grille au niveau 2.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez démarrer la cuisson immédiatement ou avec un départ différé.

- Si après le processus de cuisson, le plat n'est pas cuit selon vos souhaits, sélectionnez Prolong. bruniss..

## Autres applications

### Réchauffer des aliments avec l'application spéciale "Réchauffage: croustillant"

Aliments	Réglage de la barre à segments Coloration
Strudel aux pommes, 4 cm de haut	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Camembert au four, 25 g	__ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Camembert au four, 75 g	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Baguette, précuite	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _ _
Petits fours	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Feuilleté aux épinards	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _ _
Börek, 3 cm de haut	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pommes de terre sautées (toutes prêtes)	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Galette <sup>1</sup> , tofu	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Petits pains (froment), précuits	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Petits pains (seigle), précuits	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ _ _
Petits pains, vieux, mous	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ _ _
Cheeseburger	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ _ _ _
Chili con carne <sup>1</sup> , 2 cm de haut	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Ciabattini, précuits	__ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Ciabattini, vieux, mous	__ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Crêpe <sup>1</sup>	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _ _
Tarte flambée (toute prête)	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _ _
Tarte flambée, pâte toute prête à garnir	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ _ _ _
Viande en lanières <sup>1</sup> (toute prête)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Fougasse, précuite, 3–4 cm de haut	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Boulettes de viande <sup>1</sup> (porc), 25 g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Boulettes de viande <sup>1</sup> (porc), 60 g	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Boulettes de viande <sup>1</sup> (porc), 100 g	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Rouleaux de printemps, petits	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Rouleaux de printemps	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



## Autres applications

Aliments	Réglage de la barre à segments Coloration
Hot Dog <sup>1</sup>	□ □ ■ □ _ _ _ _
Kaiserschmarrn <sup>1</sup> (tout prêt)	_ _ □ □ ■ □ □ _
Pommes de terre, à chair plutôt ferme, en rondelles	_ _ _ □ ■ □ _ _ _
Beignets de pommes de terre (tout prêts)	_ _ _ □ □ ■ □ _
Lasagnes <sup>1</sup> , 3 cm de haut	_ _ _ _ ■ ■ □ □
Naan <sup>1</sup> , précuit	_ □ ■ □ _ _ _ _
Pâtes, produits frais en sauce, fromage	_ _ _ □ □ □ _ _ _
Gratin de pâtes <sup>1</sup> , 2 cm de haut	_ _ _ _ ■ □ _ _ _
Gratin de pâtes <sup>1</sup> , 4,5 cm de haut	_ _ _ _ □ ■ _ _ _
Gratin de pâtes <sup>1</sup> , 6 cm de haut	_ _ _ _ _ □ ■ ■
Pancakes <sup>1</sup>	■ □ _ _ _ _ _ _
Crêpes <sup>1</sup> , roulées	_ _ _ □ ■ □ _ _ _
Pain pita <sup>1</sup> , précuit	□ □ ■ □ _ _ _ _
Pizza (toute prête)	□ □ ■ □ □ □ □ _
Mini-crêpes néerlandaises	_ _ _ _ □ ■ □ _
Quiche, petite	□ □ ■ □ _ _ _ _
Quiche, 2 cm de haut	_ _ _ _ □ ■ □ _
Quiche, 3,5 cm de haut	_ _ _ _ _ □ ■ □
Pommes paillasson	_ _ _ _ ■ □ _ _ _
Croquettes en triangle (toutes prêtes)	_ _ _ _ □ ■ □ _
Escalopes	_ _ _ □ ■ □ □ □ _
Tacos	□ □ ■ □ □ □ _ _
Croque Hawaï	_ □ ■ □ _ _ _ _
Toast au fromage	□ ■ _ _ _ _ _ _
Nachos au fromage	_ □ ■ □ _ _ _ _
Tortilla <sup>1</sup> (roulée dans du papier aluminium)	□ □ ■ □ □ □ _ _

<sup>1</sup> Ne croustille pas, à faire chauffer suffisamment(> 65 °C).

## Autres applications

### Cuire des aliments avec l'application spéciale "Cuisson: croustillante"

Aliments	Conseils de préparation	Réglage de la barre à segments Coloration
<b>Viande<sup>1</sup></b>		
Saucisse (porc), cuite à l'eau, 25 g	pratiquer des entailles	___ _ _ _ □ □ ■ □
Saucisse (porc), cuite à l'eau, 100 g	pratiquer des entailles	___ _ _ _ □ □ □
Saucisse (porc), brute	badigeonner d'huile, pratiquer des entailles	___ _ _ _ □ ■
Brochette de filet (bœuf), en gros dés	mariné	□ ■ _ _ _ _ _
Brochette de viande (porc), en gros dés	mariné	□ □ □ ■ □ _ _
Boulettes de viande (porc), 60 g	–	___ _ _ _ □ ■ □
Blanc de poulet, 3 cm de haut	avec du bacon, mariné	□ □ □ ■ □ _ _
Blanc de poulet, 3 cm de haut	nature, mariné	_ □ □ ■ _ _ _
Paupiette de poulet	Farce : épinards, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Brochette de poulet, en gros dés	mariné	□ □ ■ □ _ _ _
Pilon de poulet	mariné	___ _ □ □ □ ■
Selle de veau, 180 g	marinée, en sauce	□ _ _ _ _ _ _
Carré de porc salé, 2,5–4 cm de haut	–	___ □ ■ □ □ □
Côtelette de carré de porc salé, 2 cm de haut	–	_ □ □ ■ □ _ _
Côtelette d'agneau, 2 cm de haut	mariné	□ ■ □ □ _ _ _
Steak de bœuf, 2,5–3,5 cm de haut	mariné	_ □ ■ □ _ _ _
Filet de porc, 4 cm de haut	avec du bacon	□ □ ■ □ _ _ _
Côtelette de porc	panée, arroser d'huile	___ _ _ _ □
<b>Poisson<sup>1</sup></b>		
Côtelette de flétan	mariné	□ ■ _ _ _ _ _
Cabillaud	avec croûte au beurre et à la chapelure	___ _ □ ■ □ _
Filet de cabillaud, 3–3,5 cm de haut	mariné	■ □ □ _ _ _ _
Paupiette de filet de cabillaud	farci	■ □ _ _ _ _ _
Filet de saumon, 2,5–3 cm de haut	mariné	□ □ ■ □ □ _ _
Côtelette de saumon	mariné	□ □ ■ □ □ _ _
Brochette de saumon, en gros dés	mariné	□ □ ■ □ □ _ _

## Autres applications

Aliments	Conseils de préparation	Réglage de la barre à segments Coloration
Filet de colin	Garniture : épinards, feta	■ □ _ _ _ _ _
Thon	aux tomates, fromage gratiné	_ _ _ □ _ _ _
Brochette de silure, en gros dés	mariné	_ □ □ □ ■ _ _
<b>Accompagnements</b>		
Pommes de terre sautées (toutes prêtes), saisies	-	_ _ _ □ □ □ ■
Dattes enrobées de bacon (toutes prêtes)	-	_ □ □ ■ □ _ _
Pâtes fraîches, tortellini	-	□ _ _ _ _ _
Gnocchi (tout prêts)	avec une noix de beurre ou du fromage	■ □ _ _ _ _ _
Pommes de terre <sup>2</sup> , en rondelles/petits dés	badigeonner d'huile	_ _ _ □ □ □ ■
Beignets de pommes de terre (tout prêts), précuits	-	■ □ _ _ _ _ _
Lasagnes, précuites, 3 cm de haut	-	□ □ _ _ _ _ _
Riz nature, temps de cuisson 8 minutes	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)	_ □ ■ _ _ _ _
Gratin de pâtes, pâtes fraîches	viande crue, légumes, sauce	_ □ □ ■ □ □ □
Gratin de pâtes, précuit, 2 cm de haut	-	□ _ _ _ _ _
Pommes paillasson (pâte toute prête)	badigeonner d'huile	_ _ _ □ □ _ _
Riz (tout prêt), précuit	-	□ □ ■ □ _ _ _
Croquettes en triangle (toutes prêtes), précuites	-	■ □ _ _ _ _ _
Nouilles roulées (toutes prêtes)	avec une noix de beurre	□ □ □ □ □ □ _
<b>Légumes</b>		
Aubergine, 2 cm de haut	Huile, sel, poivre	_ _ _ □ □ _ _
Chou-fleur, en gros bouquets	Sel, poivre	□ _ _ _ _ _
Brocoli, en gros bouquets	Sauce	□ ■ □ _ _ _ _
Haricots verts (haricots princesse)	avec du bacon, du sel, du poivre	_ _ ■ □ _ _ _
Tomates cerises, entières	mariné	■ □ □ □ _ _ _
Chou-rave, en tranches épaisses	mariné	□ □ □ □ _ _ _
Courge, en petits dés	Sel, poivre	■ □ _ _ _ _ _

## Autres applications

Aliments	Conseils de préparation	Réglage de la barre à segments Coloration
Épi de maïs	mariné	
Carottes, coupées en quatre/en rondelles épaisses	Sel, poivre	
Poivron, coupé grossièrement	mariné	
Ratatouille, coupée grossièrement	Concentré de tomates, ketchup, épices, féculé	
Courgette, 2 cm de haut	Huile, sel, poivre	
<b>Autres</b>		
Camembert au four, 25 g	-	
Baguette, petits pains à faire cuire	-	
Petits pains, vieux, mous	-	
Cheeseburger, précuit	-	
Tarte flambée (toute prête)	-	
Tarte flambée, pâte toute prête à garnir	-	
Rouleau de printemps, surgelé, 25 g	-	
Rouleau de printemps, surgelé, 100 g	-	
Fromage à griller (tout prêt)	-	
Kaiserschmarrn (tout prêt)	-	
Kaiserschmarrn, cru	-	
Galette de tofu, précuite	-	
Tarte à l'oignon (toute prête)	-	

<sup>1</sup> Mettez 1 c. à c. de féculé sous la viande crue/le poisson cru.

<sup>2</sup> À chair plutôt ferme

### Aliments adaptés pour l'application spéciale "Cuisson: douce"

Aliments	Conseil de préparation
<b>Viande<sup>1</sup></b>	
Saucisse de Francfort (porc)	–
Brochette de filet (bœuf), en gros dés	marinée avec une sauce aux cacahuètes
Brochette de viande (porc)	mariné
Blanc de poulet, 150 g, 3 cm de haut	nature
Paupiette de poulet	Farce : épinards, crème fraîche
Brochette de poulet, en gros dés	mariné
Fricassée de volaille	–
Selle de veau, 180 g	en sauce
Carré de porc salé, 230 g, 2,5–4 cm de haut	Sel, poivre
Côtelette de carré de porc salé, 200 g, 2 cm de haut	Sel, poivre
Boulettes de Königsberg (porc), 50–100 g chacune	en sauce
<b>Poisson<sup>1</sup></b>	
Truite, entière, sans la tête	aux épices et au beurre
Filet de cabillaud, 3–3,5 cm de haut	mariné
Paupiette de filet de cabillaud	farci, mariné
Filet de saumon, 2,5–3 cm de haut	mariné
Côtelette de saumon	mariné
Brochette de saumon, en gros dés	mariné
Filet de colin, 180 g	Garniture : épinards et crème fraîche
Fricassée de poisson au colin, en cubes grossiers.	à la sauce blanche
Brochette de silure, en gros dés	mariné
<b>Accompagnements</b>	
Riz basmati	Sel, proportion 1 : 2,5 (riz : liquide)
Pâtes fraîches, tortellini	Sauce, sel
Gnocchi (tout prêts)	Sel, recouvert d'eau
Pommes de terre à chair farineuse, coupées en deux	Sel

## Autres applications

Aliments	Conseil de préparation
Pommes de terre <sup>2</sup> , en rondelles ou en petits dés	Sel
Pommes de terre <sup>2</sup> , coupées en quatre ou en bâtonnets	Sel
Quenelles de pomme de terre (toute prêtes), en sachets cuisson	recouvertes d'eau
Purée de pommes de terre, cuite	–
Purée de pommes de terre (toute prête), déshydratée	comme indiqué sur l'emballage
Macaroni, courts, crus	Sauce, proportion 1 : 3 (pâte : eau)
Riz nature, temps de cuisson 8 minutes	Sel, proportion 1 : 2 (riz : liquide)
Riz étuvé (tout prêt), temps de cuisson 8 minutes	Sel, proportion 1 : 2 (riz : liquide)
Riz étuvé, temps de cuisson 10–12 minutes	Sel, proportion 1 : 2 (riz : liquide)
Riz (tout prêt), précuit	Sel
Nouilles roulées (toutes prêtes)	Sel, noix de beurre
Vermicelles, crus	recouverts de bouillon
<b>Légumes</b>	
Chou-fleur, en gros bouquets	Sel
Haricots verts (haricots princesse)	avec du bacon ou du sel, du poivre
Brocoli, en gros bouquets	avec/sans sauce au fromage
Tomates cerises, entières	mariné
Chou-rave, en tranches	Sel, poivre
Courge, en petits dés	Sel, poivre
Épi de maïs	Beurre aux herbes
Carottes, coupées en quatre ou en rondelles épaisses	aux épices
Poivron, coupé grossièrement	mariné
Ratatouille, coupée grossièrement	Concentré de tomates, ketchup, épices, fécule
Choux de Bruxelles, entier	Sel, poivre
Asperges, pointes, entières, 1–2 cm de haut	Sel, poivre, noix de beurre
Courgette, en rondelles de 2 cm de haut	Huile, sel, poivre

<sup>1</sup> Mettez 1 c. à c. de fécule sous la viande crue/le poisson cru.

<sup>2</sup> À chair plutôt ferme

### Cuisson de menu - automatique

Pour la cuisson automatique de menus, vous pouvez assembler jusqu'à 3 aliments différents pour créer un menu, par ex. du poisson avec du riz et des légumes.

Dans ce cas, les aliments sont enfournés les uns après les autres dans l'enceinte pendant la cuisson d'un menu, de sorte que tout soit parfaitement cuit à la même heure.

Le choix des aliments peut s'effectuer dans n'importe quel ordre, car le four vapeur trie automatiquement selon la longueur du temps de cuisson et vous indique à chaque fois quand chaque aliment doit être enfourné.

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

### Utiliser l'application spéciale Cuisson de menu

■ Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales | Cuisson de menu.

■ Sélectionnez l'aliment souhaité.

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

■ Sélectionnez les valeurs souhaitées et validez à chaque fois avec OK.

■ Sélectionnez Ajouter les aliments.

■ Sélectionnez l'aliment souhaité et procédez comme pour le premier aliment.

■ Répétez la procédure pour le troisième aliment, si nécessaire.

Après validation de Démarrer cuisson menu, vous êtes invité à enfourner dans l'enceinte de cuisson les aliments dont le temps de cuisson est le plus long.

■ Si vous faites cuire des aliments qui gouttent ou qui déteignent dans des récipients de cuisson perforés, enfournez-les directement au-dessus du plaque de cuisson multi-usage. Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le moment auquel l'aliment suivant doit être enfourné est indiqué. Un signal retentit lorsque ce moment arrive. Cette procédure se répète pour le troisième aliment, le cas échéant.

Vous pouvez également ajouter des aliments non mentionnés à un menu. Pour davantage d'informations, reportez-vous au chapitre "Cuisson vapeur", section "Cuisson menu – manuelle".

## Autres applications

---


### Blanchir

Pour préserver les qualités nutritives de vos légumes, nous vous conseillons de les blanchir avant congélation.

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

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

### Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Blanchir  
ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps d'ébouillantage : 1 minute

### Stérilisation de conserves

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

### Bocaux

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

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

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

### Fruits

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

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

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



## Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

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

## Contenance

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

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

## Viande et charcuterie

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


## Conseils

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


## Mettre des aliments en bocal

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

## Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Faire des conserves

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de stérilisation : cf. tableau

## Autres applications

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

<b>Conserves</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒* [min]</b>
<b>Fruits rouges</b>		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
<b>Fruits à noyau</b>		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
<b>Fruits à pépins</b>		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
<b>Légumes</b>		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60
<b>Viande</b>		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

🌡️ Température, 🕒 Temps de stérilisation

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

## Gâteau (préparation de conserves)

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

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





N'utilisez que des bocaux et accessoires, parfaitement nettoyés et rincés. Les bocaux doivent être plus étroits en bas qu'en haut (bocaux à renverser). Ceux qui conviennent le mieux sont les bocaux de 0,25 l.

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



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

- Beurrez l'intérieur des bocaux jusqu'à env. 1 cm du rebord.
- Parsemez le bocal de chapelure.
- Remplissez les bocaux de pâte jusqu'à la  $\frac{1}{2}$  ou jusqu'aux  $\frac{2}{3}$  (en fonction de la recette). Veillez à ce que le bord des bocaux reste propre.
- Insérez la grille au niveau 1.
- Placez les bocaux **ouverts** de taille identique sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Après la cuisson avec un anneau de conservation, fermez les bocaux **immédiatement** avec la rondelle, le couvercle et le clip ; le gâteau ne doit surtout pas refroidir. Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

Les durées indiquées dans le tableau sont des valeurs indicatives. Nous vous conseillons de choisir d'abord par le temps de stérilisation le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps de stérilisation.

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

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

 Chaleur sole/vôte /  Cuisson combinée chaleur sole/vôte

## Autres applications


### Déshydrater

Pour sécher ou déshydrater des aliments, utilisez exclusivement l'application spéciale Déshydrater ou le mode de cuisson Cuisson combi + Chal tourn. Plus afin que l'humidité puisse s'échapper.

Les bananes, les ananas et les grolles ne se prêtent pas au séchage.

- Coupez les aliments à sécher en morceaux de taille égale.
- Recouvrez la grille de cuisson de papier cuisson et répartissez uniformément les aliments à sécher et si possible en une seule couche.
- Laissez refroidir les fruits ou légumes après le séchage.
- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.  
Pour éviter la formation de moisissure et la décomposition, veillez à ce que l'humidité n'entre pas dans le récipient de conservation.

### Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Déshydrater

Température : cf. tableau

Durée : cf. tableau

ou

Cuisson combinée  | Cuisson combi + Chal tourn. Plus

Température : cf. tableau

Humidité : 0 %

Temps de séchage : cf. tableau

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

Aliments à sécher	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Pomme, en rondelles	70	6–8
Abricots, oreillons, dénoyautés	60–70	10–12
Poires, en tranches	70	7–9
Herbes aromatiques	40	1,5–2,5
Champignons*	50	5–7
Tomates, en rondelles	70	7–9
Agrumes, en rondelles	70	8–9
Quetsches, dénoyautées	60–70	10–12

🌡️ Température, 🕒 temps de séchage (heures)


\* Les cèpes, les champignons Shiitake, les morilles, les champignons noirs chinois et les bolets marrons se prêtent au séchage. Les champignons sont suffisamment secs lorsqu'ils sont secs et cassants.

### Faire lever la pâte


- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le récipient contenant la pâte, ouvert, dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille insérée dans le four.

Selon la taille du saladier, vous pouvez aussi placer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson avec la surface de pose tournée vers le haut et poser le saladier dessus. Vous pouvez aussi démonter les grilles de support si nécessaire.

### Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Faire lever la pâte

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 30 °C

Taux d'humidité : 100 %

Durée : selon la recette


### Stériliser de la vaisselle

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


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

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

### Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Stériliser  
Durée : de 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes


## Autres applications


---

### Chauffage de la vaisselle

En préchauffant les plats, les aliments ne refroidissent pas aussi vite.

Utilisez un plat résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille du récipient, vous pouvez également poser la grille avec la surface de pose vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson et déposer le récipient dessus. En cas de besoin, vous pouvez également démonter les grilles de supports.
- Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales.
- Sélectionnez Chauffage de la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et définissez l'heure.

 Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.


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

Mettez des gants de cuisine lorsque vous retirez les plats.

### Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir les aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'à 2 heures.

Pour conserver la qualité des aliments, choisissez une durée aussi courte que possible.

- Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales.
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfournerez les aliments à maintenir au chaud dans l'enceinte de cuisson et validez avec *OK*.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et définissez l'heure.


### Préparer des serviettes chaudes

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

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Chauffer des serviettes humides

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes


### Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et videz le saladier. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le saladier.
- Si vous avez opté pour de la gélatine **en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat perforé.

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

## Autres applications


---

### Décristalliser du miel

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

Lors de la liquéfaction (décristallisation) du miel à une température de 60 °C, une attention particulière est portée à l'obtention d'un aliment facile à tartiner.

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Décristalliser du miel

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 60 °C

Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du verre ou la quantité de miel dans le verre)

### Faire fondre du chocolat


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

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

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire fondre le chocolat

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes



### Préparer des yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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


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

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


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

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

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Préparer du yaourt

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 40 °C

Durée : 5 heures

### Causes d'échec possibles

#### Manque de fermeté :

Mauvais stockage du yaourt, chaîne du froid rompue, emballage endommagé, température de chauffage du lait insuffisante.

#### Dépôts de liquide :

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

#### Présence de grumeaux :

Les yaourts ont été trop chauffés, lait de mauvaise qualité, lait et yaourt mal mélangés.

## Autres applications

---

### Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

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

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire suer le lard

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

### Faire suer des oignons


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

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

### Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire revenir les oignons

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

### Extraction de jus

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

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

### Préparation

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

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

Coupez les grands fruits, comme mes pommes en dés d'environ 2 cm d'épaisseur. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.


### Conseils

- Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger les fruits sucrés et les fruits acides.
- La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre, puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

### Extraire du jus de fruits

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

### Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40–70 minutes

## Autres applications

---

### Pâte à tartiner aux fruits

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

#### Bocaux

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

À l'aide d'un chiffon propre et d'eau chaude, nettoyez le bord après avoir rempli le pot.

#### Préparation

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

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

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

### Préparer de la pâte à tartiner aux fruits

- Remplissez les bocaux jusqu'aux 2 tiers maximum.
- Placez les bocaux ouverts dans un plat perforé ou sur la grille.
- Laissez les bocaux reposer 1–2 minutes une fois le temps de préparation écoulé.
- Puis fermez-les avec leur couvercle et laissez-les refroidir.

#### Réglages

Cuisson combinée  | Cuisson combi + Chal tourn. Plus

Température : 150 °C

Taux d'humidité : 0 %

Durée : 35–45 minutes

## Émonder


- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les aliments dans un récipient de cuisson perforé si vous utilisez la vapeur, et sur le plan de cuisson multi-usage si vous utilisez le gril.
- Après avoir retiré les amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, sinon vous aurez beaucoup de mal à les émonder.

## Réglages

Autres  | Gril grand


Niveau : 3

Durée : cf. tableau

Aliments	 [min]
Poivron	10
Tomates	7


 Durée

## Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : cf. tableau

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

 Durée

## Autres applications

---

### Conserver des pommes

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

#### Réglages

Program. Automatic  | Fruits | Pommes | Entier

ou

Cuisson à la vapeur 


Température : 50 °C

Temps de préparation : 5 minutes

### Préparer un consommé royal

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

#### Réglages


Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Les nombreux programmes automatiques vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson de façon confortable et sûre.

## Catégories

Les programmes automatiques  sont triés par catégories pour une meilleure vue d'ensemble. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux plats que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

## Utiliser des programmes automatiques

■ Sélectionnez Program. Automatic .


La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

**Remarque :**  Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour enfourner ou retourner les aliments.

## Consignes d'utilisation

- Après un processus de cuisson, laissez refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Vous pouvez cuire simultanément 1 filet de saumon de 250 g ou 10 filets de saumon de 250 g.
- Le degré de cuisson et la coloration sont représentés par une barre composée de 7 segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson ou de brunissement souhaité à l'aide de la zone de navigation.
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.
- Dans la catégorie Riz, vous pouvez également choisir Généralités dans les programmes riz long et riz rond. Utilisez ce programme automatique lorsque vous souhaitez préparer du riz long ou rond qui n'est pas disponible comme programme automatique personnalisé.
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début ou de fin via Départ à ou Prêt pour.

## Programmes automatiques

---

- L'option de menu **Modifier les phases de cuisson** énumère les différentes étapes de cuisson du programme automatique. Avec certains programmes automatiques, vous disposez également de l'option de menu **Afficher les actions**. Vous pouvez sélectionner les actions requises, par ex. pour enfourner la préparation ou ajouter des ingrédients, via cette option de menu. Durant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via **i** Info.
- Si vous enfournez des aliments dans l'enceinte chaude, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur brûlante peut s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Attention à ne pas entrer en contact avec de la vapeur brûlante ou avec les parois chaudes de l'enceinte. Risque de brûlures.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez **Prolong. cuisson** ou **Prolonger la cuisson**.
- Vous pouvez également enregistrer les programmes automatiques en tant que **Programmes individuels**. Pour cela, appuyez sur la touche sensitive **↵** une fois un programme automatique terminé.



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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire précisément le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes les plus fréquentes. À chaque étape de cuisson, définissez des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température et le temps de cuisson.
- Vous pouvez entrer le nom du programme correspondant à votre recette.


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

Autres possibilités de création de programmes personnalisés :

- Une fois le programme terminé, enregistrez un programme automatique ou une application spéciale en tant que programme personnalisé.
- Une fois le programme terminé, enregistrez un processus de cuisson avec le temps de cuisson réglé.

Puis entrez un nom de programme.

### Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson.

Suivez les instructions affichées sur l'écran :

- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, achevez d'abord la première étape de cuisson. Ajoutez ensuite avec Ajouter une phase de cuisson une autre étape en réglant un temps de cuisson. Seulement après vous pouvez enregistrer ou démarrer le programme.

- Si nécessaire, sélectionnez Autres paramètres pour activer ou désactiver les fonctions Booster et Crisp function.
- Sélectionnez Terminer la phase de cuisson.

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

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

- Si d'autres étapes de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter une phase de cuisson puis procédez comme pour la 1ère étape.

## Programmes individuels

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


- Dès que vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Enregistrer.
- Entrez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur OK.

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

### Démarrer des programmes personnalisés


- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez Exécuter.


Les options de menu suivantes s'affichent selon les réglages du programme :

- Démarrer immédiatement  
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'enclenche immédiatement.
- Prêt à  
Vous spécifiez l'heure à laquelle le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

- Départ à  
Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
- Modifier les phases de cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Afficher les actions  
Les actions nécessaires, par ex. pour enfouner les aliments, s'affichent.
- Sélectionnez l'option souhaitée.


Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

 Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour enfouner ou retourner les aliments.

- Lorsque le programme est terminé, effleurez la touche sensitive .

## Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson des programmes automatiques que vous avez enregistrés sous un nom personnalisé.


- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier les phases de cuisson.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter une phase de cuisson pour rajouter une étape.
- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme modifié sans le modifier, sélectionnez Démarrer l'opération.
- Après avoir modifié tous les réglages, sélectionnez Enregistrer.

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme enregistré est modifié et vous pouvez le démarrer immédiatement ou ultérieurement.

## Modifier le nom


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

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.



- Validez en appuyant sur OK.

Le programme est renommé.

## Supprimer les programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Supprimer le programme.
- Validez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

Avec Autres  | Réglages  | Réglages usine | Programmes individuels **vous pouvez supprimer simultanément tous les programmes personnalisés.**

# Pâtisseries

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

## Conseils pour la pâtisserie

- Réglez un temps de cuisson. Pour la pâtisserie, ne sélectionnez pas le programme trop longtemps à l'avance. La pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, plan de cuisson multi-usage ou n'importe quel moule en matériau thermorésistant.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Pour les produits surgelés de type gâteaux, pizzas ou baguettes, utilisez toujours la grille.

Sous l'effet de températures très élevées, le plan de cuisson multi-usage peut se déformer au point de devenir impossible à sortir de l'enceinte de cuisson.

- Pour les produits surgelés telles que des frites, des croquettes, etc., vous pouvez utiliser le plan de cuisson multi-usage. Retournez ces produits surgelés plusieurs fois pendant la préparation.
- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps. Lorsque vous préparez des gâteaux moelleux comme les tartes aux prunes, n'utilisez qu'un seul niveau.

## Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme le plan de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). En général, les surfaces revêtues de PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer :
  - des pâtisseries à base de pâte à bretzels, car la solution saline utilisée lors de la préparation de la pâte pourrait endommager la surface traitée PerfectClean
  - des pâtes contenant une grande proportion de blanc d'œuf, comme la génoise, les meringues et les macarons, car ces types de pâtes collent légèrement
  - des pâtes feuilletées ou pâtes pour strudel
  - des produits surgelés sur la grille
  - des produits surgelés telles quedes frites, descroquettes, etc. sur le plan de cuisson multi-usage

## Conseils pour la préparation des pâtisseries

- En pâtisserie, utilisez de préférence des moules de couleur foncée. Évitez d'utiliser des moules à parois fines dans un matériau brillant, les moules clairs risquant de brunir irrégulièrement ou trop faiblement. Dans des conditions désavantageuses, les aliments ne cuisent pas entièrement.
- Posez les gâteaux dans des moules longs ou rectangulaires, perpendiculairement à l'enceinte du four, pour permettre une répartition optimale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Pour préparer des produits surgelés telles que des frites, des croquettes, des gâteaux, des pizzas ou des baguettes, sélectionnez la moyenne des températures indiquées par le fabricant.
- Si une durée de cuisson est spécifiée, vérifiez la cuisson du plat une fois que la durée la plus courte est écoulée. Pour ce faire, piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois. Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.

## Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

### Cuisson combinée

Ce mode de cuisson fonctionne avec une combinaison du mode four traditionnel et d'humidité. La surface des aliments ne se dessèche pas grâce à l'ajout de vapeur. Le pain, les petits pains et la pâte feuilletée se parent d'une croûte brillante et croustillante.

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuisson combi + Chal tourn. Plus
- Cuisson combi+Chal sole-voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous recommandons de cuire le pain et les petits pains en plusieurs étapes : ils acquièrent leur brillance durant la 1ère étape de cuisson grâce à la vapeur (humidité maximale, basse température). Le brunissement est obtenu durant l'étape suivante avec une humidité élevée et une température élevée. Ensuite, les aliments sont séchés avec une faible humidité et une température moyenne à élevée.

**Remarque :** Vous trouverez des recettes et des tableaux de cuisson complets avec des informations sur les modes de cuisson, les températures, l'humidité et les temps de cuisson dans le livre de cuisine/de recettes Miele "Pâtisseries, rôtissage et cuisson vapeur".

# Pâtisseries

---

## Program. Automatic

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

## Chaleur tournante Plus

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

Vous pouvez assurer la cuisson à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est distribuée immédiatement dans l'enceinte de cuisson.

## Chaleur sole-voûte

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

Cuisez sur un niveau seulement. Si vous préparez des gâteaux cuits sans moule, utilisez le niveau 2.

## Cuisson intensive

Ce mode de cuisson convient pour cuire des gâteaux avec une garniture humide, des pizzas, des quiches et autres aliments de même type.

Enfournez les aliments au niveau 1.

## Chaleur sole

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

## Chaleur voûte

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

Ce mode de cuisson convient pour grâter ou faire dorer des soufflés.

## Spécial gâteaux

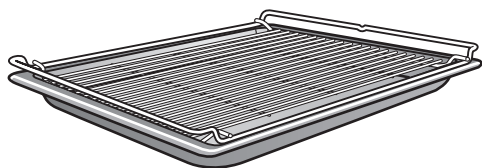
Utilisez ce mode de cuisson pour la cuisson de pâtes à gâteaux et des gâteaux de levure surgelés.

## Chaleur tournante éco

Ce mode de cuisson permet d'économiser de l'énergie lors de la cuisson de petites portions, par ex. des pizzas surgelées ou des biscuits à l'emporte-pièce.

## Conseils pour la cuisson

- Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, car elle se dessècherait. Décongelez la viande avant de la faire rôtir.
- Enlevez la graisse, la peau et les nerfs avant de la cuire.
- Faites mariner la viande et assaisonnez-la à votre goût.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez, dans la mesure du possible, des pièces de viande de même épaisseur.
- Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. L'enceinte de cuisson reste propre, et vous pouvez recueillir le jus de viande et l'utiliser pour préparer une sauce.




- Une fois le rôti prêt, laissez-le “reposer” environ 10 minutes avant de le découper. Cet intervalle permet au jus de viande de se répartir uniformément.

## Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre “Menus principaux et sous-menus”.

### Cuisson combinée

Ce mode de cuisson fonctionne avec une combinaison du mode four traditionnel et d'humidité. La surface des aliments ne se dessèche pas grâce à l'ajout de vapeur. La viande est particulièrement tendre et juteuse, et sa croûte est bien dorée. Utilisez le mode Cuisson combinée  pour cuire des plats à base de viande, de poisson et de volaille.

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuisson combi + Chal tourn. Plus
- Cuisson combi+Chal sole-voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous recommandons de cuire la viande lentement et en douceur en plusieurs étapes : au cours de la 1ère étape de cuisson à haute température, afin de faire dorer la surface. À une humidité plus élevée et à une température réduite au cours d'une 2ème étape de cuisson. La viande cuit uniformément et les protéines musculaires s'ouvrent, ce qui rend la viande particulièrement tendre.

**Remarque :** Vous trouverez des recettes et des tableaux de cuisson complets avec des informations sur les modes de cuisson, les températures, l'humidité et les temps de cuisson dans le livre de cuisine/de recettes Miele “Pâtisseries, rôtiissage et cuisson vapeur”.

# Rôti

---

## Program. Automatic

Suivez les instructions à l'écran.

## Chaleur tournante Plus

Ce mode de cuisson convient pour rôtir des plats de viande et de volaille avec une croûte brune.

Vous pouvez assurer la cuisson à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est distribuée immédiatement dans l'enceinte de cuisson.


## Chaleur sole-voûte

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

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

Le mode Cuisson intensive ne convient toutefois pas pour les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.



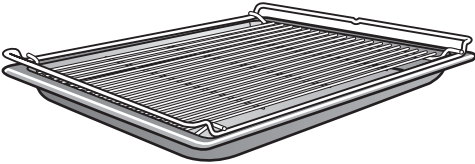
 Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

Si vous ouvrez la porte en mode Gril, les éléments de commande deviennent brûlants.

Laissez la porte fermée durant la cuisson en mode Gril.

## Consignes pour le gril

- Le préchauffage n'est pas nécessaire en mode Gril. Enfournerez les aliments dans l'enceinte de cuisson encore froide.
- Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. Exception : si vous faites cuire des grillades au niveau 3, insérez le plan de cuisson multi-usage un niveau plus bas que la grille.



- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille de la pièce à griller.
- Utilisez le niveau 2 pour faire griller des pièces épaisses, par ex. un demi-poulet, et le niveau 3 pour des pièces fines, par ex. des steaks.
- Retournez les aliments aux  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson. Exception : inutile de retourner le poisson.

## Conseils pour les grillades

- Faites mariner les viandes maigres ou badigeonnez-les d'huile. Les autres matières grasses noircissent légèrement ou dégagent de la fumée.
- Entaillez les saucisses en biais avant de les faire griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.
  - **saignant/rosé**  
Si la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
  - **à point**  
Si la viande résiste peu, elle est légèrement rosée à l'intérieur.
  - **bien cuit**  
Si la viande cède à peine, elle est bien cuite.
- Si la grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur, poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau.

# Grillades

---

## Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre “Menus principaux et sous-menus”.

### Cuisson combinée + Gril

Ce mode convient pour faire griller des aliments qui doivent dorer sans sécher, par ex. des épis de maïs.

### Gril grand

Utilisez ce mode de cuisson pour griller de grandes quantités d'aliments plats et pour les gratiner dans de grands moules.

### Gril petit






Utilisez ce mode de cuisson pour griller de petites quantités d'aliments plats et gratiner des aliments dans de petits moules.


### Turbogrill



Ce mode de cuisson convient pour faire griller des aliments de grand diamètre, par ex. une volaille ou un rôti roulé.

# Données destinées aux instituts de contrôle

## Plats tests selon la norme EN 60350-1 (modes Cuisson vapeur)


Plat test	Récipients de cuisson	Quantité [g]			°C <sup>1</sup>	⌚ [min]
Ajout de vapeur						
Brocolis (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Répartition de la vapeur						
Brocolis (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacité de l'appareil						
Petits pois (8.3)	2x DGGL 12	1.500 chacun	1, 2		100	_2

 Niveau,  Mode de cuisson, °C<sup>1</sup> Température, ⌚ Temps de cuisson

 Cuisson vapeur,  Cuisson vapeur Eco

- 1 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson encore froide (avant le début de la phase de chauffage).
- 2 Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85 °C.

## Plats de test de la cuisson de menu<sup>1</sup> (mode de cuisson vapeur )
















Plat test	Récipient de cuisson	Quantité [g]		°C <sup>1</sup>	Hauteur [cm]	⌚ [min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quartiers <sup>3</sup>	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Filet de saumon, surgelé, non décongelé	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Bouquets de brocolis	1x DGGL 20	600	2	100	–	4










 niveau, °C<sup>1</sup> température, ⌚ temps de cuisson

- 1 Consulter les instruction au chapitre “Cuisson vapeur”, section “Cuisson de menu – Manuel”.
- 2 Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.
- 3 Enfourez le 1er plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

# Données destinées aux instituts de contrôle


## Plats tests selon la norme EN 50304/EN 60350-1 (modes Four traditionnel)

Plat test	Accessoires	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		Préchauffage
Spritz (7.5.2)	1 plan de cuisson	2		140	34–36 (34)	non	non
	2plans de cuisson	1		140	39–41 (40)	non	non
		3 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
1 plan de cuisson	2		140	29–31 (28)	oui	oui	
Petits gâteaux (7.5.3)	1 plan de cuisson	1		150	35–37 (37)	non	non
	2plans de cuisson	1, 2		140	44	non	non
Gâteau de Savoie (7.6.1)	1 moule à manqué de 26 cm (sur grille)	2		160	30	oui	oui
Moelleux aux pommes (7.6.2)	1 moule à manqué de 20 cm (sur grille)	2		160	95–105 (100)	non	non
	2 moules à manqué de 20 cm (sur grille)	2		160	85–95 (90)	oui	oui
Pain blanc industriel (9.2)	Grille	2		Niveau 3	5	non	6 min
Burger (9.3)	Grille	3		Niveau 3	1er côté : 10 2ème côté : 6	non	8 min
	Plan de cuisson multi-usage	2					


<sup>3</sup> Niveau,  Mode de cuisson,  Température/Niveau de gril, <sup>2</sup> Durée de cuisson,  Booster  
 Chaleur tournante +,  Chaleur du bas/haut,  Spécial gâteaux,  Grand gril

- Sortez les plaques à des instants différents si les aliments à cuire sont suffisamment dorés, avant même la durée de cuisson indiquée.
- La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

## Conseils sur le nettoyage et l'entretien

 Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et des accessoires. Attendez que les résistances, l'enceinte de cuisson, les grilles supports et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du four Dialog est particulièrement susceptible d'être endommagée par des nettoyeurs pour four et des produits anticalcaires.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

Les dépôts incrustés risquent d'endommager le four vapeur.

Nettoyez l'enceinte de cuisson, le côté intérieur de la porte et le joint de la porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile et impossible dans les cas extrêmes.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels. N'utilisez pas de détergents ni de produits de rinçage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

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

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

# Nettoyage et entretien

---

## Détergents à ne pas utiliser

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

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

## Nettoyer la façade

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

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

## PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte de cuisson, les grilles de support, du plan de cuisson multi-usage et de la grille combinable possèdent un revêtement

**PerfectClean**. Il en résulte un effet d'optique qui donne à la surface un aspect scintillant. Les surfaces avec revêtement PerfectClean se distinguent par leurs propriétés antiadhésives et leur nettoyage facile.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation.

Si la surface avec revêtement PerfectClean est couverte de résidus provenant d'utilisation antérieures, cela nuit à l'effet antiadhésif. Une utilisation répétée sans nettoyage intermédiaire rend le nettoyage bien plus difficile.

Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore tiède.

Les coulures de jus de fruits peuvent provoquer des taches de couleur indélébiles. Elles n'affectent cependant pas les propriétés du revêtement PerfectClean.

Afin de ne pas nuire à l'effet antiadhésif, éliminez toujours tous les résidus de détergent.

## Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, nettoyez en évitant

- les détergents abrasifs (par ex. détergents liquides ou en poudre, pierres de nettoyage),
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique
- le produit nettoyant pour vitrocéramique et inox
- la paille de fer
- les éponges avec tampon abrasif (par ex. les éponges à récurer ou les éponges usagées contenant des restes de produit détergent)
- le décapant pour four en bombe
- nettoyage excessif avec des détergents abrasifs

Ne nettoyez **surtout pas** les composants avec revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

# Nettoyage et entretien

## Enceinte de cuisson

La surface de l'enceinte de cuisson dispose d'un revêtement PerfectClean.

Suivez les conseils de nettoyage du chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

Attention : le produit nettoyant ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Pour nettoyer facilement l'enceinte de cuisson, vous pouvez retirer la porte, démonter les grilles de support et rabattre la résistance de la voûte/du gril.

### Nettoyer après une cuisson vapeur

#### ■ Retirez :

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

■ Après le nettoyage, éliminez les résidus de produits de lavage à l'eau claire.

■ Essuyez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Remarque :** Pour finir, vous pouvez laisser sécher l'enceinte automatiquement avec le programme d'entretien Séchage (voir section "Entretien").


## Nettoyer après avoir fait rôti, griller ou cuire

Nettoyez l'enceinte systématiquement après avoir fait rôti, griller ou cuire sans quoi les dépôts s'incrustent et deviennent impossibles à déloger.

■ Nettoyez l'enceinte de cuisson, la face intérieure de la porte avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Le cas échéant, il est également possible d'utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle pour nettoyer l'enceinte de cuisson.

■ Après le nettoyage, éliminez tous les résidus de produit de lavage à l'eau claire.

■ Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Remarque :** Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si vous faites tremper les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, que vous laissez ensuite agir quelques minutes, ou bien en enclenchant le programme Autres  | Entretien | Trempage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").



## Nettoyer le tamis de fond

- Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.
- Utilisez du vinaigre pour enlever les traces de couleur et les dépôts de tartre sur les grilles de support, puis rincez-les à l'eau claire.

## Nettoyer le joint de porte

Le joint de porte peut se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.

Nettoyez le joint situé entre la contre-porte et l'enceinte après chaque cuisson.

- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibras propre, humide et sans aucun détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer avec une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Après chaque nettoyage, séchez bien le joint avec un chiffon doux.
- Remplacez le joint de porte dès qu'il devient sec ou cassant.

Vous pouvez le commander auprès du service après-vente (coordonnées en fin de document).

## Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation vont au lave-vaisselle.

- Sortez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation après chaque utilisation. Poussez légèrement le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation vers le haut pour les sortir.
- Videz le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.

Lorsque vous retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation, de l'eau peut goutter dans le logement.

- Séchez le logement si nécessaire.
- Lavez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation à la main ou au lave-vaisselle.
- Essuyez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

# Nettoyage et entretien

---

## Accessoires

### Nettoyer le plan de cuisson multi-usage et la grille combinable

Les surfaces du plan de cuisson multi-usage et de la grille combinable disposent d'un revêtement PerfectClean.

Suivez les conseils de nettoyage du chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

■ Enlevez :

- les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
  - les salissures incrustées avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi utiliser le côté grattoir de l'éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon.

## Nettoyer les plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Après chaque utilisation, rincer et sécher les plats de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

## Nettoyer les grilles de supports

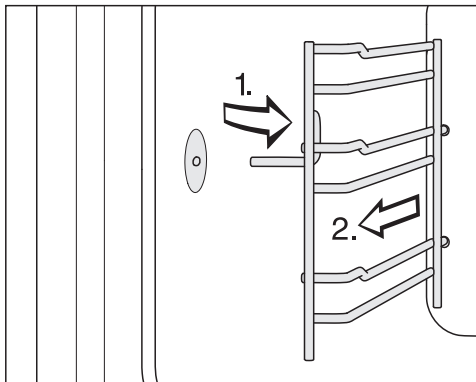
Les surfaces des grilles de supports sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

Suivez les conseils de nettoyage décrits au chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

**⚠** Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

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

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de démonter les grilles de supports.



- Sortez les grilles de supports de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).

- Enlevez :

- Nettoyer les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude,
- Enlevez les salissures incrustées avec une éponge la vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté dur de l'éponge.

- Après le nettoyage, éliminez les résidus de produit de lavage à l'eau claire.

- Pour finir, séchez les grilles de supports avec un chiffon.

Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.


- Remontez les grilles de supports avec précaution.

Si les grilles de supports ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. En outre, la thermosonde risque d'être endommagée quand vous enfournez le plat de cuisson.

## Nettoyage et entretien

### Rabattez la résistance de la voûte/du gril

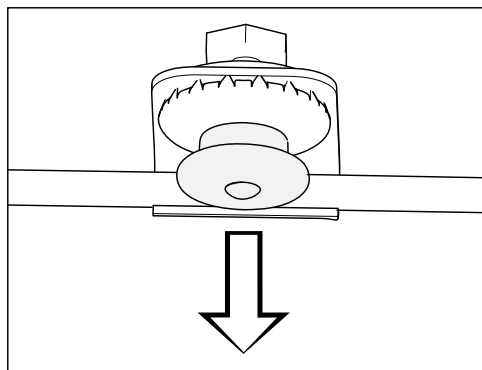
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril d'env. 5 cm pour la nettoyer.

 Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et des accessoires. Attendez que les résistances, l'enceinte de cuisson, les grilles supports et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer.

La résistance de la voûte/du gril peut être endommagée.

Ne tirez jamais brutalement la résistance de la voûte/du gril vers le bas.



- Tirez délicatement la fermeture à pression vers le bas. La résistance de la voûte/du gril s'abaisse alors automatiquement.


- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge à vaisselle (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Enceinte de cuisson").
- Une fois le nettoyage terminé, repoussez vers le haut la fermeture à pression de la résistance de la voûte/du gril. Assurez-vous que la fermeture à pression s'enclenche correctement.

## Entretien

Les fonctions Prêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans les programmes d'entretien.

### Trempage


Ce programme d'entretien permet de ramollir les saletés tenaces.

- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Trempage.

La procédure de ramollissement dure env. 10 minutes.

### Séchage


Ce programme d'entretien permet de sécher l'humidité résiduelle, même dans les endroits difficilement accessibles.

- Séchez l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Séchage.

Le processus de séchage prend environ 20 minutes.

### Rinçage

Ce programme d'entretien permet de rincer le système d'acheminement d'eau. Les éventuels résidus alimentaires sont évacués.

- Sélectionnez Autres  | Entretien | Rinçage.

- Suivez les instructions à l'écran.

L'opération de rinçage dure environ 10 minutes.

### Détartrer le four vapeur

Pour détartrer, nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Miele (cf. "Accessoires en option"). Elles ont spécialement été développées pour les produits Miele, dans le but d'optimiser la procédure de détartrage. Les autres produits de détartrage qui, en plus de l'acide citrique, contiennent également d'autres acides et/ou ne sont pas exempts d'autres ingrédients indésirables, comme par ex. des chlorures, pourraient endommager le produit. En outre, l'effet requis ne pourrait pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas respectée.

La solution de détartrage contient de l'acide.

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

Essuyez immédiatement la solution de détartrage.

Le four vapeur doit être détartre après une certaine durée de fonctionnement. Lorsque le moment du détartrage est atteint, le nombre de procédures de cuisson restantes est indiqué à l'écran. Seules les cuisson avec vapeur sont comptabilisées. Le four vapeur est bloqué à l'issue de la dernière opération de cuisson vapeur restante.

## Nettoyage et entretien


---

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

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de rincer puis de remplir le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

- Allumez votre four à vapeur, puis sélectionnez Détartrer .

Le message *Veillez patienter s.v.p. s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage se prépare. Cela peut durer quelques minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de remplir le réservoir d'eau.*

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.
- Repositionnez le réservoir d'eau dans son habitacle.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Videz le réservoir d'eau de condensation.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

N'arrêtez surtout pas le four à vapeur avant la fin du détartrage, sinon vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé à deux reprises de rincer puis de remplir le réservoir d'eau fraîche. Le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Confirmez à chaque fois avec *OK*.

Après écoulement du temps restant, le message *Vider le récipient à eau condensée apparaît.*

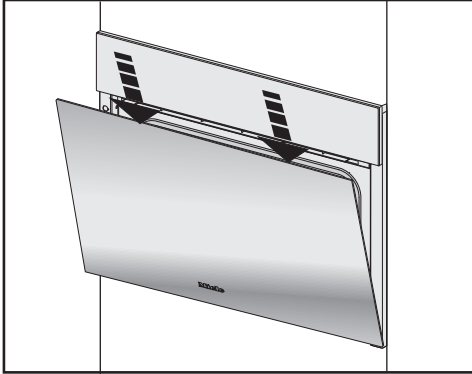
- Suivez les instructions à l'écran.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le processus de détartrage est terminé.

- Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation et videz-les si nécessaire.
- Nettoyez et séchez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.
- Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson.
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit bien sèche avant de fermer la porte.
- Éteignez le four vapeur.

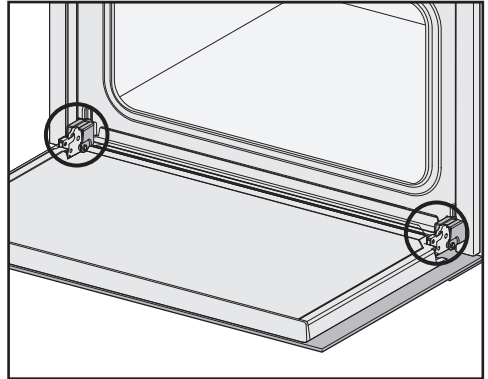
## Démonter la porte

- Préparez une surface adéquate pour déposer la porte, par exemple un chiffon doux.
- Entrouvrez la porte.

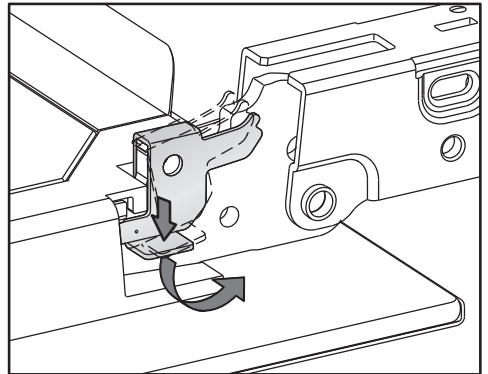


- Poussez brièvement la porte vers le bas, en appuyant des deux mains sur rebord supérieur.

La porte est fixée aux charnières par des supports. Avant de pouvoir enlever la porte de ces supports, vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.



- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant vers le bas jusqu'en butée.

Si vous démontez la porte de façon incorrecte, cela peut endommager le four vapeur.

Ne tirez jamais sur la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le four vapeur.

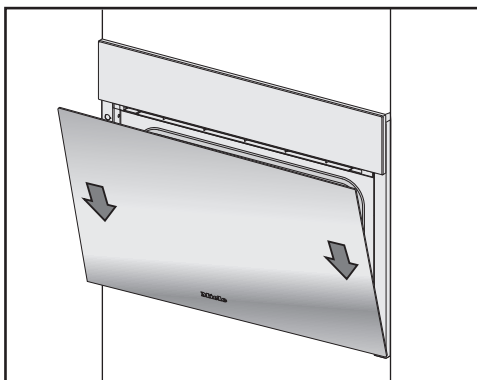
- Fermez la porte jusqu'à la butée.

## Nettoyage et entretien



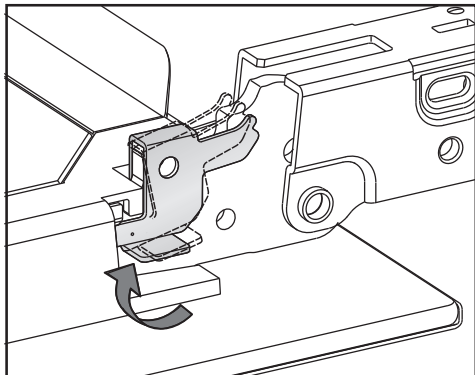
- Tenez la porte par les côtés puis sortez-la doucement de ses fixations en la tirant en biais vers le haut d'un geste régulier. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Posez la porte sur la surface préparée.

### Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

La porte peut sortir de ses supports et être endommagée si les étriers de blocage ne sont pas verrouillés. Verrouillez impérativement les étriers de blocage.



- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'en butée à l'horizontale.

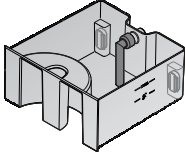


Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.


Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

### Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
F10	<p>Le tuyau d'aspiration du réservoir d'eau est dans une position incorrecte ou non verticale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :</li></ul> 
F11 F20	<p>Les tuyaux d'évacuation sont bouchés.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Détartrez le four vapeur (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").</li><li>■ Si le message d'anomalie s'affiche encore, contactez le service après-vente.</li></ul>
F44	<p>Une anomalie technique est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes.</li><li>■ Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez le service après-vente.</li></ul>
F55	<p>Le temps de cuisson maximal étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez et rallumez le four à vapeur.</li></ul> <p>Le four vapeur est prêt à fonctionner à nouveau.</p>


## Que faire si ...

Problème	Cause et solution
F196	<p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez et rallumez le four vapeur.</li></ul> <p>Le filtre de la sole de l'enceinte de cuisson n'est pas installé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez le four vapeur.</li><li>■ Remettez correctement le filtre :</li></ul> <div data-bbox="512 453 598 539" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rallumez le four vapeur.</li><li>■ Si le message d'anomalie s'affiche encore, appelez le service après-vente.</li></ul>
<b>Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.</b>	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez le four à vapeur hors tension pendant environ 1 minute.</li><li>■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le SAV.</li></ul>

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
<p><b>L'enceinte ne chauffe pas.</b></p>	<p>Le mode expo est activé. Le four vapeur peut, certes, être utilisé mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages", section "Revendeurs").</li> </ul> <p>L'enceinte s'est réchauffée grâce au fonctionnement d'un tiroir situé en dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte.</li> </ul>
<p><b>Après un déménagement, le four vapeur ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.</b></p>	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").</li> </ul>
<p><b>La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.</b></p>	<p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermez la porte.</li> </ul> <p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.</li> </ul> <p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.</li> </ul>
<p><b>L'appareil ne propose pas les fonctions</b> Départ à et Prêt à.</p>	<p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.</li> </ul> <p>Généralement, ces fonctions ne sont pas proposées avec les programmes d'entretien.</p>

## Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<b>Les touches sensibles ne réagissent pas.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran   QuickTouch   Éteint. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four vapeur est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dès que vous allumez le four vapeur, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four vapeur est éteint, sélectionnez Ecran   QuickTouch   Activé.</li></ul>
	<p>Le four vapeur n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si la prise du four vapeur est branchée dans la prise.</li><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.</li></ul>
	<p>La commande présente un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Effleurez la l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four vapeur.</li></ul>

## Bruits


Problème	Cause et solution
<b>Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur, un bruit (ronnement) se fait entendre.</b>	Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau.
<b>Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.</b>	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four à vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après que le four à vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.


## Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
<b>Après le temps spécifié dans la recette, le gâteau n'est toujours pas assez cuit.</b>	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par ex., rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson à la recette modifiée.
<b>Le gâteau n'a pas doré uniformément.</b>	La température réglée était trop élevée.
	Vous avez utilisé plus de 2 niveaux de cuisson. ■ Ne cuisez pas des pâtisseries sur plus de 2 niveaux.

## Que faire si ...

### Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
<b>Impossible d'activer le four vapeur.</b>	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique).
	Un défaut technique est éventuellement survenu. ■ Débranchez le four vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si après avoir remis en place/réenclenché le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
<b>L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.</b>	L'ampoule ne fonctionne plus. ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.
<b>Le bandeau de commande ne s'ouvre/ne se ferme pas automatiquement malgré plusieurs effleurements de la touche sensitive .</b>	Un objet se trouve sur le trajet du bandeau de commande. ■ Enlevez-le.
	Le système de sécurité obstacle est très sensible, et peut occasionnellement empêcher l'ouverture ou la fermeture du bandeau de commande. ■ Ouvrez/fermez le bandeau de commande manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se présente très souvent, contactez le service après-vente Miele.

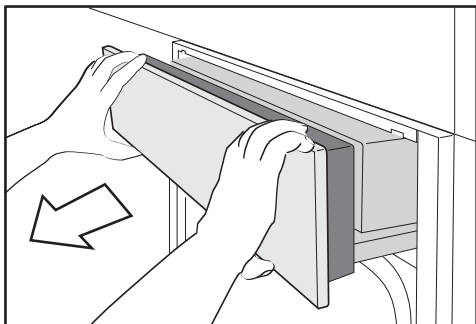
Problème	Cause et solution
<b>La porte ne peut pas être ouverte.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran   QuickTouch   Éteint. De ce fait, la touche sensitive  ne réagit pas quand le four à vapeur est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dès que vous allumez le four à vapeur, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez Ecran   QuickTouch   Activé.</li></ul>
	<p>Un défaut technique est éventuellement survenu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Si vous devez ouvrir la porte, car des aliments se trouvent encore dans l'enceinte de cuisson, ouvrez la porte manuellement (voir la fin du chapitre).</li><li>■ Si le problème se produit à nouveau, contactez le service après-vente.</li></ul>

## Que faire si ...

---

### Ouverture manuelle du bandeau

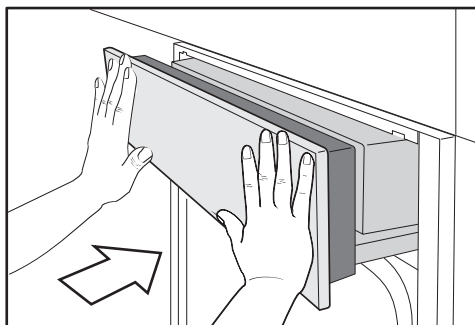
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par le tirer vers vous.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le haut.

### Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Appuyez doucement sur le bandeau en poussant vers le bas.



- Repoussez le bandeau vers l'enceinte.



### Ouverture manuelle de la porte

⚠ Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

La vitre de la porte peut être brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour ouvrir la porte lorsqu'elle est chaude.

⚠ Risque de blessure dû à la vapeur.

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

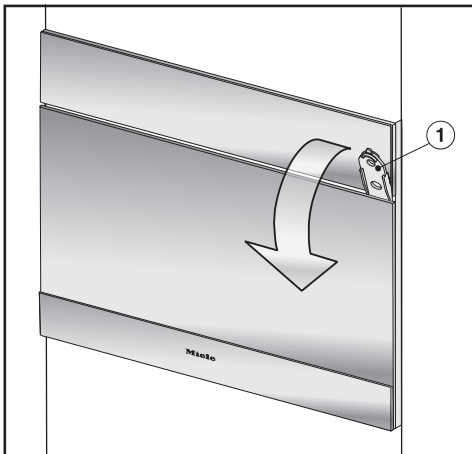
Reculer et attendez que toute la vapeur se soit dissipée avant de retirer les aliments.

⚠ Risque de blessures dû aux surfaces et aliments chauds.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support, des accessoires, des aliments et de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte de cuisson et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.

Utilisez des maniques pour sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte de cuisson et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.



- Insérez le déverrouilleur fourni ① sur le côté droit à env. 3 cm dans la fente entre la porte et le panneau et ouvrez la porte en tirant vers l'avant.

## Accessoires en option

---

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

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

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

### Plat de cuisson

Miele propose un vaste choix de plats de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur les différents produits sur le site Internet Miele.

- Plats de cuisson perforés en différentes tailles
- Plats de cuisson non perforés en différentes tailles
- Plats à rôtir Gourmet en différentes tailles
- Couverts pour plats à rôtir Gourmet

### Autres

- Plaque de cuisson
- Moule rond
- Rails coulissants FlexiClips HFC 71
- Grille pour poser les récipients de cuisson d'une largeur de 325 mm

### Produits de nettoyage et d'entretien

- Nettoyant spécial DGClean pour salissures incrustées dans l'enceinte de cuisson, en particulier après la cuisson
- Pastilles détartrantes (6 pièces)
- Chiffon microfibras multi-usage pour éliminer les empreintes de doigts et les salissures légères

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

### Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Si votre appareil est encastré, vous trouverez la référence du modèle et le numéro de fabrication (NS) sur la petite plaque située au-dessus du bandeau ouvert.

### Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.

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

# Installation

---

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non-conforme.

Un montage non-conforme peut endommager le four vapeur.

Ne confiez le montage du four vapeur qu'à un électricien qualifié.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) sur la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique, afin d'éviter toute détérioration du four vapeur.

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

► Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne raccordez pas votre four vapeur au réseau électrique avec de tels accessoires.

► Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après le montage du four vapeur.

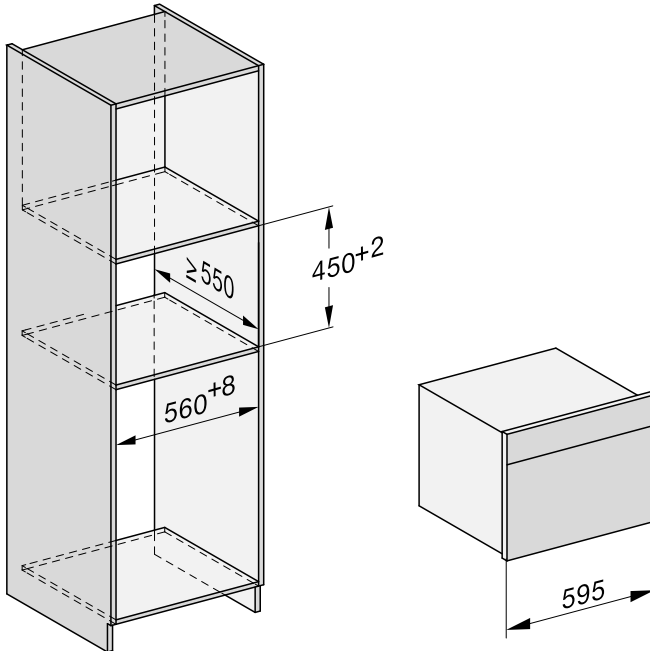
► Le four vapeur doit être positionné de manière à ce que le plat de cuisson situé sur le gradin le plus haut soit visible. C'est le seul moyen d'éviter des blessures dues à un débordement d'aliments chauds.

## Dimensions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

### Encastrement dans un meuble haut

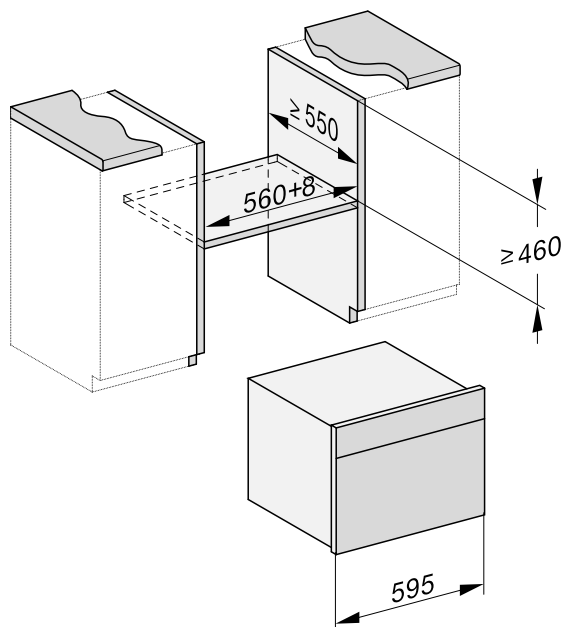
La niche d'encastrement ne doit pas avoir de paroi arrière.



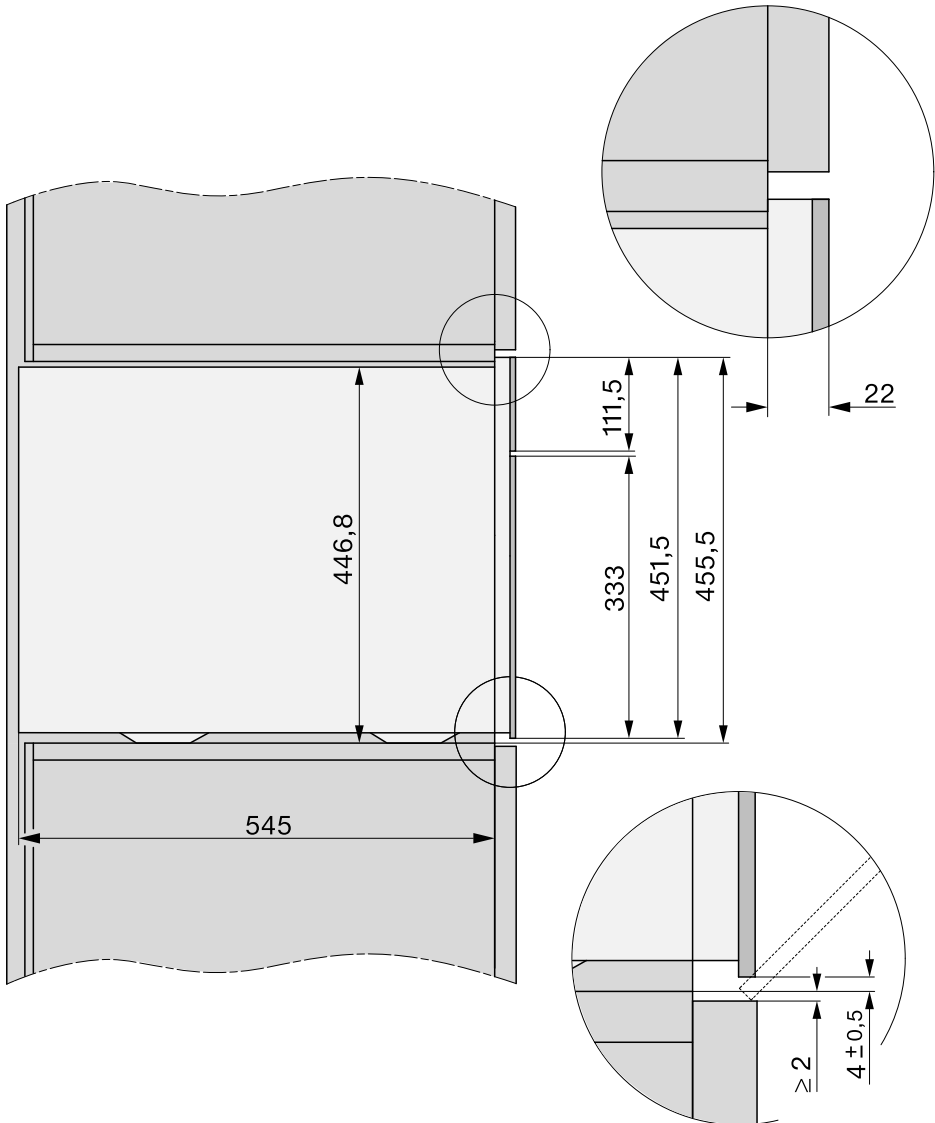
# Installation

## Encastrement dans un meuble bas

La niche d'encastrement ne doit pas avoir de paroi arrière.



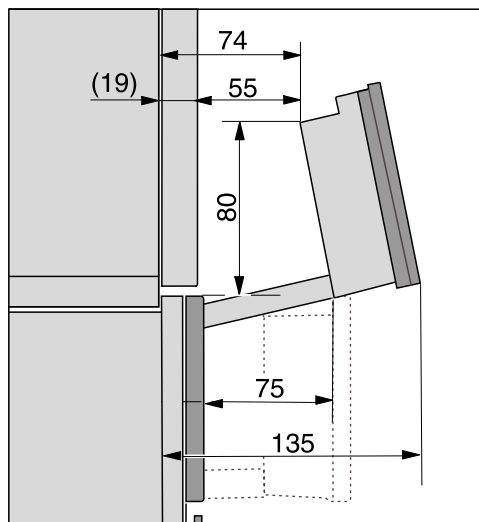
## Vue latérale



# Installation

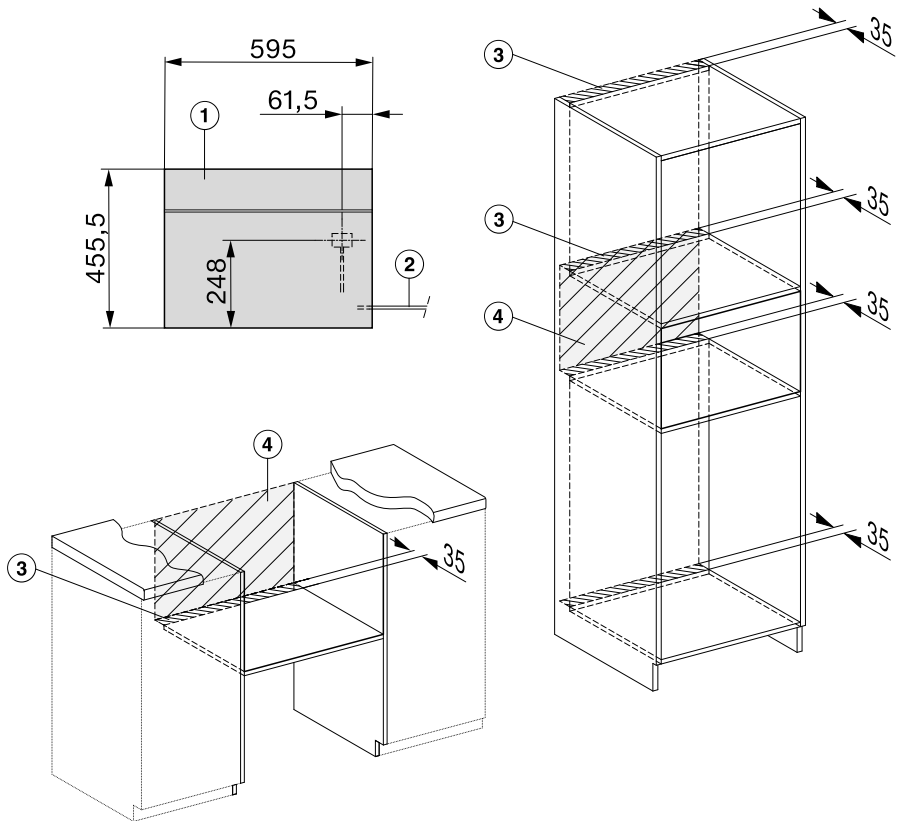
## Plage de déplacement du panneau

Aucun objet ne doit se trouver dans le pivotement du bandeau : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du panneau.





## Raccordement et ventilation



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation électrique, L = 2.000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

# Installation

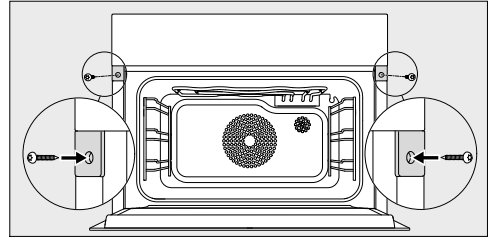
## Installer un four vapeur

- Branchez le câble d'alimentation du four vapeur.

Pour transporter le four vapeur, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le générateur de vapeur ne fonctionne pas correctement si le four vapeur n'est pas posé à l'horizontale. Tout écart par rapport à la position horizontale ne doit pas dépasser 2°.

- Insérez le four vapeur dans la niche d'encastrement et ajustez sa position. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.



- Fixez le four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Branchez le four vapeur sur le réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

## Raccordement électrique

Le four vapeur est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez le four vapeur de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.




**Risque d'incendie en cas de surchauffe.**

Le fonctionnement du four vapeur sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du four vapeur.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

## Déclaration de conformité

---

Par la présente, Miele déclare que ce four combiné vapeur est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur [www.miele.be/fr](http://www.miele.be/fr)
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur [www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm](http://www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm) en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

## Droits d'auteur et licences pour le module de communication

---

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, 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.

Ce module de communication contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.



**S.A. Miele Belgique**

**Z.5 Mollem 480**

**1730 Mollem (Asse)**

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center  
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

**Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

**Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DGC 7440 X

fr-BE

M.-Nr. 11 223 620 / 04