

Mode d'emploi et instructions de montage

Four à vapeur



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

Consignes de sécurité et mises en garde	5	Premier nettoyage du four à vapeur	24
Développement durable et protection de l'environnement	11	Adapter le point d'ébullition	24
Découvrir	12	Réglages	25
Four vapeur.....	12	Aperçu des réglages	25
Plaque signalétique	13	Sélectionner le menu "Réglages"	27
Accessoires fournis	13	Langue 	27
Accessoires en option	13	Heure	27
Éléments de commande	14	Date.....	28
Touche marche/arrêt	15	Eclairage	28
Écran	15	Ecran	28
Touches sensibles.....	15	Volume.....	29
Symboles	17	Unités.....	29
Principe de commande.....	18	Maintien au chaud	30
Sélectionner une option de menu	18	Réduction de la vapeur.....	30
Modifier le réglage dans une liste de sélection	18	Températures préprogrammées.....	30
Modifier le réglage avec une barre verticale.....	18	Dureté de l'eau.....	31
Sélectionner le mode ou la fonction	18	Sécurité	32
Saisir des chiffres	19	Miele@home	32
Saisir des lettres	19	Exécution d'un Scan & Connect	33
Activer MobileStart	19	Commande à distance	34
Description du fonctionnement	20	Activer MobileStart.....	34
Réservoir d'eau	20	Mise à jour à distance	34
Plat récupérateur	20	Version du logiciel	35
Température.....	20	Revendeur	35
Temps de cuisson	20	Réglages usine.....	35
Bruits	20	Heures de fonctionnement.....	35
Phase de préchauffage	21	Menu principal et sous-menus	36
Phase de cuisson.....	21	Commande.....	37
Réduction de la vapeur	21	Commande simple.....	37
Éclairage de l'enceinte de cuisson	21	Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson.....	38
Mise en service	22	Modifier la température.....	38
Mise en réseau	22	Régler les temps de cuisson	39
Réglages de base.....	22	Modifier les temps de cuisson réglés	40
Conditions pour la mise en réseau	23	Supprimer les temps de cuisson réglés.....	40
		Interrompre le cycle de cuisson.....	40
		Interrompre le programme de cuisson	41
		Minuterie	41

À savoir	43	Faire suer le lard	84
Avantages de la cuisson vapeur	43	Faire suer des oignons.....	84
Plats de cuisson.....	43	Extraction de jus.....	84
Plat récupérateur	43	Émonder	85
Niveau de cuisson	44	Conserver des pommes	85
Produits surgelés.....	44	Préparer un consommé royal	85
Température	44	Programmes automatiques	86
Temps de cuisson.....	44	Catégories	86
La cuisson avec du liquide	44	Utiliser des programmes automa- tiques	86
Recettes personnelles	44	Consignes d'utilisation	86
Cuisson vapeur	45	Programmes individuels	88
ECO - Cuisson à la vapeur	45	Nettoyage et entretien	91
Remarques relatives aux tableaux de cuisson	45	Conseils sur le nettoyage et l'en- retien.....	91
Légumes	46	Détergents à ne pas utiliser.....	91
Poisson	49	Nettoyer la façade.....	92
Viande	52	Nettoyer l'enceinte de cuisson.....	92
Riz	54	Nettoyer le réservoir d'eau.....	92
Céréales	55	Nettoyer les accessoires.....	93
Pâtes/Produits à base de farine	56	Nettoyer les grilles de support.....	93
Dumplings	57	Détartre le four vapeur.....	93
Légumes secs	58	Correction des problèmes	95
Œufs de poule	60	Messages à l'écran.....	95
Fruits	61	Comportement inattendu	96
Saucisses.....	61	Bruits.....	98
Crustacés	62	Problèmes généraux ou anomalies techniques.....	98
Coquillages.....	63	Service après-vente	99
Cuisson d'un menu - mode manuel	64	Contact en cas d'anomalies	99
Sous vide	66	Garantie.....	99
Autres applications	73	Installation	100
Réchauffage	73	Consignes de sécurité pour l'en- castrément	100
Décongélation.....	75	Dimensions d'encastrement	101
Blanchir	78	Encastrement dans un meuble haut.....	101
Cuisson de menu - automatique.....	78	Encastrement dans un meuble bas	102
Stérilisation de conserves.....	79	Vue latérale.....	103
Stériliser de la vaisselle	81	Raccordement et ventilation.....	104
Faire lever la pâte.....	81		
Préparer des serviettes chaudes.....	81		
Faire fondre de la gélatine	81		
Décristalliser du miel	82		
Faire fondre du chocolat.....	82		
Préparer des yaourts maison.....	83		

Contenu

Installer un four vapeur 105

Raccordement électrique..... 106

**Données destinées aux instituts
de contrôle..... 107**

Caractéristiques techniques 108

Déclaration de conformité 108

Droits d’auteur et licences pour le
module de communication 108

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.

Utilisation conforme

- Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- Utilisez exclusivement le four à vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four à vapeur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes. La peau des enfants réagit de manière plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Durant le fonctionnement, de la vapeur d'échappe de l'évacuation des buées. La vitre de porte et le bandeau de commande du four vapeur chauffent.
Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne. Afin d'éviter tout risque de blessures, tenez les enfants éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement !

- Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte. Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou se suspendre à la porte ouverte.

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.

- 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.
- ▶ 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 blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler avec la vapeur, l'enceinte de cuisson, les grilles supports, les accessoires et les aliments.

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

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

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

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

► Risque de blessures dues à l'eau chaude.

À la fin d'une cuisson, de l'eau encore chaude se trouve dans le générateur de vapeur et elle est à nouveau pompée dans le réservoir d'eau. Attention à ne pas faire basculer le réservoir d'eau lors du retrait et de l'installation du réservoir d'eau.

► 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.

► La vaisselle en plastique qui ne résiste pas à la chaleur et à la vapeur fond à température élevée et risque d'endommager le four à vapeur.

Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique qui résiste à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Suivez les instructions du fabricant de la vaisselle.

► 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.

► Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- La porte supporte une charge maximale de 8 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.
- 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.

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. 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

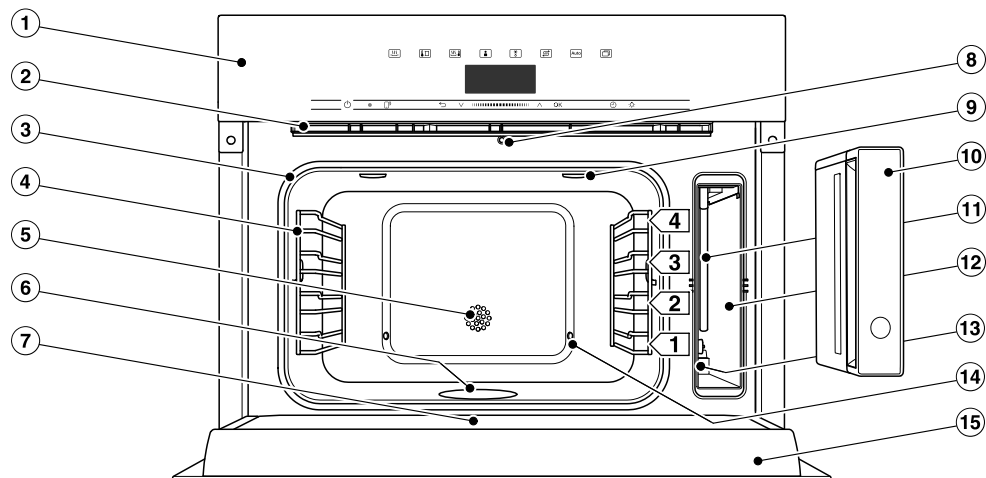
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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

Découvrir

Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Grilles de support avec 4 niveaux
- ⑤ Sonde de température
- ⑥ Résistance de sole
- ⑦ Canal de collecte
- ⑧ Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur
- ⑨ Éclairage LED de l'enceinte de cuisson
- ⑩ Réservoir d'eau avec protection anti-débordement amovible
- ⑪ Tuyau d'aspiration
- ⑫ Compartiment du réservoir d'eau
- ⑬ Plaque signalétique
- ⑭ Arrivée de vapeur
- ⑮ Porte

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

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve dans le compartiment du réservoir d'eau. 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 visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

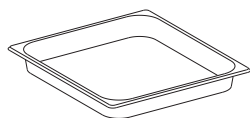
En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Accessoires fournis

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

D'autres accessoires peuvent être fournis en fonction du pays et du modèle.

Bac collecteur DGG 100-40

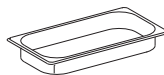


1 bac collecteur en inox pour récupérer les liquides qui s'écoulent.

Vous pouvez également utiliser le bac collecteur comme plat de cuisson vapeur.

375 x 394 x 40 mm (l x p x h)

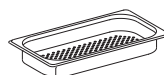
Plat de cuisson vapeur DGG 50-40



1 plat de cuisson vapeur non perforé en inox

Capacité 2,2 l/ Volume utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x p x h)

Plat de cuisson vapeur DGGL 50-40



2 plats de cuisson vapeur perforés en inox

Capacité 2,2 l/ Volume utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x p x h)

Grille



1 grille pour poser votre propre vaisselle

Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

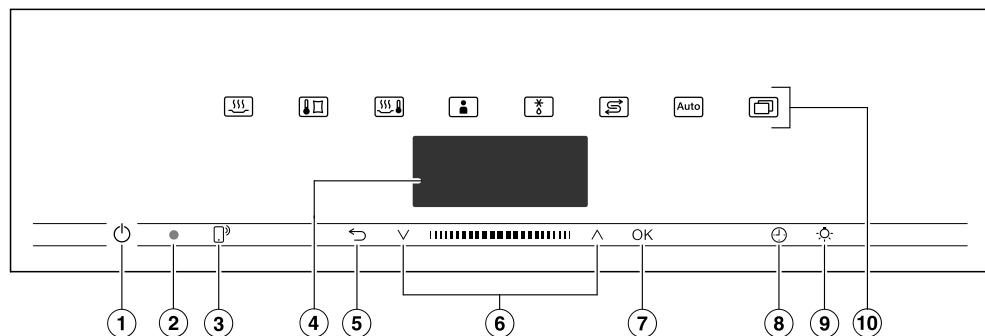
Accessoires en option

Des produits spécialement adaptés à votre four vapeur, par ex. des produits d'entretien pour appareils et des accessoires, sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele.

Pour accéder à la boutique en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :



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 Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation du four
- ⑤ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson
- ⑥ Zone de navigation avec les touches de direction  et 
Pour parcourir les listes de sélection et modifier les valeurs
- ⑦ Touche sensitive OK
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑧ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑨ Touche sensitive 
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑩ Touches sensibles
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages

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 Ecran | 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”.

Découvrir

Touches sensibles situées en dessous de l'écran

Touche sensitive	Fonction
	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. Tant que cette touche sensitive est allumée, vous pouvez commander le four vapeur via votre appareil mobile (cf. chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home").
	Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous revenez au menu de niveau supérieur ou au menu principal à l'aide de cette touche sensitive. Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez utiliser cette touche sensitive pour modifier des valeurs et des réglages tels que la température ou le temps de cuisson, ou pour annuler le programme de cuisson.
	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. Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire.
OK	Les fonctions en surbrillance peuvent être sélectionnées avec la touche sensitive <i>OK</i>. Vous pouvez ensuite modifier la fonction sélectionnée. Les modifications sont enregistrées en les validant avec <i>OK</i>. Si une fenêtre d'information s'affiche sur l'écran, validez-la avec <i>OK</i>.
	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). 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.
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

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.

Découvrir

Principe de commande

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 ✓.

- 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.

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 sensitive 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 sensitive du mode actuellement sélectionné s'allume en orange.

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

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

La touche sensitive 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.

Découvrir

Description du fonctionnement

Réservoir d'eau

La capacité maximale du réservoir d'eau est de 1,5 litre, tandis que la capacité minimale est de 1,0 litre. Des repères se trouvent sur le réservoir d'eau. Le repère supérieur ne doit en aucun cas être dépassé.

La consommation d'eau dépend de l'aliment à cuire et du temps de cuisson. Il est possible de devoir rajouter de l'eau durant le processus de cuisson. Si la porte est ouverte pendant l'opération de cuisson, la consommation d'eau augmente.

Pour sortir le réservoir à eau, utilisez le système push/pull : appuyez légèrement sur le réservoir d'eau pour le retirer.

À la fin d'une cuisson, de l'eau encore chaude se trouve dans le générateur de vapeur et elle est à nouveau pompée dans le réservoir d'eau. Videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Plat récupérateur

Insérez le plat récupérateur sur le niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés. Le liquide qui s'écoule peut s'y accumuler et vous pouvez aisément l'éliminer.

Vous pouvez également utiliser le plat récupérateur comme plat de cuisson si besoin.

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").

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson allant d'une minute (00:01) à 10 heures (10:00). Si le temps de cuisson dépasse 59 minutes, il doit être indiqué en heures et en minutes. Exemple : temps de cuisson 80 minutes = 1:20.

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

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche, de l'arrêt ou en cours de cuisson. Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.

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

Phase de préchauffage

Pendant que le four vapeur chauffe pour atteindre la température réglée, Pré-chauffage et la température de l'enceinte de cuisson qui augmente s'affichent à l'écran.

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de la phase de préchauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de préchauffage dure environ 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

La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps restant s'affiche pendant la phase de cuisson.

Réduction de la vapeur

À partir d'une température de cuisson d'env. 80 °C, la porte du four vapeur s'ouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson, afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte de cuisson. Réduction de la vapeur s'affiche à l'écran. La porte se referme automatiquement.

La réduction de vapeur peut être désactivée (cf. chapitre "Réglages", section "Réduction de vapeur"). Lorsque la réduction de la vapeur est désactivée, beaucoup de vapeur s'échappe lors de 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.

Mise en service

Mise en réseau

Votre four vapeur est équipé d'un module Wi-Fi intégré. Le module Wi-Fi permet la connexion réseau à votre réseau domestique et l'utilisation de l'App Miele sur un terminal mobile.

Une fois votre four vapeur connecté via Wi-Fi, la connexion est automatiquement rétablie à chaque allumage.

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

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

Smart Extras via l'App Miele*

La mise en réseau via l'App Miele vous permet d'accéder à de nombreuses options intelligentes, entre autres :

- appeler des informations sur l'état,
- profiter de fonctions supplémentaires utiles,
- maintenir le four vapeur au niveau de développement actuel de Miele grâce aux mises à jour du logiciel.

Vous trouverez plus de détails sur les Smart Extras sur le site internet de Miele, dans l'App Store® d'Apple ou dans le Google Play Store™.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

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*.

Conditions pour la mise en réseau

Les conditions suivantes doivent être remplies pour la mise en réseau :

1. Un réseau domestique est disponible sur le lieu d'installation.
Munissez-vous du mot de passe du réseau Wi-Fi.
2. L'App Miele est installée sur un terminal mobile.
3. Vous disposez d'un compte utilisateur dans l'App Miele.

Application Miele

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



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.

Mise en service

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

- Retirez le réservoir d'eau.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Nettoyez le réservoir d'eau à la main.

Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

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

- Pour enlever la fine pellicule de produit qui la recouvre, nettoyez l'enceinte de cuisson avec une éponge propre, un peu de 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 supérieur.
- 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

À la suite d'un déménagement, il convient d'adapter le four à 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 au moins. Vous devez également lancer un programme de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur").

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	
Dureté de l'eau	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Réglage d'usine

Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
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

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. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
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. Le reste du temps, l'écran reste noir. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.

Format de l'heure

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

Réglages

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. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
- **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.

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.

Mélodies

A 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).

Réglages

Maintien au chaud

À l'aide de la fonction **Maintien au chaud**, vous pouvez maintenir au chaud les aliments une fois le processus de cuisson terminé. Les aliments sont maintenus au chaud à une température prééglée pour une durée maximale de 15 minutes. Vous pouvez interrompre la phase de maintien au chaud en ouvrant la porte ou en effleurant les touches sensibles.

Attention : les aliments fragiles en particulier 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.

- Éteint

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

Réduction de la vapeur

- Activé

À partir d'une température de cuisson d'env. 80 °C, la porte du four vapeur s'ouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson. La fonction permet que peu de vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte. La porte se referme automatiquement.

- Éteint

Si la réduction de la vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est également désactivée automatiquement. Lorsque la réduction de la vapeur est désactivée, beaucoup de vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte.

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**.

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 (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 21 °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 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
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Réglage
°dH	mmol/l		
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

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. Ré-initialisez 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.

Exécution d'un Scan & Connect

La première mise en service a été effectuée sans configuration de Miele@home.

■ Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

■ Installez l'App Miele et créez un compte utilisateur.

■ Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.



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 automatique-

ment. 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 repoussée 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 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.

Heures de fonctionnement

En sélectionnant Autres  | Heures de fonctionnement, vous pouvez accéder au nombre total d'heures de fonctionnement de votre four vapeur.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Modes de fonctionnement		
Cuisson à la vapeur 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Réchauffer 	100 °C	80–100 °C
Programmes individuels 		
Décongeler 	60 °C	50–60 °C
Détartre 		
Program. Automatic 		
Autres 		
Blanchir	—	—
Cuisson de menu	—	—
Faire des conserves	90 °C	80–100 °C
Stériliser	—	—
Faire lever la pâte	—	—
ECO - Cuisson à la vapeur	100 °C	40–100 °C
Réglages 		
Heures de fonctionnement		

Commande simple

- Allumez le four à vapeur.

Le menu principal s'affiche.

De l'eau distillée ou mélangée à du gaz carbonique et d'autres fluides peuvent endommager le four à vapeur.

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

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat.
- Insérez le plat récupérateur sur le niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Enfournez le plat dans l'enceinte du four.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson et la température préconisée s'affichent.

- Si nécessaire, modifiez la température préconisée.

La température préconisée est enregistrée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via la touche sensitive ↩.

- Validez en appuyant sur OK.

Les températures de consigne et réelle s'affichent et la phase de chauffage commence.

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée la première fois.

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche sensitive du mode sélectionné pour achever la cuisson.



Risque de blessures dû à la vapeur brûlante.

Lorsque vous ouvrez la porte, la vapeur très chaude peut s'échapper. Vous pouvez vous brûler avec la vapeur.

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

- Sortez le plat du four.
- Arrêtez le four à vapeur.

Commande

Nettoyer le four à vapeur

- Retirez le cas échéant le plat récupérateur de l'enceinte de cuisson et videz-le.



Risque de brûlures dû à l'eau chaude.

À la fin d'un cycle de cuisson, de l'eau encore chaude se trouve dans le réservoir d'eau et peut vous brûler.

Attention à ne pas faire basculer le réservoir d'eau lors du retrait et de l'installation du réservoir d'eau.

- Retirez le réservoir d'eau.
- Ôtez la protection anti-débordement puis videz le réservoir d'eau.
- Nettoyez et séchez le four à vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

Assurez-vous que la protection anti-débordement s'enclenche correctement lors de la mise en place.

- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four à vapeur.

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
- Temps de cuisson

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.

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.

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 produits frais peuvent changer de couleur, voire même devenir impropres à la consommation. 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.

Conseil : vous pouvez aussi régler le temps de cuisson directement via la zone de navigation.

Le temps de cuisson ne commence à s'écouler que si la température réglée est atteinte.

En cas de température de cuisson supérieure à 80 °C env., Réduction de la vapeur s'affiche peu avant la fin du temps de cuisson et la porte s'entrouvre automatiquement.

■ Dès que le message Réduction de la vapeur s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments de l'enceinte de cuisson.

Un nouveau cycle de cuisson ne peut démarrer que si l'ouverture automatique de la porte est revenue dans sa position de départ. Ne fermez pas la porte manuellement car vous risqueriez de l'abîmer.

Commande

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.

Supprimer les temps de cuisson réglés

Vous pouvez supprimer le Temps de cuisson dans les modes de cuisson Cuisson à la vapeur , Sous-vide  et ECO - Cuisson à la vapeur.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *Supprimer*.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Effleurez la touche sensitive  pour revenir au menu du mode sélectionné.

Si vous supprimez Temps de cuisson, les heures réglées pour Prêt à et Départ à sont aussi supprimées.

Si vous supprimez Prêt à ou Départ à, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

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

Interrompre le cycle de cuisson

Le cycle de cuisson est interrompu dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage de l'enceinte s'arrête. Les temps de cuisson réglés sont enregistrés.

 Risque de blessures dû à la vapeur brûlante.

Lorsque vous ouvrez la porte, la vapeur très chaude peut s'échapper. Vous pouvez vous brûler avec la vapeur.

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

 Risque de blessures dû aux surfaces et aliments chauds.

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

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

Lorsque vous enfournez et sortez un plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

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

Une fois la porte refermée, un processus de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement.

La montée en température est déclenchée ; l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson est affichée. Lorsque la température réglée est atteinte, le décompte du temps restant commence.

La cuisson se termine prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson.

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.

Minuterie

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.

Commande

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

Lorsque la minuterie est écoulée, 🔔 cli-gnote, 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.

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

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Plats de cuisson

Récipients de cuisson

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

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

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Dans ce cas, veillez à respecter les consignes suivantes :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- Il doit y avoir assez d'espace entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'enceinte pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le plat.

Plat récupérateur

Insérez le plat récupérateur sur le niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés. Le liquide qui s'écoule peut s'y accumuler et vous pouvez aisément l'éliminer. Vous pouvez aussi utiliser le plat récupérateur comme plat de cuisson.

Niveau de cuisson

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de cuisson, et même faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. La durée de cuisson reste inchangée.

Si vous enfournez plusieurs plats à haute cuisson en même temps, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres. Si possible, dégagez un niveau entre les plats de cuisson.

Enfounez toujours les plats de cuisson et la grille entre les supports d'un niveau 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 personnelles

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

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.

Cuisson vapeur

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

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 coupées en deux coupées en quatre	27–29 21–22 16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement, pelées entières coupées en deux coupées en quatre	25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses, pelées entières coupées en deux coupées en quatre	26–28 19–20 15–16
Chou-rave, en bâtonnets	6–7
Potiron, en dés	2–4
Épi de maïs	30–35
Blettes, émincées	2–3
Poivrons, en dés ou en lanières	2

Cuisson vapeur

Légumes	 [min]
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

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

Si vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le poisson juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (en fonction du modèle) afin d'éviter que le liquide qui s'écoule altère le goût des autres aliments.

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon. Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

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

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

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

Cuisson vapeur

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

Cuisson vapeur

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre "Autres fonctions", 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

Cuisson vapeur

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]
Riz long grain		
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29
Riz à grains ronds		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  proportion riz : liquide,  temps de cuisson

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
Boulgour	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

Cuisson vapeur

Pâtes/Produits à base de farine

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

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

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

Cuisson vapeur

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

 Temps de cuisson

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

Cuisson vapeur

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 raffermir 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

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 raffermir 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 vapeur

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. poisson) ou qui déteignent (par ex. betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (selon le modèle). Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Pour un menu, nous vous conseillons donc cette température, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente. Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

De même, si la température de cuisson recommandée est de 85 °C, testez d'abord le résultat obtenu à 100 °C. En effet, les poissons délicats dont la chair

se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, deviennent très durs à 100 °C.

Temps de cuisson

À toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson d'environ 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

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.

Sous vide

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 attentions 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.

Conseils d'utilisation importants

Veuillez 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 les sachets de mise sous vide qui correspondent 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 le processus de cuisson et peut modifier le résultat de la cuisson.

- Les indications pour la température et le temps de cuisson des recettes de cuisson sous vide peuvent ne pas toujours correspondre à 1:1. Ajustez ces réglages selon le degré de cuisson que vous souhaitez.
 - Lors de cuissons à basse température et de temps de cuisson prolongés, il peut se produire une accumulation d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le résultat de la cuisson n'en est pas altéré.
 - Un manque d'eau peut survenir en cas de températures élevées et/ou de temps de cuisson prolongés.
Contrôlez l'écran de temps à autre.
- 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.

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

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 l'appareil prévu à cet effet.
- Glissez le plat récupérateur sur le niveau 1.
- 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 .
- Si nécessaire, modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Le cas échéant, 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]	🕒 [min]
	Sucre	Sel		
Poisson				
Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 2 à 3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de lotte		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
Légumes				
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
Fruits				
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
Divers				
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

🔥 Température/⌚ Temps de cuisson

Sous vide

Aliments	À ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Sucre	Sel	à point*	bien cuit*	
Viande					
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]		🕒 ² [min]
	à point ¹	bien cuit ¹	
Viande			
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
Légumes			
Sommités de chou-fleur, moyennes à grosses ³	85		15
Chou rave, tranché ³	85		10
Fruits			
Ananas, en rondelles	85		10
Divers			
Haricots blancs, trempés (proportion haricots : liquide de 1 : 2)	90		10
Échalotes, entières	85		10

🌡️ Température, 🕒 Durée

- ¹ Niveau de cuisson
Le niveau de cuisson “bien cuit” correspond à une température à cœur plus importante que le niveau de cuisson “à point”.
- ² Les durées sont valables pour les aliments mis sous vide avec une température de départ d'env. 5 °C (température du réfrigérateur).
- ³ Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffage

Utilisez le mode Sous-vide  pour réchauffer les aliments cuits sous vide (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

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur la durée.

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

Conseils

- Pour réchauffer de grosses pièces, comme des rôtis, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur.
- Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis, les paupiettes ou les dumplings.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. le goulache).
- Couvrez les aliments pendant le réchauffage. Vous évitez ainsi que de la vapeur ne se condense sur la vaisselle.
- Attention : les aliments panés, les escalopes par ex., ne restent pas croustillants.

Réchauffer des aliments

- Couvrez les aliments à réchauffer avec une assiette ou un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur.
- Placez les aliments sur la grille ou dans un plat de cuisson.

Réglages

Réchauffer 

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

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 de cuisson le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps.

Aliments	🕒* [min]
Légumes	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	6–7
Garnitures	
Pâtes Riz	3–4
Pommes de terre, coupées en deux dans la longueur	12–14
Dumplings	15–17
Viande et volaille	
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Paupiettes coupées en tranches Goulache Ragoût d'agneau	5–6
Boulettes de Königsberg	13–15
Escalopes de poulet Escalopes de dinde	7–8
Poisson	
Filet de poisson, 2 cm d'épaisseur	6–7
Filet de poisson, 3 cm d'épaisseur	7–8
Plats complets	
Spaghettis à la sauce tomate	13–15
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	12–14
Poivron farci (coupé en deux), riz	13–15
Fricassée de volaille, riz	7–8
Soupe de légumes	2–3
Velouté	3–4
Bouillon	2–3
Potée	4–5

🕒 Temps

* Les durées sont valables pour des aliments réchauffés sur une assiette et recouverts d'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

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme de la volaille, utilisez un récipient perforé et placez en dessous le plat récupérateur ou

le plat en verre (selon le modèle). Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient 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]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
Tranches de fromage	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	250 g	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Quartiers de pomme	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises/Groseilles	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabe	300 g	60	4–6	5
Plats préparés				
Viande, légumes, garniture/ potée/soupe	480 g	60	20–25	10–15
Viande				
Rôti en tranches	resp. 125–150 g	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Autres applications

Aliments surgelés	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
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
Volaille				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtes feuilletées/pâtes brio-chées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées/pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis coupé	250 g	60	40	15
Pain complet coupé	250 g	60	65	15
Pain blanc coupé	150 g	60	30	20

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

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  | Blanchir

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps d'ébullantage : 1 minute

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  | Cuisson de menu.

- Sélectionnez et confirmez 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 et validez les valeurs souhaitées.
- Pour ajouter un aliment supplémentaire, sélectionnez Ajouter les aliments 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 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 plat récupérateur ou du plat en verre (selon le modèle). Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four vapeur vous indique le moment auquel l'aliment suivant doit être enfourné. 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".

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 "Autres fonctions", 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.

Cuire les aliments

- Placez la grille au niveau 1.
- Placez les bocaux sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Autres  | Faire des conserves ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de stérilisation : cf. tableau

Autres applications

Conserves	🌡️ [°C]	⌚* [min]
Fruits rouges		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claude	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60
Viande		
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.

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  | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Déposez le récipient où repose la pâte sur la grille enfournée.

Réglages

Autres  | Faire lever la pâte

Durée : selon les indications de la recette

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 40 °C

Durée : selon les indications de la recette

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

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 cl d'épaisseur. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.

Conseils

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

Extraire du jus

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un plat de cuisson non perforé ou le plat récupérateur/le plat en verre (selon le modèle).

Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40–70 minutes

Émonder

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

Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : cf. tableau

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

 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

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

Programmes automatiques

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 (par ex. Poisson).

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 : À l'aide de la  Info, vous pouvez consulter, par exemple, des informations sur l'enfournement des aliments en fonction du processus de cuisson.

Consignes d'utilisation

- Après la 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 est représenté par une barre composée de 7 segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson souhaité par le biais de la zone de navigation.
- 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 à.
- 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  Info.
- Si vous glissez 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 le résultat de cuisson ne correspond pas à vos attentes au terme d'un programme automatique, sélectionnez Prolong. cuisson.
- Vous pouvez également enregistrer les programmes automatiques en tant que Programmes individuels. Pour cela, pressez la touche sensitive ↩ une fois un programme automatique terminé.

Programmes individuels

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 expirera 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.
- Sélectionnez Terminer la phase de cuisson.

Tous les réglages de la première phase 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.

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 phases de cuisson.

Démarrer des programmes personnalisés

- Placez les aliments à cuire 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 déterminez le moment auquel le programme doit s'achever. 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.
- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

- Lorsque le programme est terminé, effleurez la touche .

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.

Programmes individuels

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.**

Conseils sur le nettoyage et l'entretien

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

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

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

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

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

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

Nettoyez votre four de préférence immédiatement.

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

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

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)

Nettoyage et entretien

- 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 microfibras, sans détergent.

Nettoyer l'enceinte de cuisson

Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson, le joint de porte, la rigole de récupération et la face intérieure de la porte après chaque utilisation.

- Enlevez :
 - 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 détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon.

La **résistance de sole** est susceptible de se décolorer suite à l'écoulement de liquides dans l'enceinte. Le fonctionnement n'en est pas affecté.

Le **joint de porte** a été conçu pour toute la durée de vie de l'appareil. S'il devait toutefois être remplacé, veuillez vous adresser au service après-vente (voir à la fin de ce mode d'emploi).

Nettoyer l'ouverture de porte automatique

Veillez à ce que le dispositif d'ouverture de porte ne colle pas en raison de résidus alimentaires.

- Essuyez les salissures au niveau de l'ouverture de porte **immédiatement** avec une lavette éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

Nettoyer le réservoir d'eau

- Retirez le réservoir d'eau après chaque utilisation.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Videz le réservoir d'eau.
- Rincez le réservoir d'eau à la main et séchez-le ensuite afin d'éviter les dépôts de calcaire.
- Repositionnez la protection anti-débordement sur le réservoir d'eau. Assurez-vous que la protection anti-débordement s'enclenche correctement.

Nettoyer les accessoires

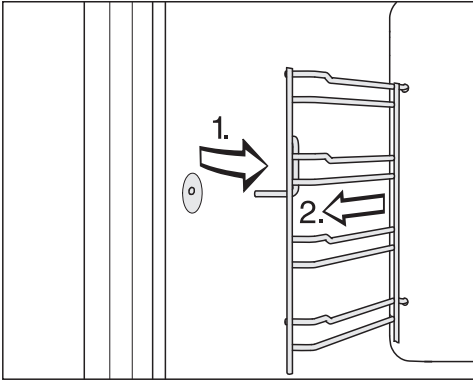
Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Nettoyer le plat récupérateur, la grille et les plats de cuisson

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat récupérateur, la grille et 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 support.

Les grilles de support sont adaptées au lave-vaisselle.



- Sortez les grilles de support de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).
- Nettoyez les grilles de support au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Remontez les grilles de support avec précaution.

Si les grilles de support ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée.

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 à vapeur doit être détartré après une certaine durée de fonctionnement. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants est indiqué à l'écran. À la fin du dernier cycle de cuisson, le four à vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four à vapeur avant qu'il soit verrouillé.

Nettoyage et entretien

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de rincer puis de remplir le réservoir d'eau.

Les fonctions Départ à et Prêt à ne sont pas proposées pendant le détartrage.

- Allumez votre four puis sélectionnez Détartrer .

Le message Veuillez 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.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

N'arrêtez surtout pas le four à vapeur avant la fin du détartrage, sinon vous devrez 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.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Confirmez à chaque fois avec OK.

Une fois le temps restant écoulé, Terminé apparaît et un signal retentit.

Finalisation du détartrage

- Éteignez le four vapeur.
- Retirez le réservoir d'eau et ôtez la protection anti-débordement.
- Videz et séchez le réservoir d'eau.
- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Séchez l'enceinte de cuisson.
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des pannes et anomalies. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur www.miele.be/fr/support/customer-assistance, vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



Messages à l'écran

Problème	Cause et solution
F11	Les tuyaux d'évacuation sont bouchés. ■ Détartrez le four vapeur (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien"). ■ Si le message d'anomalie s'affiche encore, contactez le service après-vente.
F44	Une anomalie technique est survenue. ■ Éteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes. ■ Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez le service après-vente.
F55	Le temps de cuisson maximal étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché. ■ Arrêtez et rallumez le four à vapeur. Le four vapeur est prêt à fonctionner à nouveau.
Pour déverrouiller, appuyer pendant 6 secondes sur la touche OK s'affiche en activant l'écran.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Vous pouvez désactiver le verrouillage de la mise en marche pour un programme de cuisson en effleurant la touche OK pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver le verrouillage permanent de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants Éteint.
Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Mettez le four à vapeur hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le SAV.

Correction des problèmes

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Le four vapeur peut, certes, être utilisé mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages", section "Revendeurs").
	L'enceinte s'est réchauffée grâce au fonctionnement d'un tiroir situé en dessous. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte.
Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.	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. ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrage du four à vapeur").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas correctement fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien installé. ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple). ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.
L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à et Prêt à.	L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
	En principe, ces fonctions ne sont pas disponibles avec Détartrer.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Les touches sensibles ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Éteint. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four vapeur est éteint. ■ 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.
	Le four vapeur n'est pas branché au réseau électrique. ■ Vérifiez si la prise du four vapeur est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.
	La commande présente un problème. ■ Effleurez la l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four vapeur.
La touche  clignote lorsque vous allumez le four vapeur.	Vous n'avez pas encore connecté votre four vapeur à un réseau Wi-Fi. La touche clignote pour vous signaler que vous pouvez facilement mettre le four vapeur en réseau à l'aide de cette touche. Après avoir allumé et éteint le four à plusieurs reprises, la touche ne clignote plus, mais la fonction de mise en réseau est toujours active.

Correction des problèmes

Bruits

Problème	Cause et solution
Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur, un bruit (ronronnement) se fait entendre.	Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau.
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	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.
On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.	Une fois la porte refermée, un processus de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Il ne s'agit pas d'une anomalie.

Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Impossible d'activer le four vapeur.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique).
	Un défaut technique est éventuellement survenu. ■ Débranchez le four vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si après avoir remis en place/réenclenché le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	L'ampoule ne fonctionne plus. ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

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 <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

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.

La plaque signalétique se trouve dans le compartiment du réservoir d'eau. Vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication sur la petite plaque visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

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.

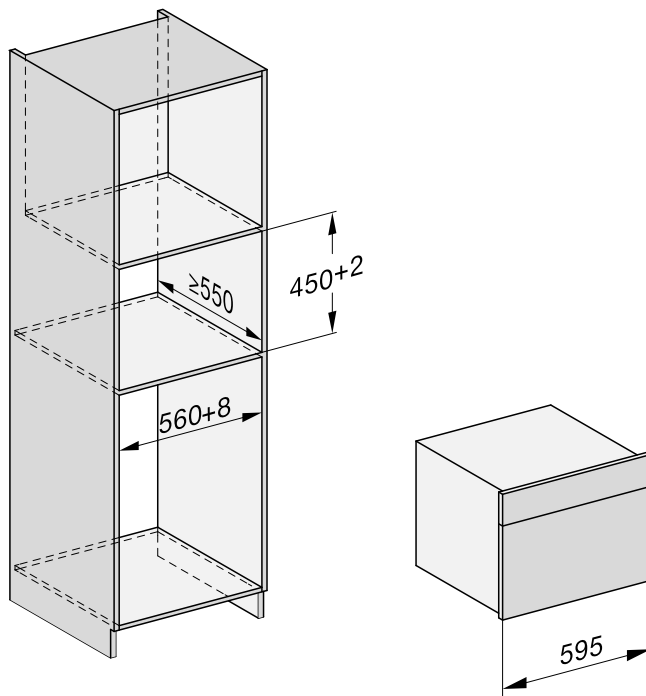
► Le four vapeur doit être positionné de manière à ce que le plat de cuisson situé sur le gradin le plus haut soit visible. C'est le seul moyen d'éviter des blessures dues à un débordement d'aliments chauds.

Dimensions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut

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

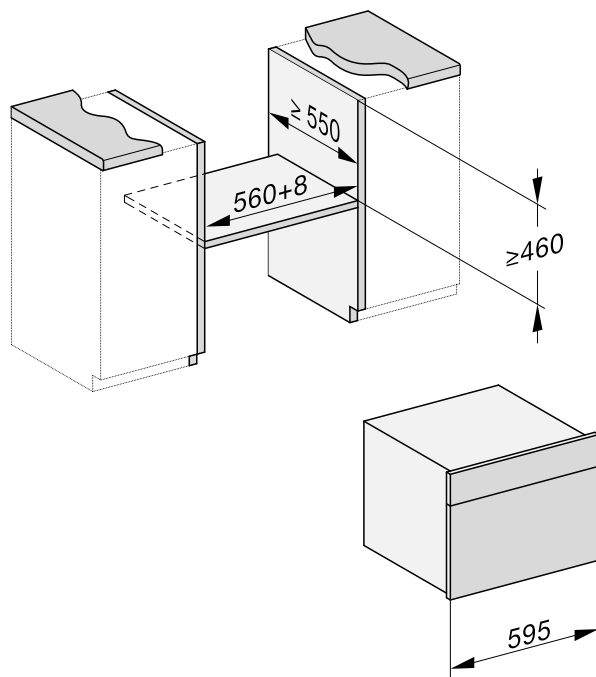


Installation

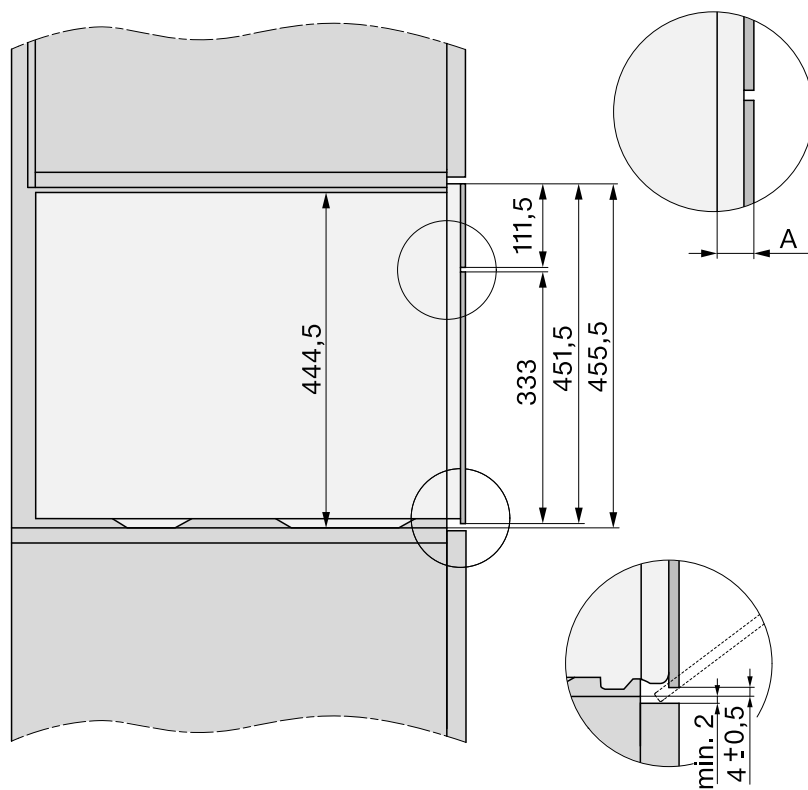
Encastrement dans un meuble bas

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

Si le four à vapeur doit être intégré sous un plan de cuisson électrique ou induction, respectez les consignes relatives à l'encastrement du plan de cuisson, ainsi que la hauteur d'encastrement du plan de cuisson.



Vue latérale

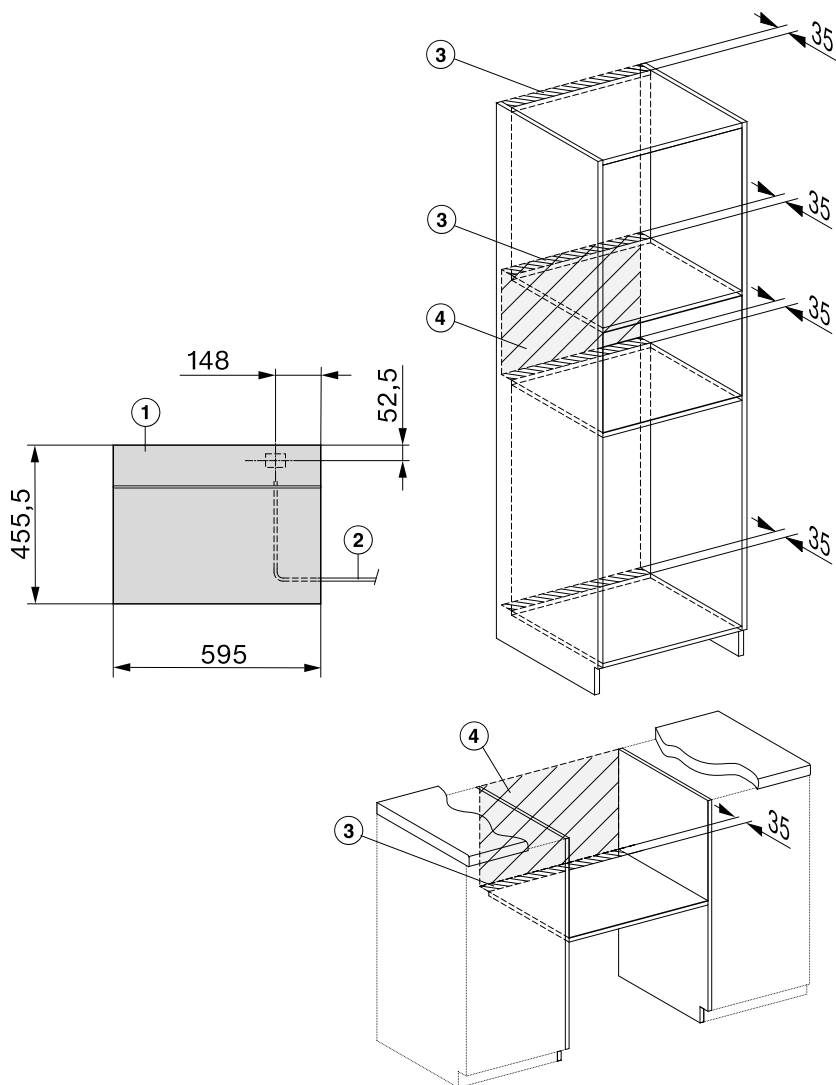


A Façade en verre : 22 mm

Façade en métal : 23,3 mm

Installation

Raccordement et ventilation



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation électrique, L = 2.000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm²
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

Installer un four vapeur

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur.

Dommages dus à un transport non conforme.

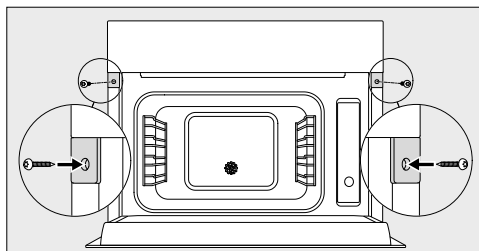
La porte peut être endommagée si vous transportez le four vapeur en le tenant par la poignée de porte.

Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le générateur de vapeur ne fonctionne pas correctement lorsque le four vapeur n'est pas posé à l'horizontale.

Tout écart par rapport à la position horizontale ne doit pas dépasser 2° maximum.

- Insérez le four vapeur dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le. 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).
- Raccordez votre four vapeur au 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.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson vapeur)

Plat test	Récipient de cuisson	Quantité [g]	 ⁴¹	 ² [°C]	 [min]
Rajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	1x DGGL 50-40	300	au choix	100	3
Répartition de vapeur					
Brocolis (8.2)	2x DGGL 50-40	max.	au choix ³	100	3
Capacité de l'appareil					
Petits pois (8.3)	4x DGGL 50-40	875 respectivement	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ niveau(x), ² température,  temps de cuisson

- ¹ Insérez le plat récupérateur ou le plat en verre (selon le modèle) au niveau 1.
- ² Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).
- ³ Introduisez 2x DGGL 50-40 l'un derrière l'autre sur le niveau.
- ⁴ Introduisez respectivement 2x DGGL 50-40 l'un derrière l'autre sur les gradins.
- ⁵ Le test est terminé lorsque la température au niveau du point le plus froid est de 85 °C.

Cuisson menu Plats test ¹ (mode cuisson vapeur)

Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 ⁴²	 [°C]	Hauteur [cm]	 [min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	—	17
Filet de saumon, surgelé, non décongelé	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brocolis (bouquets)	1x DGGL 50-40	600	3	100	—	4

⁴ Niveau,  Température,  Temps de cuisson

- ¹ Marche à suivre, voir chapitre “Cuisson vapeur”, section “Cuisson menu”.
- ² Insérez le plat récupérateur ou le plat en verre (selon le modèle) sur le niveau 1.
- ³ Enfourez le 1er plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de chauffage ne commence).

Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	max. 2,0 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	20 min
Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 – 2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	max. 100 mW

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four 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
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

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
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30
(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DG 7440

fr-BE

M.-Nr. 11 245 090 / 04 / 002