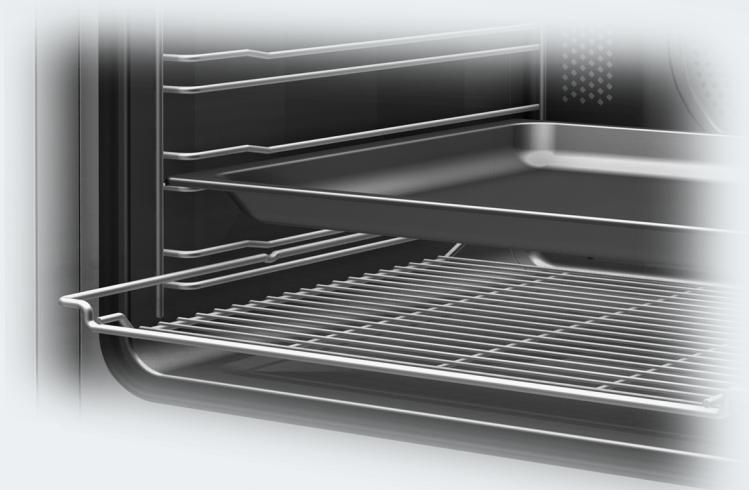


## Mode d'emploi et instructions de montage


### Four vapeur combiné






Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage, l'installation et la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

# Table des matières






---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	<b>6</b>
<b>Développement durable et protection de l'environnement</b> .....	<b>14</b>
Conseils d'économie d'énergie.....	15
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>17</b>
<b>Éléments de commande</b> .....	<b>18</b>
Touche marche/arrêt.....	19
Écran.....	19
Touches sensibles .....	19
Symboles .....	21
<b>Principe de commande</b> .....	<b>22</b>
Sélectionner une option de menu.....	22
Modifier un réglage dans une liste.....	22
Modifier un réglage avec une barre à segments.....	22
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction.....	22
Saisir des chiffres .....	23
Activer MobileStart.....	23
Aspirer l'eau.....	23
<b>Équipement</b> .....	<b>25</b>
Plaque signalétique .....	25
Éléments fournis.....	25
Accessoires fournis et accessoires en option.....	25
Dispositifs de sécurité.....	31
Surfaces traitées PerfectClean .....	32
<b>Première mise en service</b> .....	<b>33</b>
Miele@home .....	33
Réglages de base.....	34
Première montée en température du four vapeur combiné et rinçage du système de diffusion de vapeur .....	35
<b>Réglages</b> .....	<b>36</b>
Tableau des réglages.....	36
Accéder au menu « Réglages » .....	38
Langue  .....	38
Heure.....	38
Eclairage.....	38
Ecran.....	39
Volume .....	39
Unités .....	40
Booster .....	40
Refroidissement rapide .....	40
Maintien au chaud.....	40
Temp. préprogrammées .....	40
Arrêt différé ventilateur.....	41
Dureté d'eau .....	42



Altitude.....	44
Sécurité.....	44
Miele@home .....	44
Commande à distance.....	45
Activer MobileStart .....	45
Mise à jour à distance.....	45
Version logiciel.....	46
Revendeurs.....	46
Réglages usine.....	46
Heures fonctionnement.....	47
<b>Menu principal et sous-menus .....</b>	<b>48</b>
<b>Commande .....</b>	<b>49</b>
Utilisation simple.....	49
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson.....	50
Modifier la température .....	50
Régler les temps de cuisson .....	50
Modifier les temps de cuisson réglés.....	51
Supprimer les temps de cuisson réglés .....	51
Annuler la cuisson .....	51
Interrompre une cuisson en mode Cuisson vapeur  .....	52
Préchauffer l'enceinte.....	52
Booster.....	53
Refroidissement rapide .....	53
Maintien au chaud.....	53
Minuterie .....	54
<b>Bon à savoir .....</b>	<b>56</b>
Cuisson vapeur .....	56
Utiliser Cuisson vapeur  .....	56
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	57
Légumes.....	57
Poissons.....	58
Viandes.....	59
Riz .....	60
Céréales .....	60
Pâtes.....	60
Fruits.....	60
HydraCook.....	60
Utiliser HydraCook  .....	60
Cuisson de pâtisseries/pain .....	62
Conseils pour la cuisson.....	62
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	63
Remarques concernant les modes de cuisson .....	63

# Table des matières

---

Rôtissage .....	64
Conseils de rôtissage .....	64
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	64
Remarques concernant les modes de cuisson .....	65
Mode Gril.....	66
Conseils pour faire griller .....	66
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	66
Remarques concernant les modes de cuisson .....	67
Décongélation.....	67
Cuisson à basse température.....	68
Stériliser des conserves .....	69
Déshydratation .....	71
Chauffer la vaisselle .....	72
Produits surgelés/plats préparés .....	72
Programmes auto .....	73
Catégories.....	73
Utilisation des programmes automatiques.....	73
Consignes d'utilisation .....	73
Tableaux de cuisson .....	75
Légumes  .....	75
Poisson  .....	77
Viande  .....	77
Pâtes  .....	77
Riz  .....	78
Pâte à gâteau .....	79
Pâte brisée .....	80
Pâte levée.....	81
Pâte à l'huile et au fromage blanc .....	82
Pâte à génoise .....	82
Pâte à chou, pâte feuilletée, meringue.....	83
Plats salés.....	84
Bœuf .....	85
Veau .....	86
Porc.....	87
Agneau, gibier.....	88
Volaille, poisson .....	89
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>90</b>
Produits de lavage à ne pas utiliser .....	90
Nettoyer les salissures normales .....	91
Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips).....	91
Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips .....	92

# Table des matières

Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique .....	92
Salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires.....	93
Éliminer les taches d'huile et de graisse .....	93
Nettoyer la voûte de l'enceinte.....	93
Evaporer eau résiduelle .....	94
Entretien .....	96
Humidification.....	96
Séchage.....	96
Détartrage.....	97
Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips.....	99
Démonter la paroi arrière .....	100
Porte.....	100
Démonter la porte .....	101
Désassembler la porte.....	101
Monter la porte .....	104
<b>En cas d'anomalie .....</b>	<b>105</b>
Instructions à l'écran .....	105
Comportement inattendu .....	107
Résultat insatisfaisant .....	110
Bruits inhabituels.....	110
<b>Service après-vente.....</b>	<b>111</b>
Contact en cas d'anomalies .....	111
Garantie .....	111
<b>Installation.....</b>	<b>112</b>
Dimensions d'encastrement .....	112
Encastrement dans un meuble haut ou bas .....	112
Vue latérale .....	113
Raccordements et aération.....	114
Installer le four vapeur combiné.....	115
Raccordement électrique.....	116
<b>Données à l'intention des instituts de contrôle .....</b>	<b>117</b>
Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson Cuisson vapeur  ) .....	117
Plats tests Cuisson de menu (mode Cuisson vapeur  ) .....	118
Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson fours traditionnels).....	119
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1.....	120
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>121</b>
Déclaration de conformité .....	121
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	121

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

### Utilisation conforme

► Ce four vapeur combiné est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.

► Ce four vapeur combiné ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Utilisez ce four vapeur combiné exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir, griller et stériliser des aliments.

Tout autre usage est à proscrire.

► Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four vapeur combiné sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► L'enceinte de cuisson du four est équipée d'ampoules spéciales en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce.

► Ce four vapeur combiné contient 1 source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

### Précautions à prendre avec les enfants

► Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four vapeur combiné.

► Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur combiné à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four vapeur combiné sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four vapeur combiné sans surveillance.

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur combiné. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

► Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.

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

► Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four vapeur combiné chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur combiné pendant qu'il fonctionne.

Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur combiné jusqu'à son complet refroidissement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque de blessure en cas de porte ouverte.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

### Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

► Un four vapeur combiné endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four vapeur combiné présentant des dommages.

► Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur combiné en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four vapeur combiné doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four vapeur combiné.

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



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Ce four vapeur combiné ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex. des bateaux).
- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four vapeur combiné. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four vapeur combiné par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ 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 de rechange d'origine Miele.
- ▶ Si le four vapeur combiné est livré sans câble d'alimentation électrique, un technicien agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation électrique spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation électrique spécial par un technicien agréé par Miele.
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux (voir chapitre « En cas d'anomalie »), débranchez la prise électrique de votre four vapeur combiné. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
  - déclencher les fusibles ou
  - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
  - débrancher la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
- ▶ Pour un fonctionnement correct, le four vapeur combiné nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si le four vapeur combiné a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four vapeur combiné. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur combiné, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur combiné a complètement refroidi.

### Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.

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

► Risque de blessure dû à des aliments brûlants.

Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat.

Les aliments peuvent vous brûler.

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

► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur combiné et en débranchant la fiche du secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.

► Les objets inflammables situés à proximité d'un four vapeur combiné en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez jamais le four vapeur combiné pour chauffer une pièce.



► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four vapeur combiné sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Eteignez le four vapeur combiné et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

► Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de grill élevées.

N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .



► Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

► Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four vapeur combiné. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le four vapeur combiné allumé et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.

► Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four vapeur combiné. Par conséquent, couvrez les aliments.

► L'émail de la sole peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.

Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.

Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante Eco , en prenant soin de désactiver la fonction Booster.

► Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.

► Risque de blessure par dégagement de vapeur. Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température. Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque de blessure par dégagement de vapeur. Pendant la cuisson vapeur, pendant une cuisson avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut générer des brûlures sévères. N'ouvrez jamais la porte pendant la cuisson vapeur ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

► Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Retournez ou mélangez les aliments afin qu'ils cuisent de façon uniforme.

► Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four vapeur combiné ou lui faire prendre feu.

Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant.

Veillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique pour la cuisson vapeur, assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Les autres récipients en plastique risquent de fondre ou de devenir cassants.

► La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

► Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.

► La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Le four vapeur combiné risque d'être endommagé.

► De la vapeur pourrait se déposer sur les composants sous tension et provoquer un court-circuit. Cela risque aussi de détruire les composants électriques. Ne faites pas fonctionner le four vapeur combiné sans cache de lampe.

### Surfaces en inox :

► N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

▶ Les aimants peuvent causer des rayures. Ne vous servez pas des surfaces en inox pour accrocher des objets aimantés.

### Nettoyage et entretien

▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.

▶ Les supports de gradins peuvent être démontés. Remontez les supports de gradins correctement.

▶ La paroi arrière émaillée catalytique peut être enlevée pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démontez la paroi arrière »). Remontez correctement la paroi arrière et n'utilisez jamais le four vapeur combiné sans sa paroi arrière dûment mise en place.

▶ Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four vapeur combiné et son environnement immédiat restent toujours propres.

Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

### Accessoires

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four vapeur combiné.

▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000/HUB 5001 (si disponibles) ne doivent pas être insérés au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail. N'insérez pas non plus le plat à rôtir Miele sur la barre support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la butée de sécurité. En règle générale, enfournez-le au niveau 2.



## Recyclage de l'emballage

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

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

## Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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 au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

## Conseils d'économie d'énergie

### Cuisson

- Privilégiez les programmes automatiques pour préparer vos plats.
  - Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
  - En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
  - Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
  - Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
  - Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de papier d'aluminium réverbérant la chaleur.
  - Surveillez le temps de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
  - Le mode Chaleur tournante Eco  est adapté à la cuisson de petites portions, comme des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Si vous utilisez un seul niveau, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie tout en obtenant des résultats de cuisson de très bonne qualité. Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
  - Pour les grillades, préférez le mode Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de grill avec température maximale.
  - Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
  - Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.


# Développement durable et protection de l'environnement

---

## Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimale env. 5 minutes avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle de l'appareil suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le four vapeur combiné en aucun cas (voir chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde »).
- Si vous souhaitez débarrasser les surfaces émaillées catalytiques des éclaboussures d'huile ou de graisses, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

## Ajuster les réglages

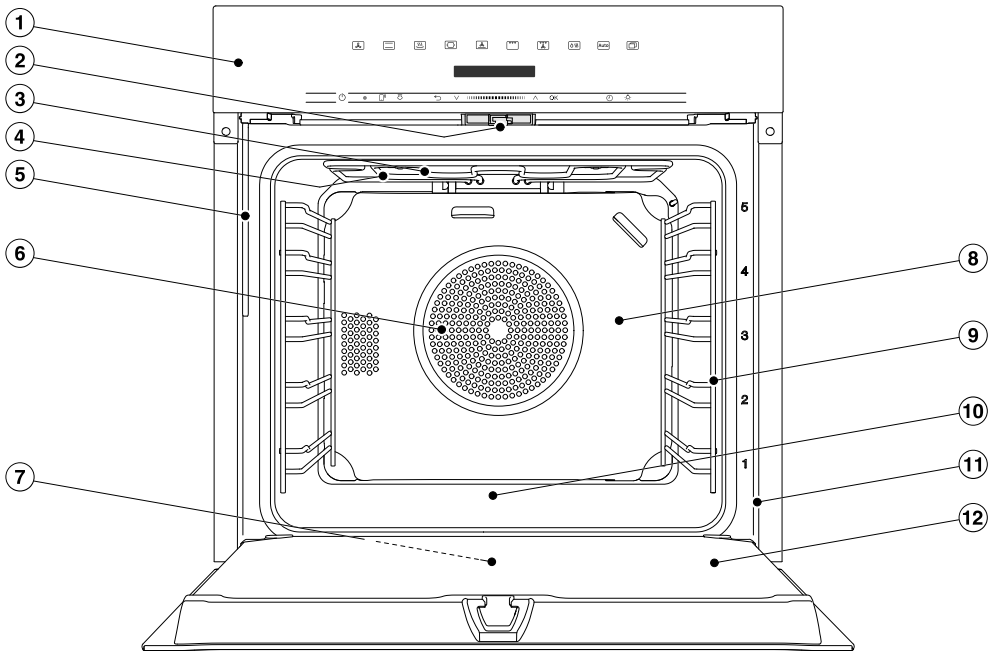
- Sélectionnez le réglage Ecran | Quick-Touch | Désactivé afin de réduire la consommation d'énergie des éléments de commande.
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez le réglage Eclairage | Désactivé ou «Activé» 15 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage de l'enceinte à tout moment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

## Mode économie d'énergie

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

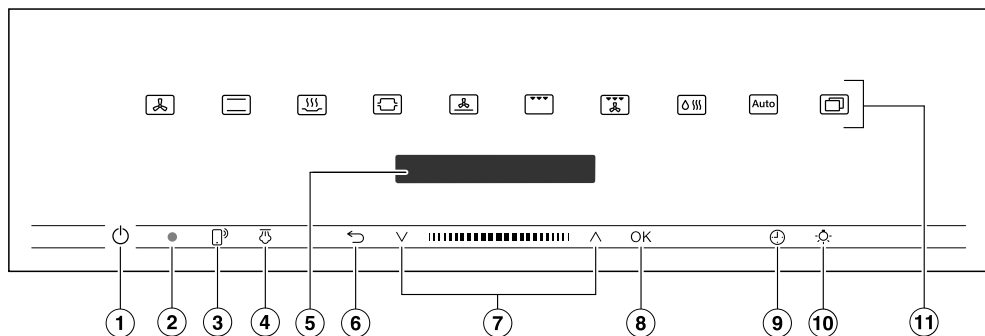


## Four vapeur combiné



- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistance de voûte/gril
- ④ Ouverture pour l'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑦ Rigole de récupération de l'eau
- ⑧ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑨ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑩ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑪ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑫ Porte

## Eléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt 

Pour allumer et éteindre le four vapeur combiné
- ② Interface optique  
(pour service après-vente Miele uniquement)
- ③ Touche sensitive 

Pour commander le four vapeur combiné depuis votre terminal mobile
- ④ Touche sensitive 

Pour déclencher la diffusion de vapeur en mode de cuisson Hydra-Cook
- ⑤ Écran

Permet d'afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ⑥ Touche sensitive 

Revenir en arrière étape par étape et modifier certains réglages en cours de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les flèches  $\wedge$  et  $\vee$ 

Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK


Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive 

Régler une minuterie, une durée, une heure de départ ou d'arrêt pour une cuisson
- ⑩ Touche sensitive 

Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte
- ⑪ Touches sensibles

Sélectionner un mode de cuisson, un programme automatique ou accéder aux réglages


## Touche marche/arrêt

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


Cet interrupteur permet d'allumer et d'éteindre le four vapeur combiné.

## Écran

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

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

## Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver cette tonalité de touche via Autres  | Réglages | Volume | Bip touches.







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

## Touches sensibles au-dessus de l'écran



Vous trouverez davantage d'informations sur les modes de cuisson et les fonctions spéciales aux chapitres « Menu principal et sous-menus », « Réglages », « Programmes auto » et « Autres applications ».

# Eléments de commande

## Touches sensibles en-dessous de l'écran






Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <b>Commande à distance</b> et effleurer cette touche sensible. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensible s'allume : la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).</p>
	<p>Si vous avez sélectionné des diffusions de vapeur manuelles dans le mode <b>HydraCook</b> , déclenchez les diffusions de vapeur avec cette touche sensible.</p> <p>Cette touche sensible devient orangée dès qu'une diffusion de vapeur peut être déclenchée.</p> <p>Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran affiche .</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu précédent ou au menu principal.</p> <p>Si vous avez démarré une cuisson, vous pouvez l'annuler grâce à cette touche.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, utilisez les flèches ou la réglette pour faire défiler les listes de sélection. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affichera à l'écran.</p> <p>Vous pouvez également modifier les valeurs et les réglages à l'aide des flèches ou de la réglette.</p>

# Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction
OK	Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche <i>OK</i> devient orange. Cette touche permet d'appeler plusieurs fonctions (la minuterie par ex.), d'enregistrer la modification des valeurs et des réglages ou encore de confirmer les messages à l'écran.
	Si vous n'avez pas démarré de cuisson, cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si vous avez lancé un programme, cette touche permet de configurer une minuterie, une durée, une heure de départ ou de fin pour la cuisson en cours.
	Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.


## Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche empêche le démarrage involontaire du four vapeur combiné (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »).


## Principe de commande

---

Pour utiliser le four vapeur combiné, servez-vous de la zone de navigation comprenant les flèches  $\wedge$  et  $\vee$  ainsi que la réglette .

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche *OK* devient orange.


### Sélectionner une option de menu


■ Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

**Conseil :** si vous laissez votre doigt sur une flèche, la liste défilera automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

■ Confirmez votre choix en effleurant *OK*.

### Modifier un réglage dans une liste


Le réglage actuel est identifié par une coche .

■ Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité(e).

■ Validez en effleurant *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

### Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments .

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


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

■ Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre le réglage souhaité.

■ Confirmez votre choix en effleurant *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.


### Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

Les touches sensibles des modes de cuisson et des fonctions (par ex. : Autres ) se trouvent au-dessus de l'écran (voir chapitres « Commande » et « Réglages »).

■ Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).

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

■ Dans les modes de cuisson ou fonctions : réglez les valeurs comme la température.

■ Dans Autres  : faites défiler la liste de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

■ Validez avec *OK*.

### Changer de mode de cuisson


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

La touche du mode actuellement sélectionné est orangée.

■ Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).


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

La touche du mode nouvellement sélectionné devient orange.

Dans Autres , faites défiler la liste de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

## Saisir des chiffres

Les chiffres sont modifiables lorsqu'ils sont en surbrillance.


- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.


**Conseil :** si vous laissez votre doigt sur une flèche, les valeurs défileront automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

- Validez en effleurant **OK**.


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

## Activer MobileStart



- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

## Aspirer l'eau

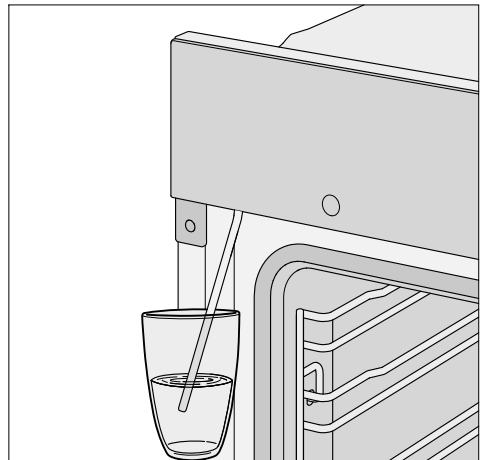
En mode de cuisson Cuisson vapeur  et HydraCook , l'écran affiche le rappel Préparer de l'eau pour la cuisson.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau renouvelée demandée.

L'eau distillée ou mélangée à du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.

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

- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube d'aspiration situé à gauche en dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau fraîche.
- Validez en effleurant **OK**.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau fraîche effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

## Principe de commande


---

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration en effleurant *OK*.

- Une fois le processus d'aspiration terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un bruit de pompage reste audible pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

La cuisson démarre. Pendant la cuisson, l'eau est diffusée dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur. Les ouvertures pour la diffusion de vapeur se trouvent dans le coin gauche arrière de la voûte de l'enceinte de cuisson.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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



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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Eléments fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four vapeur combiné
- Livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Vis pour fixer votre four vapeur combiné dans la niche d'encastrement
- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec ventouse pour procéder au détartrage du système de diffusion de vapeur
- Autres accessoires

## Accessoires fournis et accessoires en option

L'équipement dépend du modèle.

En principe, votre four vapeur combiné est équipé de grilles de support, de récipients de cuisson, d'une plaque de cuisson multi-usages et d'une grille de cuisson (plus simplement appelée « grille »).


Selon le modèle, votre four vapeur combiné peut également disposer de certains accessoires listés ci-après.

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux fours vapeur combinés Miele.

Vous pouvez les commander via la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, indiquez les références de votre modèle de four vapeur combiné et la désignation des accessoires souhaités.

## Supports de gradins

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins  pour insérer les différents accessoires.

Le numéro de chaque niveau est indiqué sur le cadre de porte.

Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées.

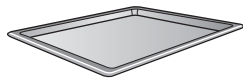
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips »).

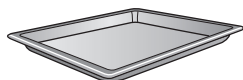
# Équipement

## Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages et grille avec butée de sécurité

Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :



Insérez toujours ces accessoires entre les barres d'un des niveaux de support de gradins.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

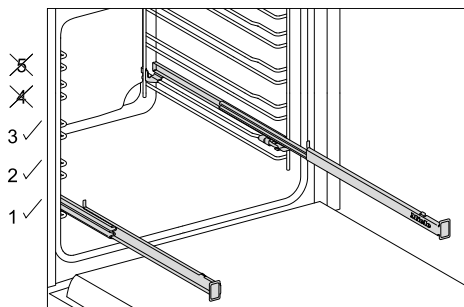
Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers le milieu de chaque côté court. Elle empêche les accessoires de glisser des supports de gradins lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l'enceinte.



Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec une grille par-dessus, la plaque de cuisson multi-usages doit être insérée entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

En mode de cuisson Cuisson vapeur (SSS), insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

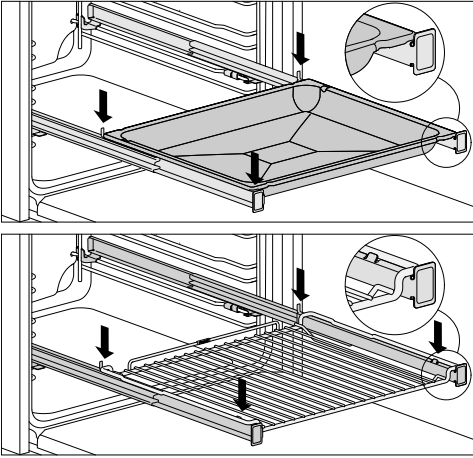
## Rails coulissants FlexiClips HFC 70-C



Les rails coulissants FlexiClips peuvent uniquement être placés aux niveaux 1, 2 et 3.

Les rails coulissants FlexiClips sont entièrement extractibles de l'enceinte de cuisson. Ils donnent une vision d'ensemble des aliments.

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



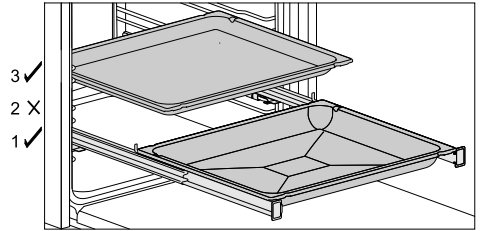
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance,

- veillez à ce que l'accessoire se trouve toujours entre les taquets avant et arrière des rails,
- lorsque vous enfiler la grille sur les rails coulissants FlexiClips, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

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

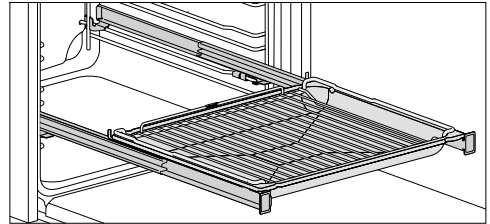
Etant donné que les rails coulissants sont montés sur la barre support supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur se réduit. Un écart trop petit peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs plaques de cuisson, plaques de cuisson multi-usages ou grilles.



- Enfilez une plaque à pâtisserie, une plaque de cuisson multi-usages ou une grille sur les rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

Vous pouvez combiner la plaque de cuisson multi-usages et la grille avant de les insérer sur les rails coulissants FlexiClips.



- Posez la grille sur la plaque de cuisson multi-usages puis enfiler l'ensemble sur les rails coulissants FlexiClips. La grille coulisse automatiquement entre les supports du niveau, juste au-dessus des rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

# Équipement

## Monter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

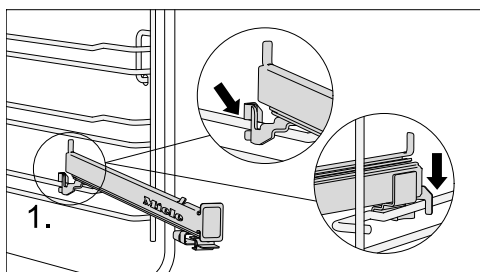
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

Montez les rails coulissants FlexiClips de préférence au niveau 1. Vous pouvez ainsi les utiliser pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

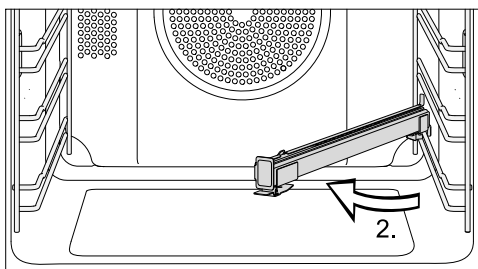
Chaque niveau des supports de gradins est constitué de deux barres supports. Les rails coulissants FlexiClips se montent sur les barres supports supérieures du niveau.

Montez le rail coulissant FlexiClips portant le logo Miele du côté droit.

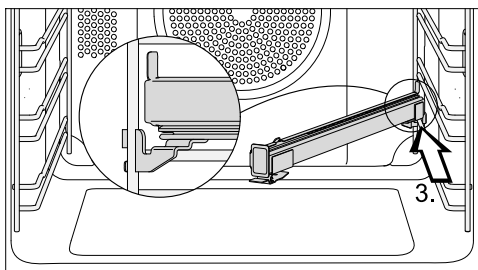
N'ouvrez **pas** les rails coulissants lors du montage ou du démontage.



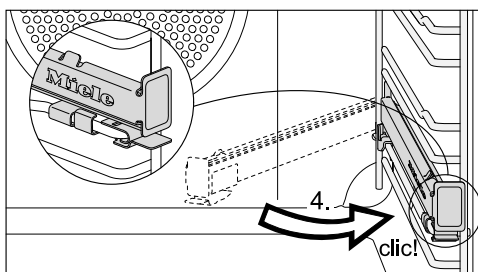
- Accrochez le rail coulissant FlexiClips à l'avant sur la barre supérieure d'un niveau (1.).



- Puis faites-le pivoter vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



- Faites glisser le rail coulissant FlexiClips vers l'arrière, en biais le long de la barre supérieure, jusqu'à la butée (3.).



- Rabattez le rail coulissant FlexiClips et enclenchez-le sur la barre support supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

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

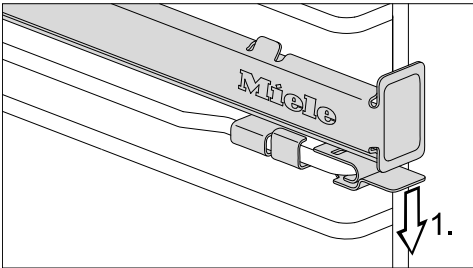
## Démonter les rails coulissants Flexi-Clips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

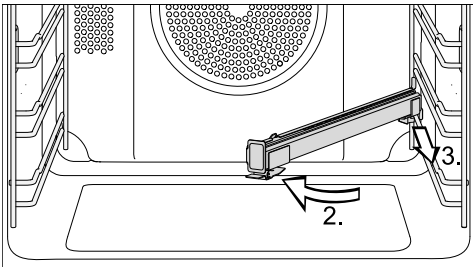
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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

- Enfoncez complètement le rail coulissant.

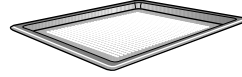


- Appuyez sur la languette du rail coulissant FlexiClips pour l'abaisser (1.).



- Faites pivoter le rail coulissant FlexiClips vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.) puis tirez-le vers l'avant le long de la barre supérieure (3.).
- Décrochez le rail coulissant FlexiClips de la barre et retirez-le.

## Plaque de cuisson perforée HBBL 71 Gourmet et AirFry




La fine perforation de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson :

- Lors de la préparation de produits de boulangerie à base de pâte fraîche à la levure ou au fromage blanc et à l'huile, de pain et de petits pains, le brunissement sur la face inférieure est amélioré. Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane, puis placez-la sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry.
- Les frites, croquettes ou autres peuvent être frites sans graisse dans un courant d'air chaud (AirFrying).
- Lors de la déshydratation/séchage, la circulation de l'air autour du produit à sécher est optimisée.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

Les mêmes possibilités d'utilisation vous sont offertes par le **moule rond de cuisson et moule AirFry perforé HBFP 27-1**.

La plaque perforée de cuisson Gourmet et AirFry et le moule rond perforé de cuisson et AirFry ne sont pas adaptés à une utilisation en mode Cuisson vapeur .

Utilisez les plaques et les moules perforés uniquement pour la cuisson.

## Moules ronds



# Équipement

Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Le moule rond perforé **pour cuisson et AirFry HBFP 27-1** a les mêmes possibilités d'utilisation que la plaque perforée **Gourmet et AirFry HBBL 71**.

La surface émaillée des deux moules est traitée avec un revêtement PerfectClean.

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

## Pierre à pizza HBS 70

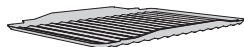


La pierre à pizza vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour les spécialités à la pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

Cet accessoire est à base de pierre réfractaire vitrifiée. Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

## Plaque à griller et rôtir HGBB 71



La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usages. La plaque à griller et rôtir ou AirFrying évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

## Plats à rôtir HUB Couvercles pour plats à rôtir HBD

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir de Miele s'enfourne directement dans les supports de gradins. Le plat à rôtir est doté d'une butée de sécurité.

La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

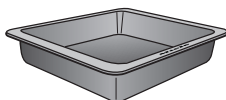
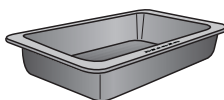
Les plats à rôtir Miele existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur : 22 cm**    **Profondeur : 35 cm**

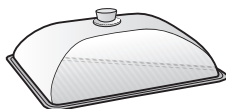
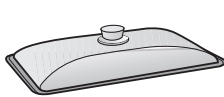
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

HUB 5001-XL\*



HBD 60-22

HBD 60-35



\* compatible avec les tables de cuisson à induction

## Plat de cuisson vapeur

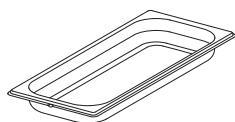
Un récipient de cuisson en inox est fourni avec le four vapeur combiné. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non.

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

Le récipient de cuisson contenant les aliments s'insère au niveau 3.

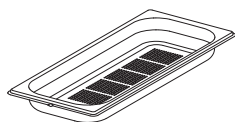
Insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

## Plat de cuisson vapeur DGG 20



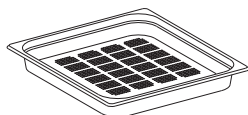
1 plat non perforé en inox  
Contenance 2,4 l  
Volume utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

## Plat de cuisson vapeur DGGL 20



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

## Plat de cuisson vapeur DGGL 12



1 plat perforé en inox  
Contenance 5,4 l  
Volume utile 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (l x P x H)

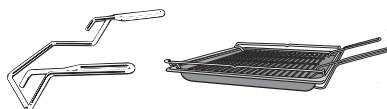
## Accessoires en émail catalytique

### Paroi arrière

Commandez cette pièce de rechange si l'émail catalytique est devenu inefficace à la suite d'une manipulation inadéquate ou du fait de salissures particulièrement tenaces.

Au moment de la commande, indiquez la référence du modèle de votre four vapeur combiné.

### Poignée de retrait HEG



La poignée vous permet de retirer facilement la plaque de cuisson, la plaque de cuisson multi-usages et la grille.

## Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Pastilles de détartrage, flexible en plastique avec ventouse pour le détartrage du four vapeur combiné
- Chiffon multi-usages en microfibres
- Nettoyant pour four Miele

## Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants**   
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Verrouillage des touches**  
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**  
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »)
- **Sécurité oublié**  
La sécurité oublié s'active automatiquement si le four vapeur combiné est

# Équipement

---

utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.

## - Porte ventilée

La porte est constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur. Pendant que le four chauffe, de l'air circule également dans la porte, de telle sorte que la vitre extérieure reste froide.

Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

- Plaque à griller et rôtir
- Plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry
- Moule rond perforé pour la cuisson et AirFry
- Plat à tarte

## Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par leurs excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage facilité.

Les aliments n'attachent pas. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car ils rayeraient la surface.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean :

- Enceinte de cuisson
- Grille
- Plaque de cuisson multi-usages
- Plaque de cuisson



### Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'App Miele.

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

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

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

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

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

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

### Disponibilité Miele@home

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

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

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

### Application Miele


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



# Première mise en service

## Réglages de base

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


 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. N'utilisez le four vapeur combiné que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Une fois raccordé au réseau électrique, le four vapeur combiné se met automatiquement sous tension.

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.

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

## Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.
- Validez en effleurant *OK*.

## Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, effleurez la touche sensitive *OK*.
- Si vous souhaitez remettre la configuration à plus tard, sélectionnez *Passer* et confirmez avec la touche *OK*. Pour de plus amples informations sur

Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

## Régler l'heure

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

## Réglage de la dureté de l'eau

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

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

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

## Terminer la première mise en service


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

La première mise en service est terminée.

### Première montée en température du four vapeur combiné et rinçage du système de diffusion de vapeur

Des odeurs désagréables peuvent se dégager à la première mise en température du four vapeur combiné. Pour les éliminer, faites chauffer le four vapeur combiné pendant au moins une heure. Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur combiné et les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClips dans les supports de gradins et insérez les plaques et la grille.
- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour allumer le four vapeur combiné.

Sélectionner un mode apparaît.

- Sélectionnez HydraCook .

La température préconisée s'affiche (160 °C).

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur sont activés.


- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Validez en effleurant OK.

- Sélectionnez Diffusion auto de vapeur.


L'écran indique que de l'eau doit être aspirée.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau fraîche demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre « Principe de fonctionnement », section « Aspiration de l'eau »).

Faites chauffer le four vapeur combiné à vide pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, arrêtez le four vapeur combiné avec l'interrupteur Marche/Arrêt .

### Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.






Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les à la main (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.


Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte de l'appareil.

# Réglages

## Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Affichage Activé*   Désactivé   Désactivation de nuit Format de temps 12h   24h* Régler
Eclairage	Activé «Activé» 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé   Désactivé*
Volume	Signaux sonores Modifier mélodie*  Fréquence simple  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé*   Désactivé
Unités	Température °C*   °F
Booster	Activé* Désactivé
Refroidissement rapide	Activé* Désactivé
Maintien au chaud	Activé Désactivé*


\* Réglages d'usine



Option	Réglages disponibles
Temp. préprogrammées	
Anrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée
Dureté d'eau	1° dH   ...   21° dH*   ...   70° dH
Altitude	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Sécurité	Verrouillage des touches Activé   Désactivé* Sécurité enfants  Activé   Désactivé*
Miele@home	Activer   Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeurs	Mode expo Activé   Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Temp. préprogrammées

\* Réglages d'usine

# Réglages

## Accéder au menu « Réglages »

Le menu **Autres**  | **Réglages** permet de personnaliser votre four vapeur combiné 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 pas modifier les réglages en cours de cuisson.

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

**Conseil :** si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche . Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu **Langue** .

## Heure

### Affichage

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

- **Activé**  
L'heure reste affichée. 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. Si vous sélectionnez également le ré-

glage **Ecran | QuickTouch | Désactivé**, vous devez d'abord allumer le four vapeur combiné avant de pouvoir l'utiliser.

- **Désactivé**  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four vapeur combiné en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- **Désactivation de nuit**  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste sombre. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.

### Format de temps

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

### Régler


Réglez les heures et les minutes.


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

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

### Eclairage

- **Activé**  
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- **«Activé» 15 secondes**  
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au



bout de 15 secondes. Vous pouvez ré-activer l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche .

- Désactivé  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

## Ecran

### Luminosité

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

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

### QuickTouch

Déterminez la réaction des touches sensibles lorsque le four vapeur combiné 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 combiné est éteint. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
- Désactivé  
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles ne réagissent que si le four vapeur combiné est allumé et pendant un certain temps après l'avoir éteint.

## Volume



### Signaux sonores

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

### Modifier mélodie

À la fin d'un cycle, une mélodie retentit plusieurs fois à intervalles réguliers.



Le volume de cette mélodie est représenté par une barre à segments.

-  volume maximal
-  mélodie désactivée

### Fréquence simple



À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant une durée déterminée.

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


-  hauteur de fréquence maximale
-  hauteur de fréquence minimale

### Bip touches

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

-  volume maximal
-  tonalité des touches désactivée

### Mélodie d'accueil

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

# Réglages

---

## Unités

### Température

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

### Booster

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

- Activé

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

- Désactivé

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

### Refroidissement rapide

La fonction Refroidissement rapide permet de refroidir rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson une fois le cycle de cuisson terminé.

Cette fonction est utile notamment si vous souhaitez démarrer sans attendre un programme automatique pour lequel l'enceinte de cuisson doit être froide.

Elle entre également en jeu pour la fonction Maintien au chaud qui permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé.

- Activé

La fonction Refroidissement rapide est activée. La porte s'ouvre automati-

quement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.

- Désactivé

La fonction Refroidissement rapide est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

### Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé. Les aliments sont maintenus à la température pré-réglée (Réglages | Temp. préprogrammées | Maintien au chaud).

La fonction Maintien au chaud peut être utilisée uniquement en association avec la fonction Refroidissement rapide.

- Activé

La fonction Maintien au chaud est activée. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température pré-réglée. Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement afin de maintenir les aliments au chaud.

- Désactivé

La fonction Maintien au chaud est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

### Temp. préprogrammées

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



Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson avec les températures préprogrammées correspondantes s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez avec *OK*.

Vous pouvez également modifier la température préconisée pour la fonction *Maintien au chaud*.

## Arrêt différé ventilateur

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

- Régulation thermique  
Le ventilateur se désactive dès que la température de l'enceinte passe sous les 70 °C.
- Commandé par la durée  
Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement et le plan de travail, et peut corroder le four vapeur combiné.

Si l'appareil est réglé sur *Commandé par la durée* et que vous maintenez des aliments au chaud dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.

Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage *Commandé par la durée*.

# Réglages

## Dureté d'eau

Pour assurer le bon fonctionnement du four vapeur combiné et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. Plus l'eau est dure, plus le four vapeur combiné devra être détartré fréquemment. La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Si vous utilisez votre propre adoucisseur d'eau, procédez au réglage du four vapeur combiné en fonction de la valeur réglée pour l'adoucisseur d'eau.

Si vous utilisez une installation interne pour la déminéralisation complète de l'eau (par exemple un système d'osmose inverse), celle-ci doit être réglée de manière à ce que l'eau traitée ait une conductivité d'au moins 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . Pour la plupart des qualités d'eau, cela peut être obtenu en ne dessalant pas complètement l'eau, mais en réglant la dureté de l'eau à au moins 3 °dH. La conductivité est nécessaire pour la détection de niveau dans le générateur de vapeur. Procédez au réglage du four vapeur combiné en fonction de la valeur réglée pour l'installation de déminéralisation de l'eau.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, celle-ci doit être conforme à la réglementation sur l'eau potable. N'utilisez pas d'eau minérale ou d'eau gazéifiée. Configurez votre four vapeur combiné en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  ou en ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ) sur l'étiquette de la bouteille.

Dureté de l'eau			Teneur en calcium $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Teneur en carbo- nate de calcium ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ )	Réglage du four vapeur combiné
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

## Réglages

Dureté de l'eau			Teneur en calcium mg/l Ca <sup>2+</sup>	Teneur en carbo- nate de calcium ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Réglage du four vapeur combiné
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37-45	66-80	6,62-8,06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8,23-10,74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10,92-12,53	436-500	1089-1250	61-70


# Réglages

## Altitude

La température d'ébullition de l'eau varie en fonction de l'altitude du lieu d'installation. À la suite d'un déménagement, utilisez ce réglage pour adapter le four vapeur à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres ou plus.

## Sécurité

### Verrouillage des touches

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

#### - Activé

Le verrouillage des touches est activé. Maintenez la touche *OK* enfoncée pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.

#### - Désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

### Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche une mise en marche involontaire du four vapeur combiné.

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

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

#### - Activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser votre four vapeur combiné, vous devez maintenir la touche *OK* enfoncée pendant au moins 6 secondes.

#### - Désactivé

La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné comme d'habitude.

## Miele@home

Votre four vapeur combiné fait partie des appareils compatibles avec le système Miele@home. Au départ usine, votre four vapeur combiné est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

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

#### - Activer

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

#### - Désactiver

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

#### - Etat de la connexion

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


- Nouvelle installation  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.
- Rétablir  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée aux réglages d'usine. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.  
Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four vapeur combiné usagé. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four vapeur combiné.
- Installer  
Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.


## Commande à distance

Si vous avez installé l'App Miele sur votre terminal 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 combiné ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.


En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le four vapeur combiné 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 vapeur combiné à distance.

La commande directe sur le four vapeur combiné est prioritaire par rapport à la commande à distance par l'App.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

## Mise à jour à distance

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

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

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

# Réglages

## Mise en marche / Arrêt

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

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

## Déroulement de la fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance)

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

- En l'absence de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, il n'est pas possible de revenir à une version précédente.

- N'éteignez pas le four vapeur combiné pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

## Version logiciel

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

## Revendeurs

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

## Mode expo

Si vous mettez le four vapeur combiné en marche lorsque le mode expo est activé, le message Mode expo activé. Ne chauffe pas. apparaît.


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

## Réglages usine












- Réglages de l'appareil  
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.

- Temp. préprogrammées  
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

## Heures fonctionnement

En sélectionnant Autres  | Heures fonctionnement vous pouvez consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four vapeur combiné.

## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Modes de cuisson		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–250 °C
Cuisson vapeur 	100 °C	70–100 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Multigril 	240 °C	200–250 °C
Turbogrill 	200 °C	100–250 °C
HydraCook 	160 °C	130–250 °C
Programmes auto 		
Autres 		
Chaleur sole	190 °C	100–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Décongélation	25 °C	25–50 °C
Entretien		
Détartrage		
Humidification		
Séchage		
Réglages 		
Heures fonctionnement		



## Utilisation simple

- Mettez le four vapeur combiné en marche.


Le menu principal s'affiche.



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de fonctionnement s'affiche suivi de la température préconisée.

- Modifiez la température préconisée et réglez le temps de cuisson si nécessaire.

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via les touches de navigation.

- Validez en effleurant *OK*.
- En mode de cuisson HydraCook , sélectionnez la diffusion de vapeur de votre choix (voir chapitre « HydraCook »).


En mode de cuisson Cuisson vapeur  et HydraCook , l'écran affiche le rappel Préparer de l'eau pour la cuisson.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau fraîche demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre « Principe de fonctionnement », section « Aspiration de l'eau »).
- Enfourez le plat.

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

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

- Une fois la cuisson terminée, effleurez la touche du mode de cuisson sélectionné pour l'arrêter.


 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

## Sécher l'enceinte de cuisson après une cuisson à la vapeur

Après une cuisson en mode Cuisson vapeur , nous recommandons de sécher l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien Séchage.

Le programme d'entretien Séchage se compose de 3 phases : évaporation de l'eau résiduelle dans l'enceinte vide, séchage par montée en température de l'enceinte et refroidissement rapide avec la porte entrouverte.


Exécutez toujours le programme d'entretien Séchage pour protéger l'enceinte de la corrosion et évaporer complètement l'eau résiduelle.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Essuyez l'eau et la condensation présentes dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Fermez la porte.
- Une fois le programme d'entretien Séchage terminé, éteignez le four vapeur combiné.

# Commande

## Rajouter de l'eau

S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pendant une cuisson avec apport d'humidité, un signal sonore retentit et un message vous invitant à remplir le réservoir d'eau fraîche s'affiche à l'écran.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

- Versez dans un récipient la quantité d'eau fraîche demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre « Principe de fonctionnement », section « Aspiration de l'eau »).

La phase de chauffage recommence et la cuisson se poursuit.



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


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

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

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

## Modifier la température

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

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette .

La température de consigne s'affiche à l'écran.

- Modifiez la température de consigne en utilisant la zone de navigation.

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

- Validez en effleurant *OK*.

Le programme 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. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

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

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

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

- Tps cuisson

Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'en-

ceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.

## - Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

## - Départ à

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

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez avec *OK*.
- Utilisez la touche ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la durée ou l'heure réglée.
- Validez en effleurant *OK*.
- Utilisez la touche ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

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

## Supprimer les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en effleurant *OK*.
- Utilisez la touche ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

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

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

## Annuler la cuisson

- Effleurez la touche du mode sélectionné ou la touche ↵.
- Lorsque Annuler l'opération s'affiche, confirmez avec *OK*.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Le menu principal s'affiche.


Si la fonction Refroidissement rapide est activée, la porte s'entrouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson et le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.


Effleurez la touche du mode de cuisson sélectionné pour revenir au menu principal.

# Commande

## Interrompre une cuisson en mode Cuisson vapeur

Nous recommandons de laisser la porte fermée pendant une cuisson en mode uniquement vapeur, pour éviter que la vapeur ne s'échappe et ne fasse baisser la température réglée dans l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez interrompre une cuisson en mode Cuisson vapeur  ainsi que pour les programmes et applications nécessitant un mode uniquement vapeur, et suspendre le temps de cuisson.


 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, ouvrez la porte en cours de cuisson.

La cuisson et la durée associée sont interrompues.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des supports de gradins, des accessoires et des aliments.

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

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





- Si vous voulez poursuivre la cuisson, refermez la porte.

La cuisson se poursuit avec la température actuelle de l'enceinte. Le temps restant continue à s'écouler.

## Préchauffer l'enceinte



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





Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte pour les préparations et modes suivants :
  - pain noir, rosbif et filet de bœuf en mode Chaleur tournante + , Hydra-Cook  et Chaleur sole-voûte 
  - gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes environ), pâtes délicates (par ex. génoise) en mode Chaleur sole-voûte  (sans la fonction **Booster**)

## Booster

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

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

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole-voûte 
- Rôtissage automatique 
- HydraCook 

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

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

Désactivez la fonction Booster pour ce type de préparations.

## Désactiver la fonction Booster pour une cuisson


- Sélectionnez le réglage Booster | Désactivé puis le mode de cuisson souhaité.

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

Si vous souhaitez réactiver la fonction Booster pour les prochaines cuissons, sélectionnez le réglage Booster | Activé.

## Refroidissement rapide

La fonction Refroidissement rapide permet de refroidir rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson une fois le cycle de cuisson terminé.

Cette fonction n'est pas disponible dans le mode de cuisson Cuisson vapeur .

## Désactiver la fonction Refroidissement rapide pour une cuisson

- Sélectionnez le réglage Refroidissement rapide | Désactivé puis le mode de cuisson souhaité.

Si la fonction Maintien au chaud est également activée, Refroidissement rapide désactivé, Maintien au chaud impossible s'affiche.

Les fonctions Refroidissement rapide et Maintien au chaud sont désactivées. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Si vous souhaitez réactiver la fonction Refroidissement rapide pour les prochaines cuissons, sélectionnez le réglage Refroidissement rapide | Activé.


## Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé.

Les aliments sont maintenus au chaud à une température pré-réglée (voir chapitre « Réglages », section « Temp. préprogrammées »).

La fonction Maintien au chaud peut être utilisée uniquement en association avec la fonction Refroidissement rapide.

# Commande

Cette fonction n'est pas disponible dans le mode de cuisson Cuisson vapeur .

## Activer la fonction Maintien au chaud pour une cuisson

- Sélectionnez le réglage Maintien au chaud | Activé puis le mode de cuisson souhaité.

Si la fonction Refroidissement rapide est également désactivée, Le maintien au chaud requiert le refroidissement rapide Le refroidissement rapide est aussi activé s'affiche.


- Confirmez avec *OK* si nécessaire.

Les fonctions Maintien au chaud et Refroidissement rapide sont activées. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température préréglée. Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement afin de maintenir les aliments au chaud.

Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson sans la fonction Maintien au chaud, sélectionnez le réglage Maintien au chaud | Désactivé pour désactiver la fonction. Le réglage pour la fonction Refroidissement rapide reste inchangé.

## Minuterie

### Utiliser la fonction Minuterie

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

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


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

**Conseil :** lorsque vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité, servez-vous de la minuterie pour vous rappeler de déclencher les diffusions de vapeur au moment approprié.


### Régler la minuterie


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

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

- Effleurez la touche sensitive .
  - Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Le message Régler 00:00 min s'affiche.
- Réglez 06:20 grâce à la zone de navigation.
  - Validez en effleurant *OK*.


Les réglages de la minuterie sont enregistrés.


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

Si une cuisson se déroule en parallèle **sans** durée paramétrée,  et le décompte de la minuterie s'affichent jusqu'à avoir atteint la température réglée.

Si une cuisson se déroule en parallèle **avec** une durée paramétrée, le décompte de la minuterie s'écoule en arrière-plan, car la durée de cuisson a la priorité.


Si vous vous trouvez dans un menu, le décompte de la minuterie s'écoule en arrière-plan.

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Confirmez avec *OK* si l'appareil vous y invite.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez *Minuterie*.
- Sélectionnez *Modifier*.
- Validez en effleurant *OK*.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Modifiez la durée de la minuterie.
- Validez en effleurant *OK*.

Le nouveau réglage est enregistré.

## Supprimer la minuterie


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez *Minuterie*.
- Sélectionnez *Supprimer*.
- Validez en effleurant *OK*.


Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

# Bon à savoir

## Cuisson vapeur

### Utiliser Cuisson vapeur

En mode de cuisson Cuisson vapeur , vous cuisez les aliments uniquement à la vapeur (voir chapitre « Principe de fonctionnement », section « Aspiration de l'eau »).

Contrairement au mode de cuisson HydraCook , le système aspire une plus grande quantité d'eau et la diffuse en continu dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur à une température de 100 °C maximum.

Ainsi, les aliments ne brunissent **pas**.

**Conseil :** Laissez la porte fermée durant la cuisson pour éviter que la vapeur ne s'échappe.

Respectez les instructions mentionnées au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Evaporer eau résiduelle ».

### Aliments adaptés

La cuisson vapeur préserve mieux le goût caractéristique des aliments que la cuisson traditionnelle. Nous vous conseillons donc de ne pas saler, ou de saler seulement après la cuisson. Les aliments gardent en outre leur couleur fraîche et naturelle.

- **Les légumes** se prêtent très bien à la cuisson vapeur, et en particulier au blanchiment. 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 riz** cuit dans l'eau et l'absorbe complètement au cours de la cuisson, ce qui évite toute perte de nutriments. Le

**riz au lait** est très simple à préparer car il n'a pas besoin d'être remué et n'attache pas.

- Si vous cuisez des **préparations à base d'œufs** (par ex. une royale, une crème brûlée ou des soufflés), le résultat de la cuisson sera très homogène et dense.

### Plats de cuisson

Pour chaque aliment, choisissez les récipients de cuisson qui conviennent (voir le chapitre « Equipement », section « Accessoires fournis et disponibles en option »).

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

### Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- Insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide. Déposez votre plat au niveau 3 sur la grille ou dans un récipient de cuisson.
- La vaisselle doit résister à la vapeur et aller au four. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four vapeur.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les matériaux épais véhiculant



moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.

- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

## Surgelés

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

## Cuisson avec liquides

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

## Niveau

Insérez **toujours** la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

Insérez la grille ou le récipient de cuisson au niveau 3.

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

## Température

100 °C max. sont atteints pour la cuisson vapeur. A cette température, il est possible de cuire presque tous les ali-

ments. Certains aliments fragiles, tels que les fruits rouges, doivent être cuits à une température plus faible, faute de quoi ils éclatent.

## Temps de cuisson

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

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

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

## Légumes

### Produits frais

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

### Surgelés

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

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

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

# Bon à savoir

---

## Plats de cuisson

Les aliments ayant un faible diamètre par pièce (par ex. les petits pois ou les asperges) ne forment pas ou peu d'espaces creux, et la vapeur ne peut presque pas y pénétrer. Pour obtenir un résultat de cuisson homogène, choisissez pour ces aliments des récipients de cuisson plats et ne les remplissez que sur 3–5 cm de hauteur environ. Répartissez les plus grandes quantités d'aliments sur plusieurs récipients de cuisson plats.

Des légumes différents nécessitant le même temps de cuisson peuvent être cuits dans un même récipient.

Pour les légumes qui cuisent dans du liquide, par ex. le chou rouge, utilisez des récipients de cuisson non perforés.

## Niveau

Si vous utilisez des récipients perforés pour faire cuire des légumes dont la couleur dégorge, par ex. des betteraves, ne placez pas d'autres aliments dessous. Vous évitez ainsi que le liquide qui coule ne colore les autres aliments.

## Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 :  
env. 25 minutes  
pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 :  
env. 30 minutes

## Poissons

### Produits frais

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

### Surgelés

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

### Préparation

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

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

### Plats de cuisson

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

### Niveau

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

### Température

#### 85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

## 100 °C

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

## Temps de cuisson

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

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

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

## Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec un saumon.
- La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.

- Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.
- Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches et aux anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

## Viandes

### Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

### Surgelés

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

## Préparation

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

## Temps de cuisson

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

# Bon à savoir

---

## Conseils

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

## Riz

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

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

## Céréales

Les céréales gonflent à la cuisson. Aussi doit-on l'immerger dans un liquide. Le rapport entre les céréales et le liquide dépend du type de céréales.

Les céréales peuvent être cuisinées en grains entiers ou grossièrement moulus.

## Pâtes

### Produits secs

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

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

## Produits frais

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

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

## Fruits


Cuisez les fruits dans un récipient non perforé pour ne pas perdre leur jus.


Si vous faites cuire des fruits dans un récipient perforé, recueillez le jus avec la plaque de cuisson multi-usages.

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

## HydraCook

### Utiliser HydraCook

Le mode de cuisson HydraCook  vous permet de cuire vos aliments en combinant la montée en température de l'enceinte avec un apport d'humidité (voir le chapitre « Menus principaux et sous-menus » et le chapitre « Principe de fonctionnement », section « Aspiration de l'eau »).

Pendant la cuisson, l'eau aspirée est diffusée dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur via 1 à 3 diffusions de vapeur. Les aliments sont cuits de façon homogène et, contrairement au mode de cuisson Cuisson vapeur , ils sont aussi dorés grâce aux températures plus élevées.

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant la cuisson.

Respectez les instructions mentionnées au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Evaporer eau résiduelle ».


## Aliments adaptés

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes. Le nombre de diffusions de vapeur et le moment approprié pour les déclencher dépendent de l'aliment à cuire :

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du cycle de cuisson.
- Pour le **pain et les petits pains**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet une meilleure levée. En outre, la croûte sera plus brillante avec une diffusion de vapeur supplémentaire en fin de cuisson.
- Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par ex. pour les meringues, car leur cuisson nécessite un processus de séchage.

**Conseil :** utilisez le livre de recettes ou l'application Miele pour vous orienter.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur le bandeau de commande allongerait le temps de réaction des touches sensibles.


N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

Si vous voulez préparer des aliments tels que du pain ou des petits pains dans l'enceinte de cuisson préchauffée, il est recommandé de déclencher les diffusions de vapeur manuellement. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir inséré l'aliment.

Si vous avez sélectionné plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième ne peut être déclenchée qu'une fois que l'enceinte a atteint une température d'au moins 130 °C.

## Diffusion auto de vapeur


La diffusion de vapeur est activée automatiquement après la phase de montée en température.

La vapeur d'eau est diffusée dans l'enceinte.  s'affiche à l'écran.

 disparaît à la fin de la diffusion de vapeur.


■ Terminez la cuisson.

## 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur



Vous pouvez activer manuellement les diffusions de vapeur dès que la touche sensible  s'allume.


## Bon à savoir



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

**Conseil :** Pour savoir à quel moment déclencher les diffusions de vapeur, consultez les indications du livre de cuisine fourni ou de l'App Miele. Servez-vous de la fonction Minuterie  pour savoir quand les activer.

■ Effleurez la touche sensitive .

La diffusion de vapeur est déclenchée.  s'affiche à l'écran et la touche sensitive  s'éteint.

■ Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur, sous réserve que la touche  soit allumée.

Suite au dernier jet de vapeur, la touche sensitive  et  disparaissent de l'écran.

■ Terminez la cuisson.

### Cuisson de pâtisseries/pain

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

#### Conseils pour la cuisson

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

- Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés de biais, de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans la plaque de cuisson multi-usages.

#### Utiliser du papier sulfurisé

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

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et autres spécialités similaires. Ce type de pâtes a tendance à coller en raison d'une forte teneur en blanc d'œufs.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

## Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. En cas de température plus élevée, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissage peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

## Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé. Réduisez la durée d'env. 10 min si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.


## Remarques concernant les modes de cuisson

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

## Utiliser les Programmes auto

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

## Utiliser Chaleur tournante +

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

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

- 1 niveau : enfournez les aliments au niveau 2.
- 2 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+3 ou 2+4.
- 3 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+3+5.

## Conseils

- Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus bas.
- Cuissez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

## Utiliser HydraCook

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

## Utiliser Cuisson intensive

Ce mode convient aux gâteaux ou tartes à garniture humide.

Pendant, il ne convient **pas** aux biscuits ou gâteaux fins.

- Enfournez les gâteaux ou tartes au niveau 1 ou 2.

## Utiliser Chaleur sole-voûte

Moules recommandés : moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer-blanc ou aluminium mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

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

## Bon à savoir

- Enfourez les aliments au niveau 1 ou 2.

### Utiliser Chaleur tournante Eco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser de l'énergie lors de la cuisson de petites portions, par ex. des pizzas surgelées, des petits pains pré-cuits ou des biscuits à l'emporte-pièce.

- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Rôtissage

### Conseils de rôtissage

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sac ou sachet de cuisson, plat en terre cuite Römertopf, plaque de cuisson multi-usages, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si disponible) sur la plaque de cuisson multi-usages.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et de filets de bœuf. En règle générale, préchauffer n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réceptacle fermé**, par ex. un plat à rôtir. Cela permet à la viande de rester juteuse. En outre, l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Cela permet également d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac ou sachet de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réceptacle ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de matière grasse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.





- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile. Pour les rôtis maigres de grande taille (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de **dorer**. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, recouvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée pour obtenir une peau croustillante.

### Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs récipients, pièces de viande et habitudes de cuisson.

### Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien mais ne sera pas cuite.
- En mode Chaleur tournante + , HydraCook  ou Rôtissage automatique , choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour le mode Chaleur sole-voûte .



- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. La cuisson durera un peu plus longtemps, mais la viande cuira de façon homogène et sera moins sèche à l'extérieur.
- En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

## Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé.



- Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [min/cm] :
  - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
  - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
  - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

## Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- Si la viande surgelée pèse moins de 1,5 kg, vous pouvez la rôtir sans la décongeler.

## Remarques concernant les modes de cuisson

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



Sélectionnez le mode **Chaleur sole**  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments. Le mode **Cuisson intensive**  ne convient pas pour les rôtis : le jus de cuisson force trop.


## Utiliser les Programmes auto

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

## Utiliser Chaleur tournante + ou Rôtissage automatique

Ces modes sont conçus pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson du rosbif et des filets de bœuf.

Le mode **Chaleur tournante +**  permet de sélectionner des températures plus faibles qu'en mode **Chaleur sole-voûte** , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

En mode **Rôtissage automatique** , les aliments sont d'abord saisis à haute température, à environ 230 °C. Dès que cette température est atteinte, le four vapeur combiné redescend automatiquement à la température de cuisson programmée (température de rôtissage).

- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Utiliser HydraCook

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Utiliser Chaleur sole-voûte

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien,

## Bon à savoir

choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.


- Enfournez les aliments au niveau 2.

### Utiliser Chaleur tournante Eco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser de l'énergie lors de la cuisson de petites portions de rôti ou de viande.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

### Mode Gril

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Si vous utilisez un mode gril avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus devant le ventilateur et n'est donc pas refroidi. Les éléments de commande deviennent chauds.

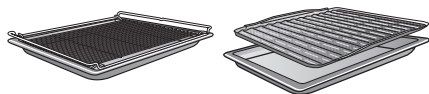
Fermez la porte pendant la cuisson au gril.

### Conseils pour faire griller

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.
- Utilisez une plaque de cuisson multi-usages avec la grille ou la plaque à griller et rôti posée dessus (si disponible). La plaque à griller et rôti évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.



### Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs pièces de viande et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

### Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien mais ne sera pas cuite.

## Choisir le niveau

- Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller.
- Enfourez les aliments plats au niveau 3 ou 4.
- Enfourez les aliments de gros diamètre au niveau 1 ou 2.

## Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.  
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère.  
Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
  - **saignant**  
lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
  - **à point**  
si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur
  - **bien cuit**  
lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite

**Conseil :** si la surface des grandes pièces de viande est déjà bien brune mais que la viande n'est pas cuite à cœur, enfourez la grillade à un niveau plus bas ou réduisez la température du gril. Cela évite que la surface ne brunisse trop.

## Remarques concernant les modes de cuisson

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

### Utiliser Multigril

Utilisez ce mode de cuisson pour griller des aliments peu épais (steaks, saucisses, etc.) en grande quantité et pour gratiner de grands plats.

Tout le corps de chauffe voûte/gril devient rouge incandescent pour produire le rayonnement thermique nécessaire.


### Utiliser Turbogril

Ce mode convient pour griller des pièces de grand diamètre telles que des volailles.

Pour les pièces de viande plates, il convient généralement de choisir une température de 220 °C ; pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut au maximum 180 à 200 °C.


## Décongélation

Une décongélation en douceur permet de préserver les substances nutritives (vitamines, sels minéraux).

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongélation.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée.

L'air de l'enceinte de cuisson circule pour décongeler les aliments en douceur.

## Bon à savoir

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

### Conseils

- Sortez les produits surgelés de leur emballage et disposez-les sur la plaque de cuisson multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus pour décongeler la volaille. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans le liquide de décongélation.
- Le poisson, la viande ou la volaille n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

### Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est idéale pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites avec précision.

Dans un premier temps, saisissez la viande rapidement et à haute température sur toutes ses faces.

Placez ensuite la pièce de viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée, où elle sera cuite lentement à faible température jusqu'à atteindre la cuisson souhaitée.

Cette méthode permet de détendre la viande. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande, utilisez de la matière grasse qui supporte les températures élevées, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.


Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures, en fonction du poids, de la taille et du degré de cuisson souhaité du morceau de viande.


- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'au moment de servir. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

### Utiliser Chaleur sole-voûte

Inspirez-vous des indications figurant dans les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte  et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.


 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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


- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C (voir chapitre « Tableaux de cuisson »).
- Terminez la cuisson de la viande.

### Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie *Clostridium botulinum* ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.

Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.

 Risque de blessure dû à la surpression dans des conserves fermées.

La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.


Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

### Préparer les fruits et les légumes

Les indications s'appliquent pour 6 boîtes d'1 l.

## Bon à savoir

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (bocaux de conserve ou bocaux avec bouchon à visser). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Après avoir rempli les aliments, essuyez le bord du bocal avec un chiffon propre et de l'eau chaude puis fermez les bocaux.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.



Baissez la température à temps afin d'éviter que le liquide ne déborde.


### Stérilisation des fruits et des cornichons


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

### Stérilisation des légumes


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25–35 min
concombres	-/-	30 °C 25–30 min
betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Température et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 Température et temps de chaleur résiduelle

### Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.
- Débloquez le système de fermeture des bocaux et vérifiez que les couvercles adhèrent bien aux bocaux.

Stérilisez les bocaux ouverts une nouvelle fois ou stockez-les dans un endroit frais et consommez les fruits et légumes stérilisés immédiatement.

- Contrôlez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le couvercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, jetez le contenu.


## Déshydratation

Le séchage ou la déshydratation des aliments est un moyen de conservation naturel pour les fruits, certains légumes et les fines herbes.






La condition est que les fruits et les légumes soient frais, bien mûrs et ne soient pas abîmés.




- Préparez les aliments en les éminçant. Certains aliments doivent également être épluchés et épépinés.
- Selon leur taille, répartissez uniformément en une seule couche si possible les aliments à sécher sur la grille ou la plaque de cuisson multi-usages.


**Conseil :** Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson Gourmet perforée et la plaque AirFry, si vous en avez une.

- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de séchage en même temps. Placez les aliments à sécher dans les niveaux 1+3. Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, insérez la plaque sous la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Modifiez la température préconisée et réglez la durée de séchage.
- Retournez régulièrement les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.

Les temps de séchage sont plus longs pour les matières sèches entières ou coupées en deux.


Aliments à sécher		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Herbes aromatiques *		30–35	4–8

 Mode de fonctionnement, 🌡️ Température, 🕒 Temps de séchage,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte

\* Séchez les herbes uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné qu'avec le mode de cuisson Chaleur tournante + le ventilateur est allumé.

- Réduisez la température si des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

## Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

## Bon à savoir


Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais rester tendres et élastiques. Ils ne doivent pas produire de jus si vous les rompez ou les coupez.


- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.

### Chauffer la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode Chaleur tournante + .

Chauffez uniquement la vaisselle résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi la placer sur la sole de l'enceinte de cuisson et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Réglez une température située entre 50 et 80 °C.

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

## Produits surgelés/plats préparés

### Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé. En raison de la différence de température, la plaque de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages peuvent tellement se déformer lors de la préparation de ces aliments qu'il peut être impossible de les retirer de l'enceinte lorsqu'elles sont chaudes. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

### Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usages.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

### Préparer des produits surgelés/plats préparés

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.



- Enfourez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

## Programmes auto

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

### Catégories

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

Respectez les instructions mentionnées au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Evaporer eau résiduelle ».

### Utilisation des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes auto **Auto**.
- La liste de sélection s'affiche.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Les programmes automatiques disponibles dans la catégorie souhaitée s'affichent.
- Sélectionnez le programme automatique souhaité.
  - Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

### Consignes d'utilisation

- Le degré de cuisson est représenté par une barre composée de sept segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson souhaité à l'aide de la zone de navigation.
- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir l'appareil à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfourez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas vous retrouver au contact de la vapeur chaude ou des parois de l'enceinte. Risque de brûlures !
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourez les aliments. Un message à l'écran vous le signale.
































## Bon à savoir

---

- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message avec indication de l'heure s'affiche à l'écran (par ex. pour arroser le plat).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de divers paramètres. La température initiale de la viande peut par ex. influencer sur le temps de cuisson.

Tableaux de cuisson

Légumes 

Légumes		 [°C]	 5 1	 [min]
Chou-fleur   entier		100	3	20–40
Chou-fleur   en bouquets		100	3	10
haricots verts		100	3	15
Brocoli   en bouquets		100	3	6
Petits pois		100	3	4–6
Fenouil   coupé en deux		100	3	20–28
Fenouil   coupé en lanières		100	3	6–8
Chou-rave   en bâtonnets		100	3	8–10
Potiron   en dés		100	3	4–6
Carottes   entières		100	3	7–18
Carottes   coupées en deux		100	3	7–9
Carottes   en petits morceaux		100	3	6–10
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme		100	3	28–44
Poireau   coupé en rondelles		100	3	6–10
Chou Romanesco   entier		100	3	10–22
Chou Romanesco   en bouquets		100	3	7–10
Choux de Bruxelles		100	3	12–18
Pommes de terre à l'eau   pelées, entières		100	3	23–40
Pommes de terre à l'eau   pelées, coupées en deux		100	3	20–30
Pommes de terre à l'eau   pelées, coupées en quatre		100	3	16–25
Céleri-rave   en bâtonnets		100	3	6–10
asperges, vertes		100	3	5–14
d'asperges, blanches, diamètre 2 cm env.		100	3	13–19
Épinards		100	3	3–4
Chou frisé   émincé		100	3	12–18
Courgettes   coupées en rondelles		100	3	3–4
Mange-tout		100	3	8–10











 Mode de cuisson,  Température,  Niveau,  Temps de cuisson,  Cuisson vapeur

## Bon à savoir









---

- <sup>1</sup> Utilisez un récipient de cuisson perforé et insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.

## Poisson

Poisson (frais ou décongelé)		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Filet de perche		100	3	8–10
Truite		100	3	10–13
Filet de saumon, hauteur 3 cm		100	3	6–10
Truite saumonée		100	3	17–20
carrelet		100	3	8–14
de filet de carrelet		100	3	3–5







## Viande

Viande		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
de blanc de poulet		100	3	8–10
Paupiettes de dinde		100	3	12–15
escalope de dinde		100	3	4–6
Rôti de porc fumé en tranches		100	3	6–10

 Mode de cuisson,  Température,  <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Niveau,  Temps de cuisson,  Cuisson va-peur



<sup>1</sup> Utilisez un récipient de cuisson perforé et insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 pour recueillir le liquide.




## Pâtes

Pâtes		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Boulettes de pommes de terre/boulettes au pain, fraîches		100	3	15
Boulettes de pommes de terre/au pain, en sachet-cuisson		100	3	20

## Bon à savoir

### Riz

Riz	 : 		 [°C]	 <sup>5</sup> <sup>2</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Riz basmati	1 : 1,5		100	3	15
Riz étuvé	1 : 1,5		100	3	23–25
Riz au lait	1 : 2,5		100	3	30–35
Riz complet	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Proportion de riz par rapport au liquide,  Mode de cuisson,  Température, <sup>5</sup> Niveau,  Temps de cuisson,  Cuisson vapeur

<sup>2</sup> Utilisez un plat de cuisson non perforé.

## Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster			⌚ [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 plaque)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Petits gâteaux* (1 plaque)		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	22–32
Petits gâteaux* (2 plaques)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule couronne/ moule à kouglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Tarte aux fruits (1 plaque)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	45–55
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), ⌚ temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>4</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

# Bon à savoir

## Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 <sup>5</sup> niveau		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Biscuits à l'emporte-pièce (1 plaque)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Biscuits à l'emporte-pièce (2 plaques)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Sprints* (1 plaque)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Sprints* (2 plaques)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Cheesecake (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Tarte aux pommes* (grille, moule à manqué, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Tarte aux fruits et à la crème (1 plaque)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup> niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip- HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>4</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.



## Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 <sup>5</sup> niveau		⌚ [min]
				+HFC:	-HFC:	
Kouglof (grille, moule à kouglof, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Pain de Noël allemand (1 plaque)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Tarte aux fruits et au crumble (1 plaque)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	✓	1	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		190–200	✓	1	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200	–	1	2	30–40
Pain blanc (grille, moule rectangu- laire, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	1	2	30–40 <sup>7</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Pain complet (grille, moule rectangu- laire, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	55–65 <sup>7</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Faire lever la pâte (grille)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup> niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), ⌚ temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, HydraCook, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.
- <sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.
- <sup>4</sup> Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés.
- <sup>5</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- <sup>6</sup> Déclenchez 1 diffusion de vapeur au début du cycle de cuisson.
- <sup>7</sup> Déclenchez 2 diffusions de vapeur au début du cycle de cuisson.

## Bon à savoir

### Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🔥↑	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min]
				+HFC	-HFC	
Tarte aux fruits (1 plaque)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	1	2	40–50
	<input type="checkbox"/>	170–180	✓	2	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	160–170	–	2	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), ⌚ durée de cuisson,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>2</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

### Pâte à génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🔥↑	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min]
				+HFC	-HFC	
Génoise (2 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Génoise (4 à 6 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Gâteau de Savoie* (grille <sup>1</sup> , moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	180	–	1	2	25–35
	<input type="checkbox"/>	150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Abaisse de génoise (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	15–20

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), ⌚ temps de cuisson,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1. Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).

<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

## Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↕ Booster			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Choux (1 plaque)		160–170	–	1	2	35–45 <sup>2</sup>
Chaussons (1 plaque)		180–190	–	1	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Macarons (1 plaque)		120–130	–	1	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>3</sup>
Meringues (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Meringues (2 plaques, 6 pièces de Ø 6 cm par plaque)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↕ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), 🕒 temps de cuisson, HydraCook, Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.
- <sup>2</sup> Déclenchez 1 diffusion de vapeur 8 minutes après le début du cycle de cuisson.
- <sup>3</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

# Bon à savoir

## Plats salés

Aliment (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster			⌚ [min]
				+HFC:	-HFC:	
Tarte salée (1 plaque)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Tarte à l'oignon (1 plaque)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plaque)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (grille)		250	–	–	3	5–8
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		250 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Légumes grillés (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		250 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 plaque de cuisson multi-usages)		180–190	–	2	2	40–60

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), ⌚ temps de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Multigril, Turbogril, ✓ activé, – désactivé



















\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.











<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

## Bœuf

Aliment (accessoire)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Filet de bœuf, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Filet de bœuf, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rosbif, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rosbif, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rosbif, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger, boulettes* (grille1 au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usages au niveau 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–

 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  temps de cuisson, <sup>10</sup> température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Multigril, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.

<sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

<sup>6</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).

<sup>7</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
















<sup>8</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.









<sup>9</sup> Retournez les aliments s'ils sont suffisamment dorés (1: temps de cuisson au gril face 1, 2: temps de cuisson au gril face 2).

<sup>10</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Bon à savoir



















## Veau







Aliment (accessoire)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Filet de veau, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Filet de veau, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Filet de veau, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Selle de veau, saignante, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Selle de veau, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Selle de veau, bien cuite, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  durée de cuisson, <sup>7</sup> température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Porc













Aliment (accessoire)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>11</sup> [°C]
Rôti/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Rôti avec barde, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Filet de porc, env. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Rôti de porc fumé, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Tranches de lard/bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Saucisses à griller <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–


 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  temps de cuisson, <sup>11</sup> température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Hydra-Cook,  Chaleur tournante Eco,  Multigril, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- <sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- <sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- <sup>5</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- <sup>6</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>7</sup> Après la phase de chauffage, déclenchez 3 diffusions de vapeur manuelles réparties sur la durée de cuisson.
- <sup>8</sup> Versez environ 1 l de liquide à mi-cuisson.
- <sup>9</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>10</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- <sup>11</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Bon à savoir

### Agneau, gibier















Aliment (accessoire)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		180–190	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Selle d'agneau désossée (plaque de cuisson multi-usages)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Selle d'agneau désossée (grille et plaque de cuisson multi-usages)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi-usages)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Selle de chevreuil désossée (plaque de cuisson multi-usages)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  temps de cuisson, <sup>6</sup> température à cœur,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- <sup>4</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- <sup>5</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>6</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.




## Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usages)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80

 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  temps de cuisson, <sup>7</sup> température à cœur,  Rôtissage automatique,  Turbogril,  Chaleur sole-voûte,  HydraCook,  Chaleur tournante Eco, ✓ activé, – désactivé


- <sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- <sup>2</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- <sup>3</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- <sup>4</sup> Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.
- <sup>5</sup> Versez env. 0,5 l de liquide au bout de 30 minutes de cuisson.
- <sup>6</sup> Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du cycle de cuisson.
- <sup>7</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, les surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. La façade du four vapeur combiné s'abîme tout particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four ou des produits détartrants. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Enlevez immédiatement les restes de détergent.

### Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade,

- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de produits de lavage contenant des solvants,
- de produits nettoyants inox,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle ;
- de nettoyant pour vitres sur surfaces mates
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de racloirs métalliques tranchants (par ex. spatule métallique)
- de paille de fer,
- de spirales en acier inoxydable sur les surfaces mates et les rails coulissants FlexiClip
- de nettoyant pour four  
Exception : autorisé uniquement sur les surfaces traitées PerfectClean
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,


Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle (sauf les récipients de cuisson).

**Conseil :** les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Pour faciliter le nettoyage, nous recommandons de procéder comme suit :

- Démontez la porte.
- Démontez les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).
- Démontez la paroi arrière émaillée catalytique.

## Nettoyer les salissures normales

**Conseil :** Le programme Autres  | Entretien | Humidification facilite le nettoyage (voir section « Entretien »).

- Essuyez la condensation présente dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire. Ceci est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

## Nettoyer le joint

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.

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

- Nettoyez régulièrement les pièces, de préférence après chaque utilisation.

Si le joint n'est pas correctement mis en place, de la vapeur peut s'échapper de l'enceinte de cuisson pendant la cuisson.

Ne retirez **jamais** le joint.

## Nettoyer les plats de cuisson


Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez 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 salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces de l'appareil. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Éliminez les restes incrustés avec un grattoir à verre ou une spirale inox (par ex. Spiremouss' de Spontex), de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

**Conseil :** Le programme Autres  | Entretien | Humidification facilite le nettoyage (voir section « Entretien »).

## Nettoyage et entretien

L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes si vous employez des produits abrasifs, des brosses ou des éponges dures ainsi que des produits nettoyants pour four.

Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser un nettoyant pour four.

### Utiliser un produit nettoyant pour four

- Lorsque les surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs désagréables sont susceptibles de se former lors des cycles de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte de cuisson.

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois latérales et arrière de l'enceinte de cuisson.

- Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

### Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails coulissants FlexiClips, qui coulisent moins bien.

Il ne faut surtout pas nettoyer les rails coulissants FlexiClips au lave-vaisselle.

Pour les salissures tenaces sur les surfaces ou en cas d'encrassement du roulement à billes dû à du jus de fruit ayant débordé, procédez comme suit :

- Faites tremper brièvement (10 minutes env.) les rails coulissants FlexiClips dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Au besoin, servez-vous également de la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les roulements à billes avec une brosse douce.

Après le nettoyage, il peut rester des colorations ou des décolorations qui n'affectent cependant les propriétés d'utilisation.

### Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique

L'émail catalytique s'auto-nettoie à des températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Vous n'avez pas besoin de produits de nettoyage supplémentaires. Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.


L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes si vous employez des produits abrasifs, des brosses ou des éponges dures ainsi que des produits nettoyants pour four.

Démontez les éléments en émail catalytique avant d'utiliser un produit nettoyant pour four dans l'enceinte.

## Salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires


- Démontez la paroi arrière (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démontez la paroi arrière »).
- Nettoyez-la à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse douce.
- Rincez soigneusement la paroi arrière.
- Laissez-la sécher avant de la remettre en place.

## Éliminer les taches d'huile et de graisse

- Retirez tous les accessoires (dont les supports de gradins) de l'enceinte de cuisson.
- Avant de commencer le nettoyage catalytique, nettoyez les salissures grossières de l'intérieur de la porte et des surfaces traitées PerfectClean afin qu'elles ne s'incrustent pas.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et 250 °C.
- Faites chauffer l'enceinte de cuisson vide pendant au moins 1 heure.

La durée est fonction du degré de salissure.

Il est possible qu'un film se dépose dans l'enceinte de cuisson au cours du processus de nettoyage si l'émail catalytique présente de fortes salissures d'huile et de graisse.

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte.

Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de nettoyer à la main.


- Nettoyez l'intérieur de la porte et l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Chaque chauffage ultérieur de l'enceinte de cuisson à des températures élevées permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

## Nettoyer la voûte de l'enceinte

Il est recommandé d'essuyer régulièrement les résidus d'aliments sur la voûte de l'enceinte de cuisson.

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

Le four vapeur combiné risque d'être endommagé si de la vapeur d'eau pénètre dans le cache de la lampe.

Ne faites jamais fonctionner le four vapeur combiné si le cache de la lampe n'est pas fixé.



La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

N'appuyez jamais pour abaisser la résistance de la voûte/du gril.


- Nettoyez la voûte exclusivement avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

### Evaporer eau résiduelle

Dans le cas d'une cuisson à la vapeur ou avec apport d'humidité, il peut rester de l'eau dans le système de diffusion de vapeur, par ex. si un programme avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant.

Lors de la prochaine utilisation de la fonction Cuisson vapeur , Hydra-Cook  ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, Evaporer eau résiduelle s'affiche.

- Lancez l'évaporation de l'eau résiduelle dès que possible afin que l'eau diffusée sur les aliments lors de la prochaine cuisson soit uniquement de l'eau renouvelée, et pour éviter qu'une aspiration d'eau supplémentaire ne fasse déborder le système de diffusion de vapeur.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.


N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

La durée de l'évaporation de l'eau résiduelle varie en fonction de la quantité d'eau restante.

L'enceinte de cuisson est chauffée et l'eau résiduelle est transformée en vapeur, de sorte que l'humidité se dépose dans l'enceinte et sur la porte.

- Essayez impérativement les buées dans l'enceinte une fois que celle-ci a refroidi.

### Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

L'appareil vous demande Evaporer eau résiduelle.

- Validez en effleurant OK.

Une indication de temps s'affiche.

L'évaporation de l'eau résiduelle commence. Vous pouvez suivre le temps restant à l'écran.


Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation. Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, un signal retentit et Terminé s'affiche.

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essuyez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

## Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

 Risque d'infection en cas de prolifération de germes dans le réservoir d'eau.

Si vous négligez de faire évaporer l'eau résiduelle, des germes peuvent se développer dans le réservoir d'eau. Cette eau contenant des germes risque d'être diffusée sous forme de vapeur sur les aliments lors de la prochaine cuisson.

Le mieux est de lancer immédiatement l'évaporation afin que l'eau diffusée sur les aliments la prochaine fois soit uniquement de l'eau fraîche.

Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson.

Si possible, n'interrompez pas le processus d'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Evaporer eau résiduelle apparaît.

- Sélectionnez Passer.

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité.


La prochaine fois que vous sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou quand vous arrêterez le four vapeur combiné, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.


# Nettoyage et entretien

## Entretien

### Humidification

Ce programme d'entretien permet de ramollir les salissures incrustées.

- Sortez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Enlevez les salissures importantes avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Humidification.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

A la fin du programme d'entretien, beaucoup de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur.

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


- Après le trempage, essuyez **immédiatement** l'eau et la condensation présentes dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Conseil :** Après le programme d'entretien Humidification, nous recommandons d'exécuter le programme d'entretien Séchage pour éliminer l'humidité, y compris sur les parties de l'enceinte difficiles d'accès.

## Séchage


Ce programme d'entretien permet de sécher l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, même dans les endroits difficilement accessibles, afin de protéger l'enceinte de la corrosion.

Le programme d'entretien Séchage se compose de 3 phases : évaporation de l'eau résiduelle dans l'enceinte vide, séchage par montée en température de l'enceinte et refroidissement rapide avec la porte entrouverte.

 Risque d'infection en cas de prolifération de germes dans le réservoir d'eau.

Si vous n'exécutez pas le programme d'entretien Séchage, des germes risquent de se développer dans le réservoir d'eau. Cette eau contenant des germes risque d'être diffusée sous forme de vapeur sur les aliments lors de la prochaine cuisson.

Exécutez toujours le programme d'entretien Séchage pour faire évaporer complètement l'eau résiduelle.

- Sélectionnez Autres  | Entretien | Séchage.
- Choisissez si vous voulez démarrer le séchage immédiatement ou plus tard et confirmez avec OK.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Essuyez l'eau et la condensation présentes dans l'enceinte et dans la rigole de récupération à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Une fois le programme d'entretien Séchage terminé, éteignez le four vapeur combiné.



## Détartrage

Le système d'évaporation doit être détartré plus ou moins souvent, en fonction de la dureté d'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage à tout moment.

Après un certain nombre de cuissons, le système vous invite automatiquement à détartrer le four afin d'assurer son bon fonctionnement.

Les 10 dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. L'utilisation de modes de cuisson, de programmes automatiques et de programmes d'entretien avec apport d'humidité est ensuite bloquée.

Vous ne pourrez les utiliser de nouveau que lorsque vous aurez effectué un détartrage complet. Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson, programmes automatiques et programmes d'entretien sans apport d'humidité.

## Déroulement d'un processus de détartrage

Lorsque vous avez lancé un processus de détartrage, vous devez le terminer jusqu'au bout. Il ne peut être interrompu.

Le détartrage dure env. 140 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du produit de détartrage
3. Phase d'action
4. Phase de rinçage 1
5. Phase de rinçage 2
6. Phase de rinçage 3
7. Evaporation de l'eau résiduelle et séchage de l'enceinte

## Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre appareil est livré avec un tuyau en plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.


**Conseil :** vous pouvez vous procurer d'autres pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque Miele, de votre service après-vente Miele ou sur notre boutique en ligne.

D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil.

De plus, l'efficacité du détartrage ne peut être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

- Remplissez le récipient d'environ 900 ml d'eau du robinet froide et faites-y dissoudre entièrement deux pastilles détartrantes.

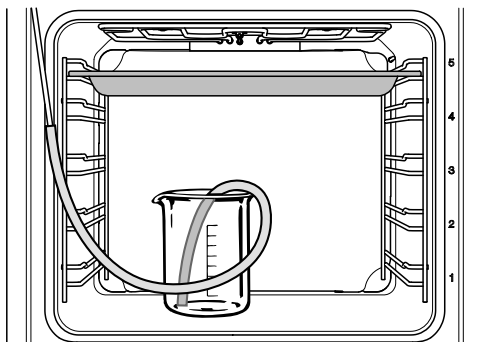
## Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Entretien.
- Sélectionnez Détartrage.

## Nettoyage et entretien

Si les modes de cuisson et programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en confirmant avec **OK**.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus haut et enfoncez-la bien, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation. Validez en effleurant **OK**.



- Fixez l'une des extrémités du tuyau en plastique au tube de remplissage.
- Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Plongez l'autre extrémité du flexible en plastique dans le détartrant, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide de la ventouse.
- Validez en effleurant **OK**.

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration en effleurant **OK**.

À la fin du processus d'aspiration, un message s'affiche.

- Validez en effleurant **OK**.

- Préparez 1 l d'eau fraîche et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

- Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson.

Le système aspire du liquide plusieurs fois pendant la phase d'action. Vous entendez des bruits de pompe.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement restent enclenchés durant toute l'opération.

Un signal sonore retentit à la fin de la phase d'action.

### Rinçage du système d'évaporation après la phase d'action

Après la phase d'action, rincer le système de diffusion de vapeur avec de l'eau du robinet **froide** afin d'éliminer les résidus de détartrant.

Pour ce faire, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises dans le système d'évaporation puis est recueilli dans la plaque de cuisson multi-usages.

Après le premier rinçage, rincez bien le récipient pour éliminer les résidus de détartrant.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Après le troisième rinçage, la pompe fonctionne pendant env. 1 minute pour évacuer l'eau résiduelle provenant du système de diffusion de vapeur.


- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Retirez la plaque de cuisson multi-usages, le récipient et le flexible en plastique.
- Validez en effleurant **OK**.

Le rinçage est terminé.

## Évaporation de l'eau résiduelle

Après le troisième rinçage, le processus d'évaporation de l'eau résiduelle et le séchage démarrent.

- Fermez la porte.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée. Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.


Après l'évaporation de l'eau résiduelle, le séchage démarre automatiquement pour éliminer l'humidité, y compris sur les parties de l'enceinte difficiles d'accès.


## Terminer le détartrage

À la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne des indications de nettoyage suite au processus de détartrage.

- Validez en effleurant *OK*.

Un signal sonore retentit et Terminé s'affiche.

- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour éteindre le four vapeur combiné.

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.


Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Nettoyez ensuite l'enceinte de cuisson refroidie pour éliminer d'éventuels résidus de détartrage.
- Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte de l'appareil.

## Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips

Vous pouvez démonter les supports de gradins avec les rails coulissant FlexiClips (si votre four en est équipé).

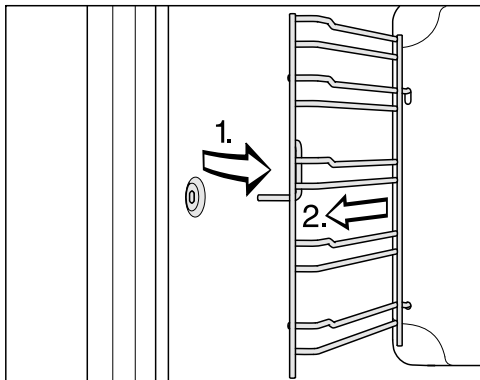
Si vous souhaitez démonter les rails coulissants FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre « Equipement », section « Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips ».

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les supports de gradins.

## Nettoyage et entretien



- Sortez les supports de gradins de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).

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

- Montez les pièces avec précaution.

### Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

**⚠** Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter la paroi arrière.

**⚠** Risque de blessure induit par la rotation de l'hélice du ventilateur.

Vous pouvez vous blesser au contact de l'hélice du ventilateur d'air chaud. Ne mettez jamais le four vapeur combiné en service sans paroi arrière.

- Mettez le four vapeur combiné hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- Démontez les supports de gradins.
- Dévissez les quatre vis sur les coins de la paroi arrière et sortez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre « Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique »).

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

- Remontez soigneusement la paroi arrière.

Les perforations doivent être placées comme dans le chapitre « Description de l'appareil ».

- Montez les supports de gradins.
- Remettez le four vapeur combiné sous tension.

### Porte

La porte pèse env. 9 kg.

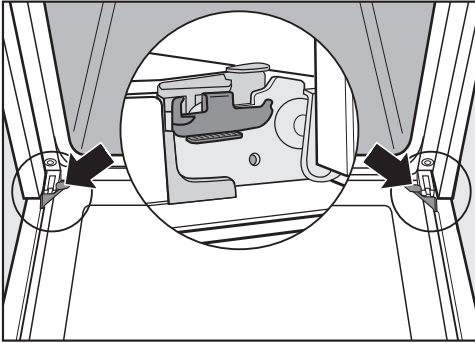
La porte est constituée d'un système ouvert comprenant 3 vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide. Pour nettoyer les vitres de la porte, procédez comme suit :

1. Déposer la porte
2. Démontez la porte
3. Nettoyer les vitres de la porte.
4. Remonter la porte
5. Monter la porte

## Démonter la porte

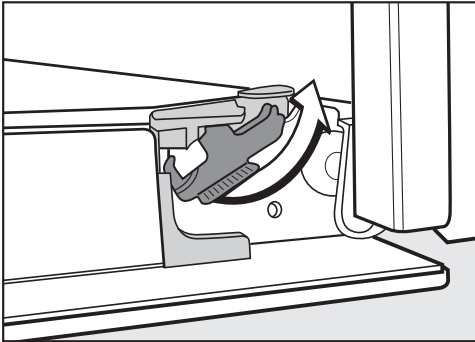
La porte pèse env. 9 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

Pour démonter la porte, vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

Un démontage incorrect de la porte peut endommager le four vapeur combiné.

Ne tirez jamais la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le four vapeur combiné.

Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



- Tenez la porte par les côtés puis retirez-la des fixations par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

## Désassembler la porte

La porte est constituée d'un système ouvert comprenant 3 vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

## Nettoyage et entretien

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide. Si des saletés se sont déposées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte pour nettoyer l'intérieur des vitres.

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte.


En nettoyant les vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four vapeur combiné.

Les produits nettoyants pour four endommagent la surface des profilés en aluminium.

Nettoyez ces pièces exclusivement avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.

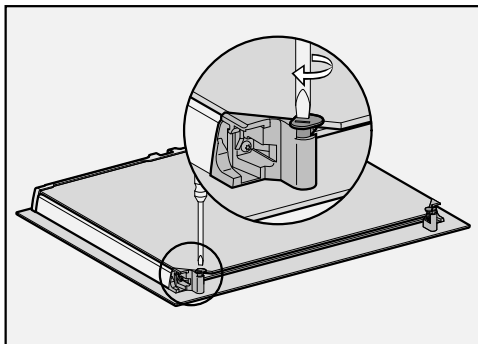
Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

 Risque de blessure dû à la fermeture de la porte.

La porte peut se refermer brusquement si vous la désassemblez alors qu'elle est encore montée sur le four. Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

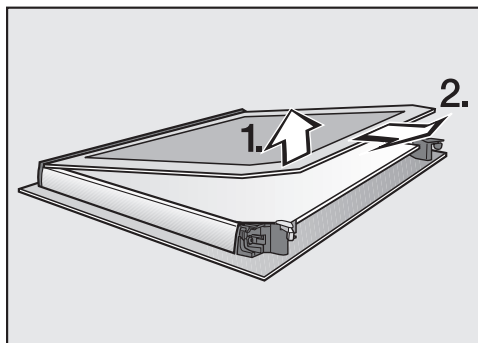
- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface douce (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Pensez à poser la poignée dans le

vide, à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat et qu'elle ne risque pas de se briser pendant le nettoyage.



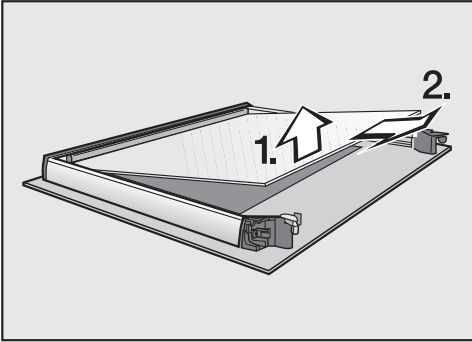
- Tournez les deux dispositifs de blocage des vitres vers l'extérieur à l'aide d'un tournevis plat.

Retirez la vitre intérieure :



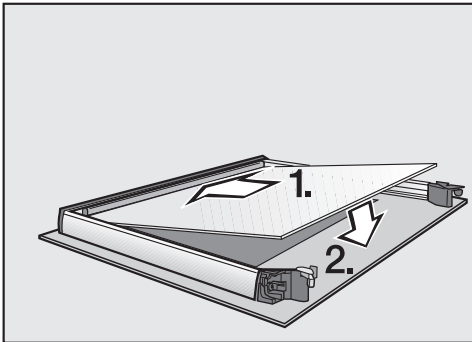
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

## Nettoyage et entretien

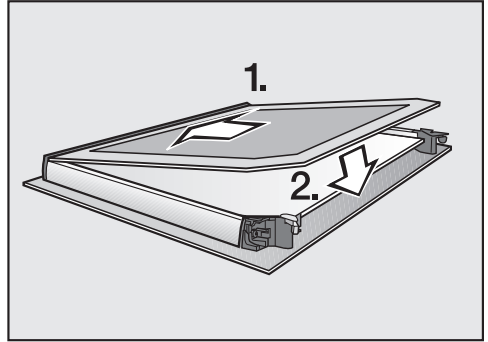


- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

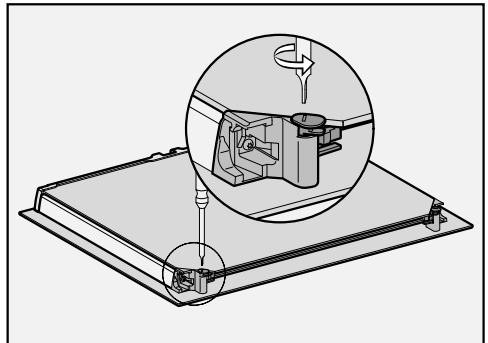
Réassemblez ensuite la porte avec soin :



- Orientez la vitre intermédiaire de façon à ce que la référence de matériel soit lisible (c'est-à-dire pas à l'envers).



- Glissez la vitre intérieure dans la bague en plastique, côté sérigraphié mat vers le bas, et déposez-la entre les dispositifs de blocage.

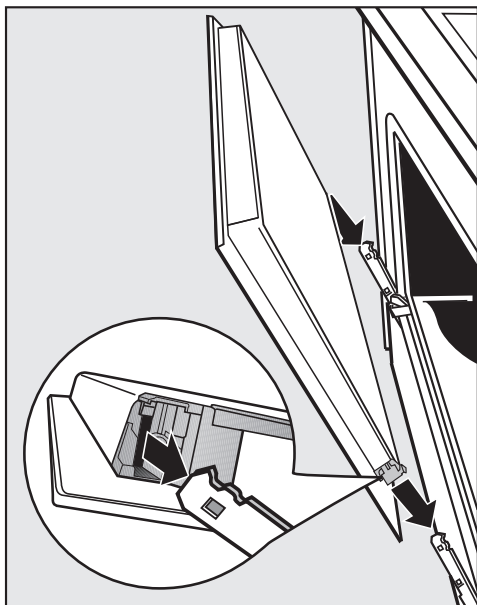


- Tournez les deux dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur à l'aide d'un tournevis plat.

La porte est réassemblée.

# Nettoyage et entretien

## Monter la porte



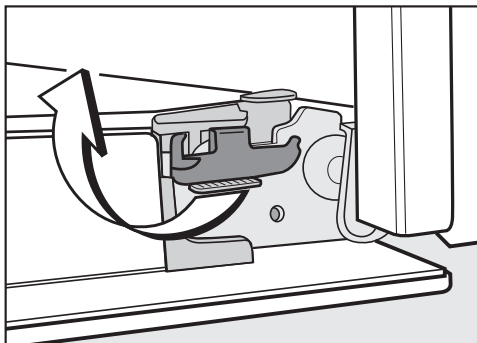
- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de blocage ne sont pas bien verrouillés, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.

Verrouillez bien les étriers de blocage.



- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.



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

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.



Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

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

Sur [www.miele.fr/support/customer-assistance](http://www.miele.fr/support/customer-assistance) vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.




### Instructions à l'écran

Problème	Cause et solution
<b>L'écran est sombre.</b>	Vous avez sélectionné le réglage Heure   Affichage   Désactivé. C'est pourquoi l'écran devient sombre lorsque le four vapeur combiné est éteint. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four vapeur combiné. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure   Affichage   Activé.</li> </ul>
	Le four vapeur combiné n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la fiche réseau du four vapeur combiné est bien raccordée à la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.</li> </ul>
<b>Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants s'affiche.</b>	La sécurité enfants  est activée. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Validez en effleurant OK.</li> </ul> Presser «OK» 6s apparaît. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensitive OK pendant au moins 6 secondes.</li> <li>■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité   Sécurité enfants    Désactivé.</li> </ul>

## En cas d'anomalie


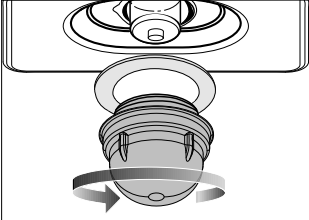

Problème	Cause et solution
<b>Le message 12:00 s'affiche à l'écran.</b>	La panne de courant a duré plus de 150 heures. ■ Réglez à nouveau la date et l'heure.
Panne de courant <b>s'affiche à l'écran.</b>	Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu. ■ Eteignez et rallumez le four vapeur combiné. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Durée max fonctionnem <b>s'affiche à l'écran.</b>	Le four vapeur combiné a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée. ■ Validez en effleurant <i>OK</i> . Le four vapeur combiné redevient alors opérationnel.
Anomalie <b>et un code non-listé dans le tableau s'affichent.</b>	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente Miele.
<b>L'appareil ne propose pas les fonctions</b> Départ à <b>et Arrêt à.</b>	L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson. Ces fonctions ne sont pas disponibles pour les programmes d'entretien.
Cette fonction n'est pas disponible pour le moment. <b>apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</b>	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.

## Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
<b>Les touches sensibles ne réagissent pas.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage <b>Ecran   QuickTouch   Désactivé</b>. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four vapeur combiné est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dès que vous allumez le four vapeur combiné, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez le réglage <b>Ecran   QuickTouch   Activé</b>.</li> </ul>
	<p>Le four vapeur combiné n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la fiche du four vapeur combiné est bien raccordée à la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.</li> </ul>
	<p>Un problème est survenu au niveau de la commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez l'interrupteur <b>Marche/Arrêt</b>  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four vapeur combiné.</li> </ul>
<b>Vous n'entendez aucun signal sonore.</b>	<p>Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu <b>Volume   Signaux sonores</b>.</li> </ul>
<b>L'enceinte ne chauffe pas.</b>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode expo en réglant <b>Revendeurs   Mode expo   Désactivé</b>.</li> </ul>
<b>Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.</b>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode expo : <b>Réglages   Revendeurs   Mode expo   Désactivé</b>.</li> </ul>
	<p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>


## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p><b>Le four vapeur combiné s'est arrêté automatiquement.</b></p>	<p>Pour économiser l'énergie, le four vapeur combiné s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée après avoir allumé le four ou après une cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez le four vapeur combiné.</li> </ul>
<p><b>Après un déménagement, le four vapeur combiné ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.</b></p>	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adaptez la température d'ébullition à l'altitude du nouveau lieu d'installation (voir chapitre "Réglages", section "Altitude").</li> </ul>
<p><b>Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'endroits inhabituels.</b></p>	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermez la porte.</li> </ul>
	<p>Le joint de porte présente des dommages, par exemple des fissures, ou le joint de porte n'est pas correctement mis en place.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
	<p>La vitre intérieure de la porte est tellement encrassée que cela a déplacé le joint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez la vitre intérieure de la porte (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Désassembler la porte »).</li> </ul>
<p><b>Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à extraire.</b></p>	<p>Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele.</li> </ul> <p>Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails coulissants FlexiClips. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.</p>
<p><b>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</b></p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   «Activé» 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si vous souhaitez que l'éclairage de l'enceinte reste activé pendant toute la cuisson, sélectionnez Eclairage   Activé.</li> </ul>

Problème	Cause et solution
<p><b>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est éteint.</b></p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .</li> <li>■ Selon vos préférences, sélectionnez Eclairage   Activé ou «Activé» 15 secondes.</li> </ul>
<p><b>L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</b></p> 	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.</p> <p>Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Le four vapeur combiné risque d'être endommagé si de la vapeur d'eau pénètre dans le cache de la lampe.</p> <p>N'utilisez jamais le four vapeur combiné si le cache de la lampe n'est pas fixé.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez le four vapeur combiné hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.</li> <li>■ Dévissez le cache de la lampe et sortez-le de l'enceinte avec la bague d'étanchéité en le tirant vers le bas.</li> <li>■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).</li> <li>■ Remettez la lampe avec la bague d'étanchéité dans l'enceinte. Le côté bombé de la bague d'étanchéité doit être tourné vers le bas.</li> <li>■ Vissez le cache de la lampe à la main.</li> <li>■ Remettez le four vapeur combiné sous tension.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

### Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et solution
<b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</b>	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.
<b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.</b>	Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e). ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi. ■ Les moules de couleur claire ou en fer blanc ne conviennent pas au mode <b>Chaleur sole-voûte</b>  . Utilisez des moules mats et foncés.
<b>L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.</b>	Les salissures laissées par les épices, le sucre ou des ingrédients similaires ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique. ■ Démontez les parties émaillées catalytiques et enlevez ces salissures avec de l'eau chaude, du produit vaisselle à la main et une brosse douce.

### Bruits inhabituels

Problème	Cause et solution
<b>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</b>	Après une cuisson, le ventilateur de refroidissement reste allumé.

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour plus d'informations, reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

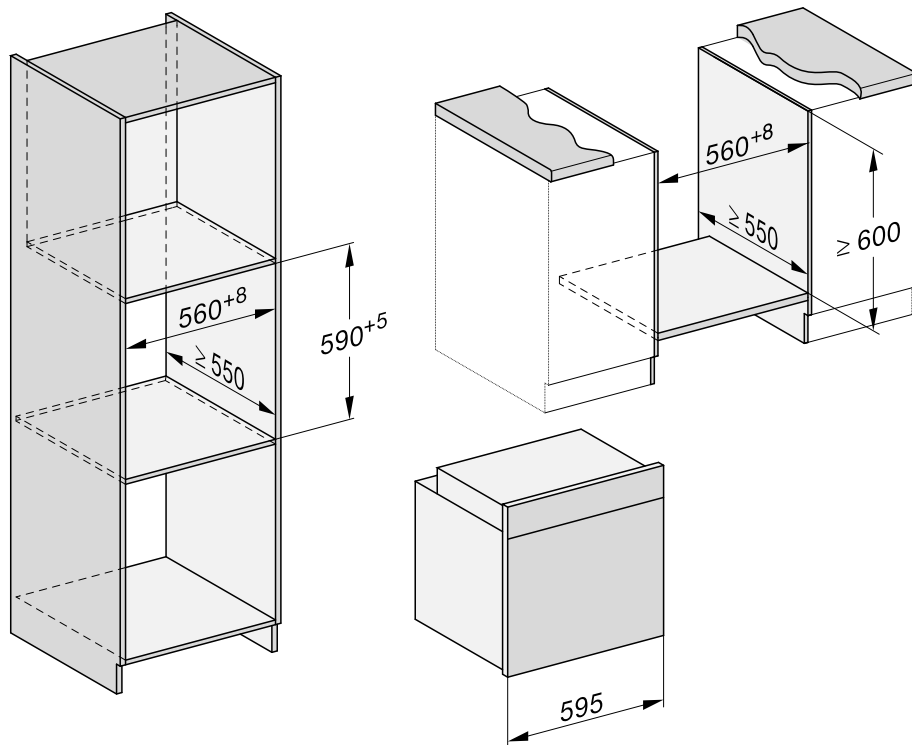
# Installation

## Dimensions d'encastement

Les cotes sont indiquées en mm.

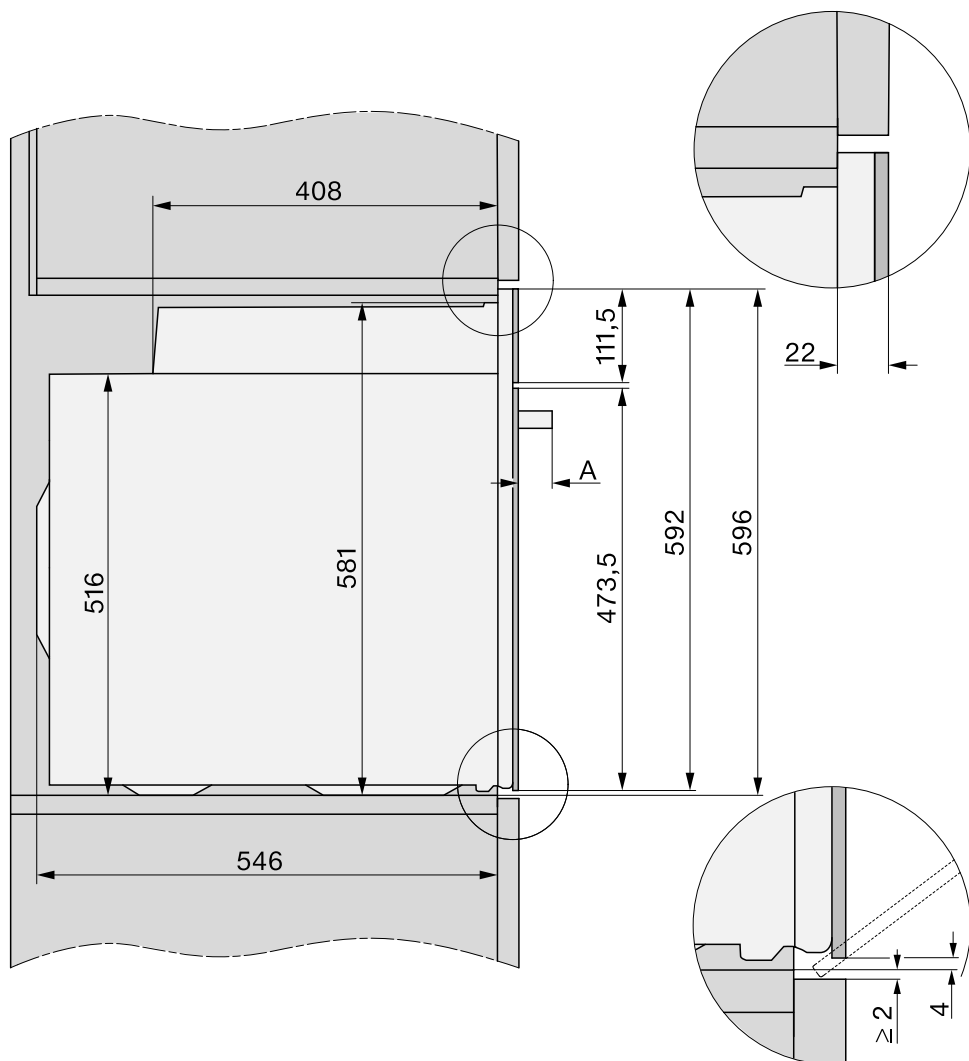
### Encastement dans un meuble haut ou bas

Si le four vapeur combiné doit être encastré sous un plan de cuisson, respectez les instructions d'installation et la hauteur d'encastement du plan de cuisson.





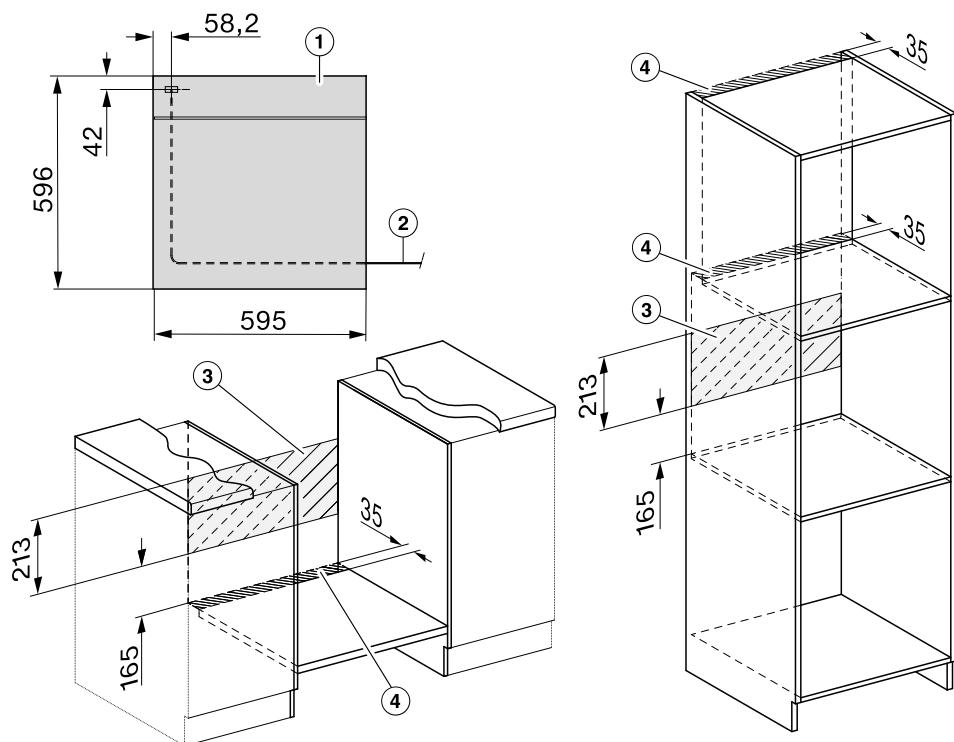
## Vue latérale



- A** DGC 715x: 43 mm  
 DGC 725x: 47 mm

# Installation

## Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Longueur du cordon d'alimentation = 1 500 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm<sup>2</sup>

## Installer le four vapeur combiné

N'utilisez le four vapeur combiné que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Pour un fonctionnement correct, le four vapeur combiné nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

Respectez impérativement les consignes d'installation :

Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four vapeur combiné n'est pas plaquée contre le mur.

N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Raccordez le four vapeur combiné au réseau électrique.

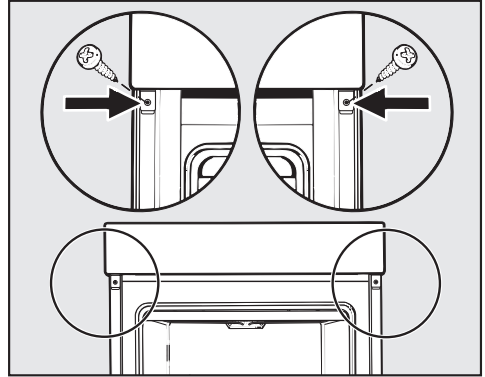
La porte peut être abîmée si vous transportez le four vapeur combiné en le tenant par la poignée.

Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter la porte ») et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le four vapeur combiné sera alors plus léger lorsque vous le glissez dans la niche d'encastrement, et vous ne risquez pas de le soulever accidentellement par la poignée de la porte.

- Insérez le four vapeur combiné dans la niche d'encastrement et ajustez-le.

- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le four vapeur combiné aux parois latérales de la niche d'encastrement à l'aide des vis fournies.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Monter la porte »).

# Installation

## Raccordement électrique



Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Le raccordement au réseau électrique ne peut être effectué que par un électricien qualifié qui connaît et respecte les réglementations nationales et les réglementations complémentaires des entreprises locales de fourniture d'électricité.

Le four doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme EDF.

Le **raccordement à une prise de courant** (selon VDE 0701) est recommandé, car il facilite la déconnexion du réseau électrique en cas de service après-vente.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un **raccordement permanent**, l'installation doit être équipée d'un dispositif de sectionnement sur chaque pôle.

Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Désignation de modèle
- Numéro de fabrication
- les données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale).

En cas de modifications ou de remplacement du câble d'alimentation au réseau, il faudra utiliser un câble de type H 05 VV-F de la section appropriée.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

### Four vapeur combiné




Le four vapeur combiné est équipé d'un câble d'alimentation à 3 conducteurs avec fiche pour raccordement sur courant alternatif de 230 V, 50 Hz.

Protection par fusible 16 A. Effectuez le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

## Données à l'intention des instituts de contrôle

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


Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 5 1	 2 [°C]	 [min]
Ajout de vapeur					
Brocolis (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Répartition de la vapeur					
Brocolis (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Capacité					
Petits pois (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>3</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		

 5 Niveau,  Température,  Temps de cuisson

- <sup>1</sup> Démontez les rails coulissants FlexiClips (si disponibles).
- <sup>2</sup> Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage) et Insérez le plat universel au niveau 1.
- <sup>3</sup> Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85°C.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats tests Cuisson de menu (mode Cuisson vapeur )


Plat test	Plats de cuisson	Quantité [g]	 5 1	Température [°C]	Hauteur [cm]	Temps de cuisson [min] <sup>2</sup>
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filet de saumon surgelé, tout juste sorti du congélateur	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
de bouquets de brocolis	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 5 1 Niveau,  Température,  Temps de cuisson


<sup>1</sup> Démontez les rails coulissants FlexiClips (si disponibles).

<sup>2</sup> Le temps de cuisson du premier plat de contrôle correspond au temps de cuisson de l'ensemble du menu.

Si vous souhaitez régler une minuterie (Timer), réglez à chaque fois le temps restant jusqu'à l'insertion du prochain plat test (voir chapitre « Minuterie »).


- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.
- Enfournez le premier plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide.
- Sélectionnez le mode de cuisson Cuisson vapeur  et réglez la température.
- Réglez le temps de cuisson des pommes de terre et de l'ensemble du menu (37 minutes).

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit et le temps de cuisson s'affiche à l'écran.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

- Dès qu'un temps restant de 22 minutes s'affiche, insérez le deuxième plat de contrôle (filet de saumon) dans l'enceinte de cuisson.
- Dès qu'un temps restant de 16 minutes s'affiche, insérez le troisième plat de contrôle (bouquets de brocolis) dans l'enceinte de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, effleurez la touche  pour terminer la cuisson.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson fours traditionnels)

Plats tests (accessoire)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson <sup>1</sup> )		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	22–32
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Sprints (1 plaque de cuisson <sup>1</sup> )		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	25–30
Sprints (2 plaques de cuisson <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Tarte aux pommes (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Gâteau de Savoie (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Toast (grille <sup>1</sup> )		250	–	–	3	5–8
Burger (grille <sup>1</sup> au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usages <sup>1</sup> au niveau 1)		250 <sup>5</sup>	–	–	4	18–27 <sup>9</sup>

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Multigril, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.
- <sup>2</sup> Utilisez un moule à manqué mat et foncé.  
Posez le moule à manqué sur la grille.
- <sup>3</sup> Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- <sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- <sup>6</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).
- <sup>7</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas. Si vous possédez plusieurs paires de rails coulissant FlexiClips, n'en montez qu'une paire.
- <sup>8</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- <sup>9</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.


# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon la norme EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante Eco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | «Activé» 15 secondes (voir chapitre « Réglages », section « Eclairage »).
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires doivent se trouver dans l'enceinte de cuisson.  
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.  
Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure. Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

### Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ( $EEI_{\text{cavité de four}}$ )	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,05 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	42,0 kg



## 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 est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr) ou [www.miele.be/fr](http://www.miele.be/fr)
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> ou <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.



## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : [contact@miele-support.fr](mailto:contact@miele-support.fr)

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

### **Miele Experience Center Toulouse**

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **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](mailto:contact@miele-support.be)

Internet: [www.miele.be](http://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](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](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://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](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

### **Siège en Allemagne :**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

fr-FR, BE

M.-Nr. 12 821 960 / 02 / 002