

Mode d'emploi et instructions de montage Combi-four vapeur



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

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Schéma descriptif	15
Éléments de commande	16
Interrupteur Marche/Arrêt	17
Écran.....	17
Touches sensibles	17
Symboles	19
Principe de fonctionnement	20
Sélectionner une option de menu.....	20
Modifier le réglage dans une liste de sélection.....	20
Modifier un réglage avec une barre à segments.....	20
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction	20
Saisie de chiffres	21
Activer MobileStart.....	21
Aspirer l'eau.....	22
Équipement	23
Plaque signalétique	23
Appareil et accessoires fournis	23
Accessoires fournis et accessoires en option.....	23
Dispositifs de sécurité	28
Surfaces traitées PerfectClean	28
Première mise en service	29
Miele@home	29
Réglages de base.....	30
Première montée en température du combi-four vapeur et rinçage du système de diffusion de vapeur	31
Réglages	32
Tableau des réglages.....	32
Accéder au menu "Réglages"	34
Langue 	34
Heure.....	34
Eclairage.....	34
Ecran.....	35
Volume	35
Unités	35
Booster	36
Refroidissement rapide	36
Maintien au chaud.....	36
Temp. préenregistrées	37
Arrêt différé du ventilateur	37
Dureté eau	38
En hauteur	40

Table des matières











Sécurité.....	40
Miele@home	40
Commande à distance.....	41
Activer MobileStart	41
Mise à jour à distance.....	41
Version logiciel.....	42
Revendeur	42
Réglages usine.....	42
Heures fonctionnement.....	42
Minuterie.....	43
Menu principal et sous-menus	44
Conseils pour économiser de l'énergie.....	45
Commande	47
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson.....	48
Modifier la température	48
Régler les temps de cuisson	48
Modifier les durées de cuisson réglées.....	49
Supprimer les durées de cuisson réglées	49
Interrompre un processus de cuisson.....	49
Interrompre le programme de cuisson dans le mode de cuisson Cuisson vapeur 	50
Préchauffer l'enceinte de cuisson	50
Booster.....	51
Refroidissement rapide	51
Maintien au chaud.....	52
Cuisson vapeur	53
Utiliser Cuisson vapeur 	53
Produits surgelés	54
Cuire avec des liquides	54
Remarques concernant les tableaux de cuisson	54
Niveau.....	54
Température.....	54
Temps de cuisson	54
Légumes	54
Poisson	55
Viande	56
Riz	56
Céréales.....	57
Pâtes.....	57
Fruits	57
HydraCook.....	58
Utiliser HydraCook 	58

Table des matières

Programmes automat.	60
Catégories	60
Utiliser les programmes automatiques	60
Consignes d'utilisation	60
Autres utilisations	61
Décongeler	61
Cuisson à basse température	61
Stériliser	62
Déshydrater	64
Produits surgelés/plats cuisinés	65
Chauffer la vaisselle	65
Pâtisseries	66
Conseils pour la cuisson	66
Remarques concernant les tableaux de cuisson	66
Remarques concernant les modes de cuisson	67
Rôtir	68
Conseils de cuisson	68
Remarques concernant les tableaux de cuisson	68
Remarques concernant les modes de cuisson	69
Mode gril	70
Conseils pour les grillades	70
Remarques concernant les tableaux de cuisson	70
Remarques concernant les modes de cuisson	71
Nettoyage et entretien	72
Produits de nettoyage à ne pas utiliser	72
Retirer les salissures normales	73
Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip)	73
Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClip	74
Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique	74
Retirer les salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires	74
Éliminer les taches d'huile et de graisse	75
Nettoyer la voûte de l'enceinte	75
Evaporer eau résiduelle	76
Entretien	77
Trempage	77
Séchage	78
Détartre	78
Démonter la porte	81
Désassembler la porte	82
Remettre la porte en place	84
Démonter les grilles latérales avec les rails coulissants FlexiClip	84

Démonter la paroi arrière	85
En cas d'anomalie	86
SAV	91
Contact en cas d'anomalies.....	91
Garantie	91
Installation	92
Cotes d'encastrement	92
Encastrement dans une armoire haute ou basse DGC 7x5x	92
Vue latérale DGC 7x5x.....	93
Raccordements et aération DGC 7x5x.....	94
Encastrement dans une armoire haute ou basse DGC 7x5x-55	95
Vue latérale DGC 7x5x-55.....	96
Raccordements et aération DGC 7x5x-55	97
Installer le combi-four vapeur.....	98
Installer le combi-four vapeur	99
Branchement électrique.....	101
Schéma de raccordement	102
Tableaux de cuisson	103
Légumes 	103
Poisson 	104
Viande 	104
Pâtes 	104
Riz 	104
Pâte travaillée.....	105
Pâte à gâteau.....	106
Pâte levée	107
Pâte à l'huile et au séré.....	108
Pâte à génoise.....	108
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée.....	109
Plats salés.....	109
Bœuf.....	110
Veau.....	111
Porc	112
Agneau, gibier	113
Volaille, poisson	114
Informations pour les organismes de contrôle	115
Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson Cuisson vapeur )	115
Plats tests Cuisson de menu (mode Cuisson vapeur )	115
Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson fours traditionnels).....	116
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1.....	117
Caractéristiques techniques	118
Déclaration de conformité	118
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	118

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le combi-four vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre combi-four vapeur.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce combi-four vapeur est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
 - ▶ Ce combi-four vapeur n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
 - ▶ N'utilisez le combi-four vapeur que conformément à l'usage domestique, pour cuire à la vapeur, rôtir, griller, décongeler, stériliser les conserves et déshydrater les aliments. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
 - ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce combi-four vapeur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
- Ces personnes peuvent uniquement utiliser le combi-four vapeur 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ L'enceinte de cuisson est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce.
- ▶ Ce combi-four vapeur contient 1 source lumineuse de classe énergétique G.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du combi-four vapeur.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du combi-four vapeur à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser le combi-four vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement pour qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le combi-four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un combi-four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le combi-four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel 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 la vapeur et des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le combi-four vapeur chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le combi-four vapeur pendant que celui-ci est en fonctionnement. Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du combi-four vapeur jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

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

▶ 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 corresponde 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.

▶ La sécurité électrique du combi-four vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du combi-four vapeur 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 ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le combi-four vapeur au réseau électrique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez le combi-four vapeur que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce combi-four vapeur ne doit pas être utilisé sur des lieux d'installation mobiles (par ex. des bateaux).
- ▶ Risque de blessure 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 combi-four vapeur.
N'ouvrez jamais la carrosserie du combi-four vapeur.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du combi-four vapeur 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 combi-four vapeur 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 est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux, débranchez la prise électrique de votre combi-four vapeur (voir chapitre "En cas d'anomalie ..."). Effectuez l'une des actions suivantes :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
- ▶ Pour un fonctionnement correct, le combi-four vapeur nécessite une alimentation suffisante en air de refroidissement. 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). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Utilisation conforme

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

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 de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte du four fermée pour étouffer un feu éventuel. Arrêtez l'opération en cours en éteignant le combi-four vapeur et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.



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

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le combi-four vapeur 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. Éteignez le combi-four vapeur et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

► Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur sole-voûte .



► Si vous utilisez des boissons alcoolisées dans la préparation de plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact des corps de chauffe.

► Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent provoquer de la corrosion dans le combi-four vapeur. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le combi-four vapeur 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 combi-four vapeur. 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 de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que les modes Chaleur tournante Plus  ou Chaleur tournante Eco  sans activer la fonction Booster.

► Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des casseroles, des poêles ou des récipients sur la sole de l'enceinte, ne les déplacez pas d'un côté à l'autre.

► Risque de blessure par la vapeur d'eau. Si un liquide froid est versé sur une surface chaude, de la vapeur se forme qui risque de provoquer de fortes brûlures. De plus, les surfaces chaudes peuvent être endommagées par la variation brusque de température. Ne versez jamais des liquides froids directement sur des surfaces chaudes.

► Risque de blessure par la vapeur d'eau. 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant convenant à la cuisson au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique dans le four à 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.

► Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

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

► La capacité de charge de la porte est de 15 kg max. 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 le four. Le combi-four vapeur risque d'être endommagé.

► De la vapeur pourrait se déposer sur les composants sous tension et provoquer un court-circuit. De plus, cela peut détruire les composants électriques. Ne faites pas fonctionner le combi-four vapeur 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 pas de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

► Les aimants peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme panneau d'affichage aimanté.

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.
- ▶ Les grilles de support peuvent être démontées (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClip"). Remontez correctement les grilles supports.
- ▶ La paroi arrière émaillée catalytique peut être enlevée pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la paroi arrière"). Remontez correctement la paroi arrière et n'utilisez jamais le combi-four vapeur sans sa paroi arrière dûment mise en place.
- ▶ Dans les zones humides et chaudes, les risques d'invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Veillez à ce que le combi-four vapeur et son environnement immédiat restent toujours propres. Les dégâts occasionnés par les vermines ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre combi-four vapeur.
- ▶ Le plat à rôtir Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (si disponible) ne doit pas être inséré au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. Une distance insuffisante entre le plat et la sole cause une accumulation de la chaleur et l'émail peut se rompre ou éclater. N'insérez jamais le plat à rôtir Miele sur la tige de support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction. En règle générale, utilisez le niveau 2.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

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

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.

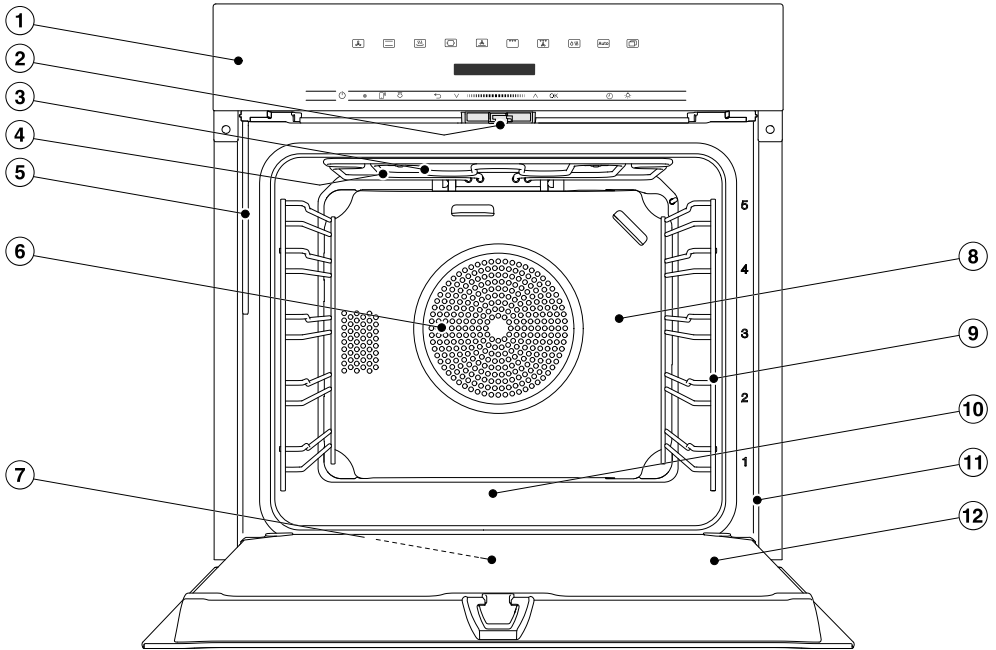
Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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.



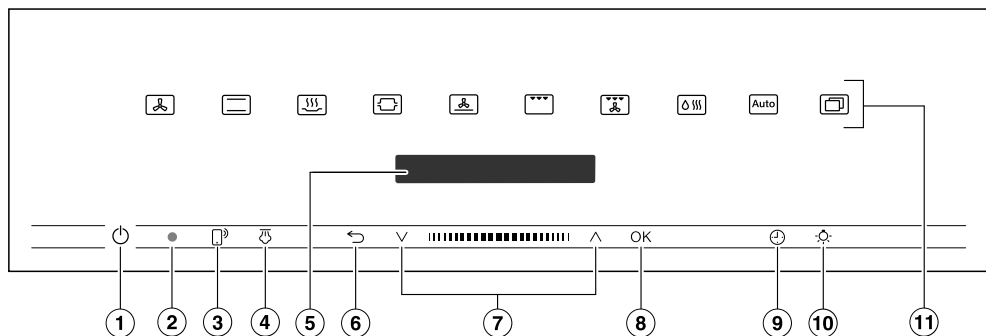
Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la 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 endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.







Combi-four vapeur




- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistance voûte/gril
- ④ Ouverture pour l'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système de diffusion de vapeur
- ⑥ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l'arrière
- ⑦ Conduite de récupération
- ⑧ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑨ Support de gradins à 5 niveaux
- ⑩ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous
- ⑪ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑫ Porte

Eléments de commande



- ① Interrupteur Marche/Arrêt ⏻ en creux
Pour allumer et éteindre le combi-four vapeur
- ② Interface optique (réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le combi-four vapeur depuis votre terminal mobile
- ④ Touche sensitive 
Pour déclencher des diffusions de vapeur en mode de cuisson Hydra-Cook 
- ⑤ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ⑥ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les flèches ^ et V
Pour naviguer dans la liste de sélection et modifier des valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑩ Touche sensitive 
Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑪ Touches sensibles
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages


Interrupteur Marche/Arrêt

L'interrupteur Marche/Arrêt  est incurvé et réagit par simple effleurement du doigt.


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

Écran

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

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

Touches sensibles

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







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

Touches sensibles situées au-dessus de l'écran



Vous trouverez les informations relatives aux modes de cuisson et autres fonctions aux chapitres "Menus principaux et sous-menus", "Réglages", "Programmes automat." et "Autres applications".

Eléments de commande

Touches sensibles situées en dessous de l'écran





Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le combi-four vapeur via votre terminal mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensible. La touche s'allume et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le combi-four vapeur via votre terminal mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").</p>
	<p>Si vous avez sélectionné des diffusions de vapeur manuelles dans le mode <i>HydraCook</i> , déclenchez les diffusions de vapeur avec cette touche sensible.</p> <p>Cette touche sensible s'allume en orange dès qu'une diffusion de vapeur peut être déclenchée.</p> <p>Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran indique .</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez l'interrompre avec cette touche sensible.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affiche sur l'écran.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des touches fléchées ou de la zone intermédiaire.</p>

Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction
OK	Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche, que vous pouvez valider, la touche sensitive OK orange s'allume. Cette touche sensitive vous permet de sélectionner des fonctions comme la minuterie par ex., d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages et de confirmer des messages.
	Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début ou de fin pour le programme de cuisson.
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur OK.
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche empêche le démarrage involontaire du combi-four vapeur (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité").

Principe de fonctionnement

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

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

Sélectionner une option de menu

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

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

- Confirmez la sélection avec *OK*.

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est identifié par une coche \checkmark .

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur ou le réglage souhaités s'affiche.
- Validez avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

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.

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

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.
- Confirmez la sélection avec *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

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 sensitive du mode ou de la fonction souhaité(e).

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

- Dans les modes de cuisson et fonctions : réglez les valeurs, par ex. la température.
- Sous Autres  : faites défiler les listes de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.
- Validez avec *OK*.

Changer de mode de cuisson


Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant le processus de cuisson.

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

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

Le mode de cuisson modifié et les valeurs préenregistrées correspondantes s'affichent.

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

Dans Autres , faites défiler les listes de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

Saisie de chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.


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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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


Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume.



L'app Miele permet de commander le combi-four vapeur à distance.

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

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

Principe de fonctionnement

Aspirer l'eau

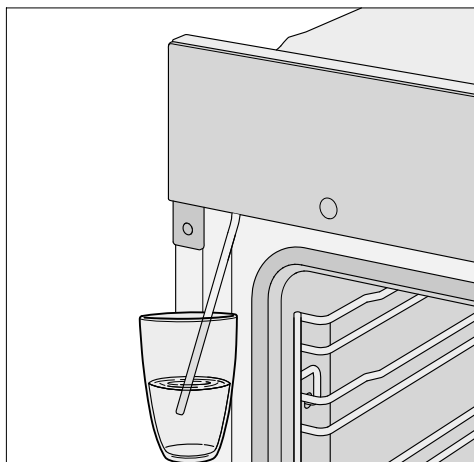
En mode de cuisson Cuisson vapeur  et HydraCook , l'écran affiche le rappel Préparer de l'eau pour la cuisson.

- 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 combi-four vapeur.

Utilisez **exclusivement de l'eau potable 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 renouvelée.
- Validez avec OK.

Le processus d'aspiration démarre.


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

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

- Après le processus d'aspiration, 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 orifices pour la diffusion de vapeur se trouvent dans le coin gauche arrière de l'enceinte de cuisson.

 Risque de blessure dû à la vapeur chaude.

Lorsque vous ouvrez la porte après une cuisson à la vapeur, de la vapeur très chaude peut s'échapper en grande quantité. Vous risquez de vous brûler au contact de la vapeur. Restez un pas en arrière jusqu'à ce que la vapeur brûlante se soit dissipée.

Vous trouverez les modèles décrits ici au dos du mode d'emploi et des instructions de montage.

Plaque signalétique

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

Vous y trouverez la désignation du modèle de votre four, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

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

Appareil et accessoires fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant la commande des fonctions du combi-four vapeur
- un livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Vis pour fixer votre combi-four vapeur 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
- différents accessoires

Accessoires fournis et accessoires en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre combi-four vapeur est équipé de grilles de support, de récipients de cuisson, d'une tôle universelle et d'une grille de cuisson (plus simplement appelée "grille").


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

Tous les accessoires mentionnés ici ainsi que les produits de lavage et d'entretien sont adaptés aux combi-fours vapeur Miele.

Pour trouver ces accessoires, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le SAV Miele.

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

Grilles supports

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

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

Chaque niveau est composé de 2 entretoises superposées.

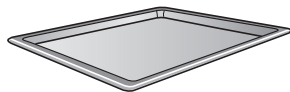
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les entretoises.

Vous pouvez démonter les grilles supports (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les supports de grille avec rails télescopiques FlexiClip").

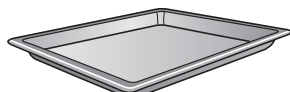
Équipement

Plaque à pâtisserie, tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction

Plaque de cuisson HBB 71 :



Tôle universelle HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :




Insérez toujours ces accessoires entre les tiges de support de l'un des niveaux de grilles de support.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

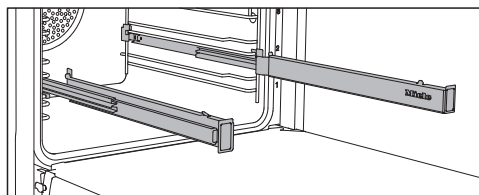
Une sécurité anti-extraction centrale se trouve du côté court de ces accessoires. Elle empêche les accessoires de glisser des grilles de support lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l'enceinte.



Si vous utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus, la tôle s'insère entre les tiges de support d'un niveau et la grille s'enfile automatiquement au-dessus.

En mode de cuisson Cuisson vapeur , insérez **toujours** la tôle universelle au niveau 1 pour recueillir le liquide.

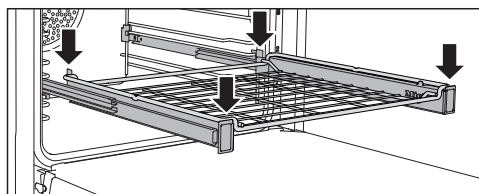
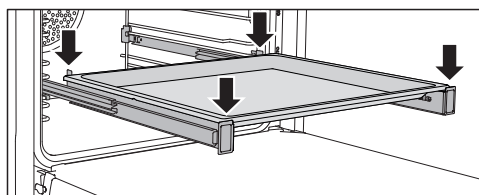
Rails télescopiques FlexiClip HFC 71



Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClip aux niveaux 1–4.


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

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



Les rails télescopiques FlexiClip peuvent supporter une charge maximale de 15 kg.

Monter et démonter les rails coulissants FlexiClip

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

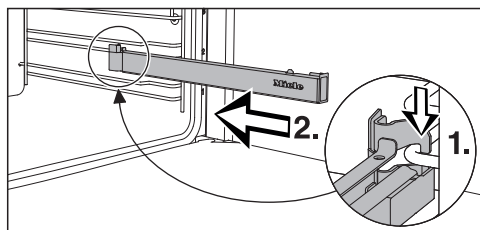
Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

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

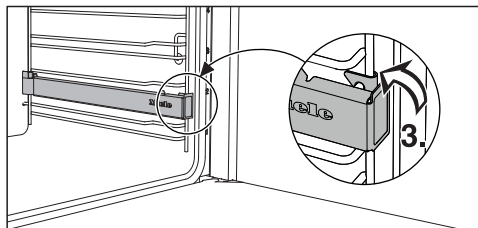
Les rails coulissants FlexiClip doivent être posés entre les tiges supports d'un niveau.

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

Veillez à **ne pas désassembler** les rails coulissants FlexiClip lors du montage ou du démontage.



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

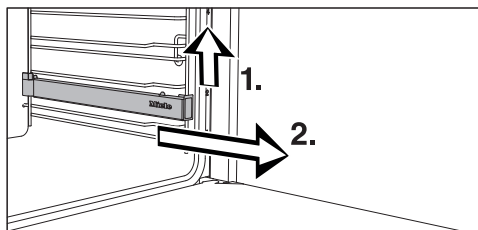


- Enclenchez le rail coulissant FlexiClip sur la tige support inférieure du niveau (3.).

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

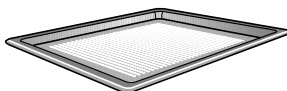
Pour démonter un rail coulissant FlexiClip, procédez comme suit :

- Insérez entièrement le rail coulissant FlexiClip.



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

Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée HBBL 71



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

- Lors de la préparation de pâtisseries à base de pâte fraîche à la levure ou à l'huile et au séré, de pain et de petits pains, le brunissement sur la face inférieure est amélioré.


Équipement

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).
- Pour la déshydratation/le séchage, la circulation de l'air autour des aliments à sécher est optimisée.

La surface émaillée est traitée avec PerfectClean.

Les mêmes possibilités d'utilisation vous sont offertes par le **moule rond de cuisson et 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 avec le mode de cuisson Cuisson vapeur .

Utilisez la plaque de cuisson et les moules perforés uniquement avec le mode de cuisson traditionnelle.

Moules ronds



Le **moule rond non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées et salées, de desserts gratinés et de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

- Insérez la grille de cuisson et posez le moule rond sur la grille.

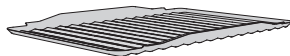
Pierre de cuisson HBS 70



La pierre de cuisson permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les plats à fond croustillant tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres. La pierre est en céramique réfractaire émaillée. Elle est fournie avec une pelle en bois non traité pour y placer et en retirer les aliments.

- Insérez la grille de cuisson et placez la pierre dessus.

Grille de cuisson HGBB 71



La grille de cuisson se place dans la tôle universelle.

La grille conçue pour griller, rôtir ou pour l'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 PerfectClean.

Plat à rôtir Gourmet HUB couverture pour plat à rôtir Gourmet HBD

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele peut être enfourné directement sur les grilles de support. Tout comme la grille, il est doté d'un sécurité anti-extraction.

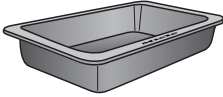
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

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

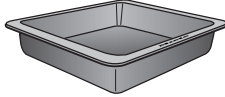
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

Profondeur : 22 cm Profondeur : 35 cm

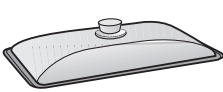
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



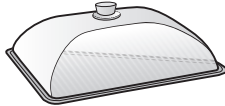
HUB 5001-XL*



HBD 60-22



HBD 60-35



* compatible avec les plans de cuisson à induction

Plat de cuisson vapeur

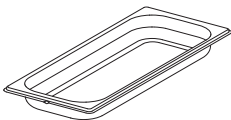
Un plat de cuisson en inox est fourni avec le combi-four vapeur. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non.

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.

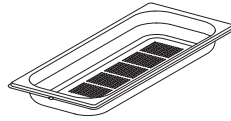
Insérez **toujours** la tôle universelle au niveau 1 pour recueillir le liquide.

DGG 20



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

DGGL 20



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

DGGL 12



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

Accessoires en émail catalytique

Paroi arrière

Commandez la pièce de rechange si l'émail catalytique n'est plus efficace à cause d'une utilisation non conforme ou d'un encrassement très prononcé.

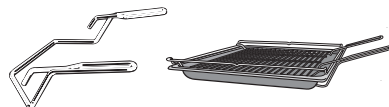
Au moment de la commande, indiquez la référence du modèle de votre combi-four vapeur.

Module de chauffage pour tiroir à ustensiles HM 01

Les appareils dotés d'un tiroir à ustensiles peuvent être équipés ultérieurement d'un module de chauffage.

Le tiroir à ustensiles peut alors servir à préchauffer la vaisselle.

Poignée HEG




La poignée vous permet de retirer facilement la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille.

Équipement

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Pastilles de détartrage, flexible en plastique avec ventouse pour le détartrage du combi-four vapeur
- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- 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 "Ar-rêt différé du ventilateur")
- **Sécurité oublié**
La sécurité oublié s'active automatiquement si le combi-four vapeur est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.
Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

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

Vous pouvez couper ou 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.

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.

Veillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et la facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean

- Enceinte de cuisson
- Rails coulissants FlexiClip
- Grille
- Tôle universelle
- Plat de cuisson
- Tôle pour griller et rôtir
- Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée
- Moule rond de cuisson et AirFry perforé
- Moule rond

Miele@home

Votre combi-four vapeur 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. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'app Miele.

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele


Vous pouvez télécharger gratuitement l'application 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 pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.


Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud.

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

Une fois raccordé au réseau électrique, combi-four vapeur se met automatiquement sous tension.

Régler la langue

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

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.
- Validez avec *OK*.

Installer Miele@home

Configurer "Miele@home" s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Passer* et confirmez avec *OK*.

Vous trouverez les informations sur les réglages suivants au chapitre "Réglages", section "Miele@home".

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

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

Régler l'heure

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

Régler la dureté de l'eau

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

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

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

Terminer la première mise en service


- Suivez les éventuelles instructions supplémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.

Première montée en température du combi-four vapeur et rinçage du système de diffusion de vapeur

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

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur combi-four vapeur et les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClip dans les grilles supports et enfournez toutes les tôles ainsi que la grille.
- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour allumer le combi-four vapeur.

Sélectionner un mode apparaît.

- Sélectionnez HydraCook .

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


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

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Validez avec *OK*.


- Sélectionnez Diffusion automat. vapeur. L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

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

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

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

Nettoyer l'enceinte après la première montée en température

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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






Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les à la main (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.


Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Réglages

Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation nocturne Format affichage heure 12 heures 24 heures* Régler
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  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*


* Réglage d'usine



Option de menu	Réglages disponibles
Temp. préenregistrées	
Anrêt différé du ventilateur	Commandé par temp.* Commandé par la durée
Dureté eau	1° dH/2° fH ... 15° dH/27° fH* ... 70° dH/125° fH
En hauteur	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sécurité	Verrouillage touches Activé Désactivé* Sécurité enfants  Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Reconfigurer Réinitialiser Configurer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages appareil Temp. préenregistrées

* Réglage d'usine

Réglages

Accéder au menu “Réglages”

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

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




Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucun programme de cuisson n'est en cours.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

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

Heure

Affichage

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

- **Activé**
L'heure est toujours affichée à l'écran. Si vous sélectionnez également le réglage **Ecran | QuickTouch | Activé**, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact. Si vous sélectionnez également le réglage **Ecran | QuickTouch | Désactivé**, vous devez d'abord allumer le combi-four vapeur avant de pouvoir l'utiliser.

- **Désactivé**
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le combi-four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- **Désactivation nocturne**
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran est sombre.

Format affichage heure

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



Régler

Vous réglez les heures et les minutes.

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

Si vous avez connecté votre combi-four vapeur 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'éclairage de l'enceinte de cuisson reste enclenché tout au long de la cuisson.
- **“Activé” 15 secondes**
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche sensitive .
- **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 combi-four vapeur est éteint :

- Activé
Si vous avez également sélectionné le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation nocturne, les touches sensibles réagissent même lorsque le combi-four vapeur est éteint.
- Désactivé
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles ne réagissent que si le combi-four vapeur 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.

Méodies

À la fin d'un programme, 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 programme, un signal sonore continu retentit pendant une durée déterminée.

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


-  Volume maximal
-  Volume minimal

Bip touches

Le volume du bip émis lors de chaque sélection d'une touche sensitive est illustré par une barre à segments.

-  Volume maximal
-  Le bip des touches est désactivé

Méloдие d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque l'on appuie sur la touche Marche/Arrêt .

Unités

Température

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

Réglages

Booster

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

- **Activé**

La fonction **Booster** est activée automatiquement durant la phase de préchauffage d'un programme 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 durant la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seules les résistances associées au mode de fonctionnement préchauffent l'enceinte.

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 automatiquement 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. préenregistrées | **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. préenregistrées

Il peut être utile de modifier les températures préconisées si vous devez régler fréquemment des températures de cuisson différentes.

Dès que vous avez sélectionné une option de menu, la liste de sélection des modes de cuisson s'affiche, avec la température préconisée correspondante.

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

Vous pouvez également modifier la température pré-enregistrée pour la fonction *Maintien au chaud*.

Arrêt différé du ventilateur

En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement.

- Commandé par temp.
Le ventilateur s'arrête lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous d'env. 70 °C.
- Commandé par la durée
Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 25 minutes.

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

Si le four est réglé sur *Commandé par la durée* et que vous maintenez au chaud des aliments 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 eau

Pour assurer le bon fonctionnement du four à 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 à vapeur combiné devra être détartré fréquemment. La société de distribution d'eau compétente peut vous renseigner sur la dureté de l'eau potable locale.

Si vous utilisez un adoucisseur d'eau domestique, effectuez le réglage sur le four à vapeur combiné en fonction de la valeur réglée sur l'adoucisseur d'eau.

Si vous utilisez une installation de déminéralisation d'eau domestique (par ex. installation d'osmose inverse), celle-ci doit être réglée de sorte 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 du niveau de remplissage dans le générateur de vapeur. Procédez au réglage sur le four à vapeur combiné en fonction de la valeur réglée sur l'installation de déminéralisation d'eau.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, celle-ci doit être conforme à la législation en vigueur. N'utilisez pas d'eau minérale ou d'eau gazeuse. Configurez votre four à 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 sur le four à 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 ²⁺	Teneur en carbo- nate de calcium ppm (mg/l CaCO ₃)	Réglage sur le four à 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	1'089-1'250	61-70


Réglages

En hauteur

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 touches

Le verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du programme de cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- Activé

Le verrouillage des touches est activé. Effleurez la touche sensible *OK* pendant au moins six secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.

- Désactivé

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

Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche une mise en marche involontaire du combi-four vapeur.

Vous pouvez régler la minuterie et utiliser la fonction MobileStart même si le verrouillage de la mise en marche est activé.

Après une panne de courant, le verrouillage de la mise en marche reste activé.

- Activé

Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le combi-four vapeur, effleurez la touche sensible *OK* pendant au moins 6 secondes.

- Désactivé

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le combi-four vapeur comme d'habitude.

Miele@home

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

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

- Activer

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

- Désactiver

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

- Etat de la connexion

Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran af-

fiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.

- Reconfigurer

Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.

- Réinitialiser

Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée selon le réglage d'usine. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un combi-four vapeur usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données à caractère personnel et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au combi-four vapeur.

- Configurer


Ce réglage n'est visible que si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour 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 combi-four vapeur ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.

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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume.

L'app Miele permet de commander le combi-four vapeur à distance.

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

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

Mise à jour à distance

L'option de menu Mise à jour à distance 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").

Le logiciel de votre combi-four vapeur peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre combi-four vapeur, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement mais doit être démarrée manuellement par vos soins.

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

Mise en marche/Arrêt

RemoteUpdate est activé par défaut. Une mise à jour disponible est téléchargée automatiquement et doit être démarrée manuellement par vos soins.

Réglages

Désactivez RemoteUpdate si vous souhaitez ne pas télécharger automatiquement les mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance

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

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

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou reporter l'installation à plus tard. La question est posée lors de la remise en marche combi-four vapeur.

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

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

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

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour à distance est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le combi-four vapeur pendant la mise à jour. Cela risquerait d'interrompre la mise à jour à distance et d'empêcher son installation.
- Certaines mises à jour du logiciel ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

Version logiciel

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

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le combi-four vapeur sans qu'il chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour les particuliers.

Mode expo


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

- **Activé**
Pour activer le mode expo, maintenez la touche sensitive *OK* appuyée pendant au moins quatre secondes.
- **Désactivé**
Pour désactiver le mode expo, maintenez la touche sensitive *OK* appuyée pendant au moins quatre secondes. Vous pouvez utiliser le combi-four vapeur comme d'habitude.

Réglages usine

- **Réglages appareil**
Tous les réglages sont réinitialisés sur les réglages d'usine.
- **Temp. préenregistrées**
Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.

Heures fonctionnement

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

Utiliser la fonction Minuterie

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

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

- 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 combi-four vapeur pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le combi-four vapeur est éteint.

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez une durée de minuterie de six minutes et vingt secondes.

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- 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 avec *OK*.

La durée de minuterie est enregistrée. Si le combi-four vapeur est éteint, Δ et le décompte de la minuterie s'affichent à la place de l'heure.

Si une cuisson se déroule en parallèle **sans** durée paramétrée, Δ et le dé-

compte de la minuterie s'affichent jusqu'à avoir atteint la température réglée.

Si une cuisson se déroule en parallèle **avec** une durée de cuisson 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, Δ clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

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

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Modifiez la durée de la minuterie.
- Validez en appuyant sur *OK*.












La durée de la minuterie modifiée est enregistrée.

Supprimer la minuterie

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





La minuterie est supprimée.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregistrée	Plage
Modes de cuisson		
Chaleur tournante Plus 	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
Grand gril 	240 °C	200–250 °C
Turbogrill 	200 °C	100–250 °C
HydraCook 	160 °C	130–250 °C
Programmes automat. 		
Autres 		
Chaleur sole	190 °C	100–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Décongeler	25 °C	25–50 °C
Entretien		
Détartre		
Trempage		
Séchage		
Réglages 		
Heures fonctionnement		

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson


- Utilisez autant que possible 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 après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
 - Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
 - Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
 - Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériau non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux clairs et 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 feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
 - Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Programmez une durée de cuisson ou utilisez une thermosonde si vous en possédez une.
 - Vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus  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.
- Chaleur tournante Eco  est un mode de cuisson innovant adapté à la cuisson de petites portions, par ex. pizzas surgelées, petits pains précuits ou biscuits à l'emporte-pièce, mais également pour des plats à base de viande et rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. En cuisant sur un niveau, vous économisez jusqu'à 30 % d'énergie pour des résultats de cuisson tout aussi bons. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
 - Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode de fonctionnement Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
 - Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
 - Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Conseils pour économiser de l'énergie

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée de cuisson supérieure à 30 minutes, vous pouvez réduire la température au réglage minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le combi-four vapeur 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

- Pour les éléments de commande, sélectionnez le réglage **Ecran | QuickTouch | Désactivé**, afin de réduire la consommation d'énergie.
- 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 de cuisson à tout moment à l'aide de la touche sensitive .

Mode économie d'énergie

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

- Mettez le combi-four vapeur en marche.


Le menu principal s'affiche.



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

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

La température préconisée est acceptée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température à l'aide des touches fléchées.

- Validez avec *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 renouvelée demandée et suivez les instructions à l'écran (voir le chapitre "Principe de fonctionnement", section "Aspiration de l'eau").
- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

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

Vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.


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

 Risque de blessure dû à la vapeur chaude.

Lorsque vous ouvrez la porte après une cuisson à la vapeur, de la vapeur très chaude peut s'échapper en grande quantité. Vous risquez de vous brûler au contact de la vapeur. Restez un pas en arrière jusqu'à ce que la vapeur brûlante se soit dissipée.

- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.

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 trois 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 combi-four vapeur.

Commande

Ajouter 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 renouvelée s'affiche à l'écran.

 Risque de blessure en raison de la vapeur chaude.

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

Restez un pas en arrière jusqu'à ce que la vapeur brûlante se soit dissipée.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau renouvelée 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 programme de cuisson


Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.

Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent être modifiés :

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez modifier durablement la température préenregistrée pour l'adapter à vos habitudes dans Autres  | Réglages  | Temp. préenregistrées.

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone  vers la droite ou la gauche.

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

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

La température peut être modifiée par paliers de 5 °C.

- Validez avec *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 processus de cuisson. Les produits frais peuvent changer de couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

En entrant *Durée*, *Arrêt à* ou *Départ à* à l'aide de la touche sensitive , vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

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

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

- **Départ à**
Cette fonction ne s'affiche dans le menu que si vous avez réglé **Durée** ou **Arrêt à**. **Départ à** permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Réglez les durées/heures souhaitées.
- Validez avec *OK*.
- Utilisez la touche sensitive ↶ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Modifier les durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *Modifier*.
- Modifiez la durée réglée.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Utilisez la touche sensitive ↶ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

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

Supprimer les durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *Supprimer*.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Utilisez la touche sensitive ↶ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

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

Si vous supprimez **Arrêt à** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

Interrompre un processus de cuisson

- Effleurez la touche du mode sélectionné ou la touche sensitive ↶.
- Lorsque *Interrompre processus* s'affiche, validez 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 fonctionnement sélectionné pour revenir au menu principal.

Commande

Interrompre le programme de cuisson dans le mode de cuisson Cuisson vapeur

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

Vous pouvez interrompre la cuisson en mode Cuisson vapeur  ainsi que pour les programmes et applications vapeur et suspendre la durée de cuisson.


 Risque de blessure en raison de la vapeur chaude.

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

Restez un pas en arrière jusqu'à ce que la vapeur brûlante se soit dissipée.

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, ouvrez la porte pendant la cuisson.

La cuisson et le temps de cuisson sont interrompus.

 Risque de blessure en raison des surfaces et des aliments chauds.

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson 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 de cuisson

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

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour certains types de préparations.



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



- Préchauffez l'enceinte de cuisson dans le cas des préparations et des modes de fonctionnement suivants :

- Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet dans les modes de fonctionnement **Chaleur tournante Plus** , **Hydra-Cook**  et **Chaleur sole-voûte** 
- Gâteaux et biscuits nécessitant une durée de cuisson brève (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que des pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de fonctionnement **Chaleur sole-voûte**  (sans la fonction **Booster**)

Booster

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

En réglage d'usine, cette fonction est activée pour les modes suivants (Autres  | Réglages  | **Booster** | Activé) :

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

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

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

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

Désactiver la fonction **Booster** pour un processus de cuisson


- Sélectionnez le réglage **Booster** | Désactivé avant de choisir le mode souhaité.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de préchauffage. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson avec la fonction **Booster**, sélectionnez le réglage **Booster** | Activé pour réactiver la fonction.

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 un processus de cuisson

- Sélectionnez le réglage **Refroidissement rapide** | Désactivé avant de choisir le mode de cuisson souhaité.

Si la fonction **Maintien au chaud** est également activée, Si "Refroidissement rapide" est désactivé, "Maintien au chaud" l'est aussi. 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 ensuite redémarrer un programme de cuisson avec la fonction **Refroidissement rapide**, sélectionnez le réglage **Refroidissement rapide** | Activé pour réactiver la fonction.


Commande

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 préréglée (voir chapitre “Réglages”, section “Temp. préenregistrées”).

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

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

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.

Activer la fonction **Maintien au chaud** pour un cycle de cuisson

- Sélectionnez le réglage **Maintien au chaud** | Activé avant de choisir le mode de cuisson souhaité.


Si la fonction **Refroidissement rapide** est également désactivée, “**Maintien au chaud**” nécessite “**Refroidis.rapide**”. “**Refroidis. rapide**” est également activé. s'affiche.


- Confirmez le message 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.

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 lisse.

Récipients de cuisson

Pour chaque aliment, choisissez les récipients de cuisson qui conviennent (voir le chapitre “Équipement”, 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.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- Insérez **toujours** la tôle universelle 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 être adaptée à la cuisson au four et résistante à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four à vapeur.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les parois épaisses véhiculant moins bien la chaleur, les durées de cuisson indiquées 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.

Cuisson vapeur

Produits surgelés

Pour la préparation de produits surgelés, le temps de chauffe est plus long que pour les produits frais. La quantité de produits surgelés contenue dans le four prolonge d'autant la phase de montée en température.

Cuire avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux 2/3 pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Niveau

Insérez **toujours** la tôle universelle 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

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

Temps de cuisson

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

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

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

Produits surgelés

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

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

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

Récipients 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. Répar-

tissez les plus grandes quantités d'aliments sur plusieurs récipients de cuisson plats.

Vous pouvez faire cuire dans un même plat des légumes différents ayant une durée de cuisson identique.

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

Durée de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les durées de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Exemple : pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :

env. 25 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :

env. 30 minutes

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

Préparation

Versez quelques gouttes de jus de citron jaune ou vert sur le poisson afin de l'acidifier légèrement avant cuisson, ce qui rend la chair plus ferme.

Ne salez pas le poisson. En effet, la cuisson vapeur préserve la plupart des sels minéraux. Le poisson conserve ainsi toute sa saveur.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le poisson juste au dessus de la tôle universelle afin d'éviter que le liquide qui s'écoule n'altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four à vapeur.

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce des 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.

Durée 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 sera long. 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.

Cuisson vapeur

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.

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

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

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

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

Préparation

La viande devant être rissolée et cuite à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

Durée 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 sera long. Un morceau de viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

- Si vous voulez préserver les **arômes**, utilisez un récipient de cuisson perforé. Vous pouvez utiliser le concentré recueilli dans la tôle universelle pour relever des sauces, ou le congeler pour l'utiliser plus tard.
- Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes rôties et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus la durée de cuisson est longue, plus le fond est corsé.

Riz

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

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

Céréales

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

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

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.

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

Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, par ex. ceux du rayon frais, ne gonflent pas nécessairement à la cuisson. Faites-les cuire dans un plat perforé et enduit de beurre ou d'huile.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient 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 tôle universelle.

Conseil : vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

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 5–8 minutes. Le nombre de diffusions de vapeur et le moment approprié pour les effectuer dépendent de l'aliment à cuire :

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du processus 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.

- Lors du **rôtissage de viande grasse**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux faire suer 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 les recettes fournies ou l'application Miele pour vous orienter.

 Risque de blessure par la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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 la diffusion de vapeur.

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

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

Diffusion automat. vapeur


La diffusion de vapeur est automatiquement activée après la phase préchauffage.

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


Après la diffusion de vapeur,  s'éteint.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.



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 sensitive  s'allume.



Attendez la fin de la phase préchauffage 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 recettes fourni ou de l'app Miele@mobile. Servez-vous de la fonction Minuterie  pour vous rappeler de 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.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.

Programmes automat.

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

Catégories

Les programmes automatiques  sont triés par catégories pour une meilleure vue d'ensemble. Il vous suffit de sélectionner le programme automatique 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".

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automat. .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques correspondant à la catégorie sélectionnée 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.
- Après un processus de cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. Des vapeurs chaudes peuvent s'échapper. Reculez d'un pas jusqu'à ce que 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 brûlure.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de montée en température avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Pour certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après une certaine durée de cuisson. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran (par ex. verser du liquide).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de chaque processus de cuisson. La température initiale de la viande peut par ex. causer une variation du temps de cuisson.

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :


- Décongeler
- Cuisson à basse température
- Conserves
- Sécher
- Produits surgelés/plats cuisinés
- Chauffer la vaisselle

Décongeler

Si des aliments surgelés sont décongelés en douceur, leurs vitamines et leurs substances nutritives sont préservées dans une large mesure.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongeler.
- Le cas échéant, modifiez la température préenregistrée.

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

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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

Pour la décongélation des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

- Sortez les aliments surgelés de leur emballage et faites-les décongeler sur une tôle universelle ou dans un plat.
- Pour décongeler la volaille, utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus. 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 à point.

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 à la viande de se détendre. 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. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.
- Utilisez pour le rôtissage de la graisse résistant aux températures élevées (par ex. du beurre de cuisson ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend 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'à ce que vous passiez à table. Le résultat de

Autres utilisations


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

Consultez pour cela les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson posée dessus.

- Enfourez la tôle universelle avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la tôle universelle et la grille de cuisson pendant env. 15 minutes.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.


 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.


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

Stériliser

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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.

Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

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

Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.


Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (bocaux ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Rincer les bocaux à l'eau très chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm sous le bord.

Autres utilisations

- Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.
- Enfournez la tôle universelle au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à "l'ébullition" (c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles).





Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.



Stériliser des fruits et des cornichons



- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stériliser des légumes


- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la puissance de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

	 / 	 / 
Fruits	—/—	30 °C 25–35 min
Cornichons	—/—	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 /  Température et durée de stérilisation, dès que l'ébullition est visible

 /  Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer, recouverts d'un linge, pendant env. 24 heures dans un lieu à l'abri des courants d'air.
- Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.
- Retirez les fermetures des bocaux de stérilisation puis vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

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 lors du 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, détruisez le contenu.

Autres utilisations






Déshydrater






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


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

- Pelez, dénoyautez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
 - Répartissez uniformément les aliments à sécher sur la grille ou la tôle universelle, en une seule couche si possible selon leur taille.
- Conseil :** Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson Gourmet et Air-Fry perforée, si vous en avez une.
- Séchez sur deux niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfournez les aliments à sécher aux niveaux 1+3. Si vous utilisez la grille et la tôle universelle, insérez cette dernière sous la grille.
 - Sélectionnez Chaleur tournante Plus .
 - Modifiez la température préconisée et réglez la durée de séchage.
 - Retournez les aliments à sécher sur la tôle universelle à intervalles réguliers.

Les temps de séchage sont plus longs pour les aliments à sécher entiers ou coupés en deux.


Aliments à sécher		Température [°C]	Temps [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Fines herbes*		30–35	4–8

 Mode de cuisson,  Température,  Temps de séchage,  Chaleur tournante Plus,  Chaleur sole-voûte

* Séchez les herbes uniquement sur la tôle universelle au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné qu'avec le mode de cuisson Chaleur tournante Plus, le ventilateur est allumé.

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

Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

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

Produits surgelés/plats cuisinés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier de cuisson. En raison de la différence de température, la plaque à pâtisserie et la tôle universelle peuvent se déformer tellement lors de la préparation de ces produits qu'il peut être impossible de les retirer de l'enceinte lorsqu'elles sont chaudes. Par la suite, chaque 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 à pâtisserie ou la tôle universelle.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.

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


- Sélectionnez la température et le mode de cuisson recommandés sur l'emballage.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- Enfouissez le plat dans l'enceinte de cuisson préchauffée, à la hauteur préconisée sur l'emballage.


- Vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Chauffer la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistante 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 grilles latérales.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson 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.

- Retirez la vaisselle chauffée de l'enceinte de cuisson.

Pâtisseries

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.

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

Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, une plaque de cuisson, une tôle universelle ou un moule en matériau thermorésistant.
- Évitez 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 perpendiculairement à la grille 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 les tartes aux fruits et les gâteaux cuits sans moule directement sur la tôle universelle.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, par ex. la tôle universelle, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement"). En général, les surfaces traitées 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 similaire. En raison de leur haute teneur en protéines, ces pâtes collent un peu.
- 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. Avec les températures plus élevées, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissement peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée. Réduisez la durée de 10 min si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte. 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 préenregistrées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Utiliser Programmes automat.

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

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

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

- 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 tôle universelle au niveau inférieur.
- Cuisez 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

Utilisez ce mode pour cuire des gâteaux à garniture humide.

Ce mode ne convient toutefois **pas** pour les pâtisseries plates.

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules qui conviennent sont les moules mats et foncés en tôle noire, en émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant et avec revêtement anti-adhésif.

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Rôtir

Conseils de cuisson

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, tôle universelle, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la tôle universelle.
- La **montée en température** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, la montée en température n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réci-pient fermé**, par ex. une cocotte. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réci-pient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de graisse, 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 ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. 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 le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, types de viandes 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 Plus , HydraCook  et 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. Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.
- 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

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée.


- Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [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 la durée la plus courte.


Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préenregistrées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux 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 toutefois pas pour les biscuits ou les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.


Utiliser Programmes automat.

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

Utiliser Chaleur tournante Plus ou Rôtissage automatique

Ces modes de cuisson conviennent pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Vous pouvez assurer la cuisson en mode Chaleur tournante Plus  à des températures plus faibles qu'en mode de cuisson Chaleur sole-voûte , la chaleur étant répartie immédiatement dans l'enceinte de cuisson.

En mode de cuisson Rôtissage automatique , l'enceinte de cuisson est d'abord montée en température pour faire revenir les aliments à une température élevée (env. 230 °C). Dès que cette température est atteinte, le combi-four vapeur 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 des recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. La durée de cuisson reste inchangée.


- Enfourez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Mode gril

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

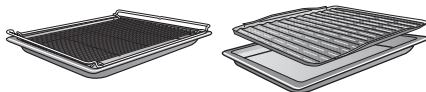
Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.

Fermez la porte en mode gril.

Conseils pour les grillades

- La montée en température est nécessaire avant de faire griller les aliments. Préchauffez la résistance de voûte/gril environ cinq minutes porte fermée.
- 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 graisses 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 arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. Le plat à griller et à rôtir 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 tôle à pâtisserie.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents types de viandes 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 dorerait bien, mais ne sera pas cuite.

Choisir le niveau

- Choisissez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à cuire.
- 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 ⌚

■ Grillez des pièces plates de viande ou de poisson env. 6–8 minutes de chaque côté.

Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de cuisson soient plus ou moins identiques.

■ De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.

■ Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.

- **bleue**

Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.

- **à point**

Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.

- **bien cuite**

Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

Conseil : Si vous constatez qu'un gros morceau de viande est déjà bien doré mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne foncera pas excessivement.

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Utiliser Grand gril

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


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

Utiliser Turbogril

Ce mode de fonctionnement convient pour faire griller des aliments de grand diamètre, par ex. un poulet.


Pour les aliments plats, il convient généralement de choisir une température de 220 °C, si le diamètre est plus grand, il faut maximum 180–200 °C.

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des détergents non appropriés. La façade du combi-four vapeur 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 rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les détergents anticalcaires sur la façade,
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),

- les détergents contenant des solvants,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les nettoyants pour le verre,
- les produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif),
- les éponges efface-taches,
- les racloirs métalliques à lame aiguisée,
- la laine d'acier,
- les nettoyages ponctuels mécaniques,
- les nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.


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

Conseil : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules sont plus faciles à éliminer lorsque le four est encore un peu chaud.

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

- Démontez la porte.
- Démontez les grilles supports avec les rails coulissants FlexiClips (si présents).
- Démontez la paroi arrière émaillée catalytique.

Retirer les salissures normales

Conseil : Le programme Autres  | Entretien | Trempage facilite le nettoyage (voir section “Entretien”).

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

Nettoyer le joint

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

Le joint peut également 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 peuvent être lavés au lave-vaisselle.


- Rincez et séchez les plats de cuisson après chaque utilisation.
- Enlevez aussi les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l’eau claire.

Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails téléscopiques FlexiClip)

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. Ces taches n’affectent cependant pas les propriétés d’utilisation.

N’essayez pas de les enlever à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.

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

Conseil : Le programme Autres  | Entretien | Trempage facilite le nettoyage (voir section “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 le produit nettoyant pour four.

Nettoyage et entretien

Utiliser des nettoyeurs pour four

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

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs trop fortes se forment lors des processus de cuisson ultérieurs.

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

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois et de la paroi arrière de l'enceinte du four.

- Laissez le produit agir comme indiqué sur l'emballage.

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

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClip

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

Ne nettoyez jamais les rails coulissants FlexiClip 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 (env. 10 minutes) les rails coulissants FlexiClip dans de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle.
Si nécessaire, utilisez également la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer le roulement à billes à l'aide d'une brosse douce.

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

Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique

L'émail catalytique s'auto-nettoie à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Vous n'avez pas besoin de détergents 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 nettoyeurs pour four.


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

Retirer les salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires

- Démontez la paroi arrière (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter 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 grilles supports) 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 de cuisson Chaleur tournante Plus  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 la paroi arrière présentait de fortes salissures d'huile et de graisse.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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


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

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

Par la suite, tout chauffage de l'enceinte de cuisson à des températures élevées vous 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.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

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

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

La résistance du haut/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.


Nettoyage et entretien

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 la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.


N'ouvrez pas la porte pendant l'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 de cuisson et sur la porte.

- Essuyez impérativement cette buée dans l'enceinte de cuisson et sur la porte une fois que l'enceinte a refroidi.

Démarrer immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle

 Risque de blessure par la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

N'ouvrez pas la porte pendant la diffusion de vapeur.

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

L'interrogation Evaporer eau résiduelle s'affiche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Une indication de temps s'affiche.

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


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

À la fin de l'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.

Si possible, lancez immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle afin que seule de l'eau fraîche soit utilisée lors de la prochaine cuisson.

Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système de diffusion de vapeur 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 combi-four vapeur, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.

Entretien

Trempage

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

- Sortez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Trempage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de blessure dû à la vapeur chaude.

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

Restez un pas en arrière jusqu'à ce que la vapeur brûlante 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 Trempage, nous recommandons d'exécuter le programme d'entretien Séchage pour éliminer l'humidité, y compris sur les parties de l'enceinte difficiles d'accès.

Nettoyage et entretien

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 trois phases : évaporation de l'eau résiduelle dans l'enceinte de cuisson vide, séchage par montée en température de l'enceinte de cuisson 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 combi-four vapeur.

Détartrer

Il convient de détartrer régulièrement le système d'évaporation, en fonction de la dureté de l'eau.

Vous pouvez effectuer un détartage à tout moment.

Après un certain nombre de processus de cuisson, le système vous invite automatiquement à détartrer le système d'évaporation afin d'assurer son bon fonctionnement.

Les dix derniers processus de cuisson jusqu'au détartage sont affichés et décomptés. 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 détartage. 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 détartage

Lorsque vous lancez un programme de détartage, vous devez le poursuivre jusqu'au bout, car il ne peut pas être interrompu.

Le détartage dure env. 140 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartage
2. Aspiration du produit détartant
3. Phase d'action
4. Rinçage 1
5. Rinçage 2
6. Rinçage 3
7. Évaporation de l'eau résiduelle et séchage de l'enceinte de cuisson

Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une capacité d'un l environ.

Pour que vous n'avez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre four est livré avec un flexible en plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles détartrantes four-nies, conçues spécifiquement pour Miele.


Conseil : Vous pouvez vous procurer d'autres pastilles détartrantes sur la boutique en ligne Miele ou auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele.

D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou d'autres composants indésirables, par ex. des chlorures risquent d'endommager votre appareil.

De plus, l'efficacité nécessaire ne pourrait être garantie si la concentration requise du produit de détartrage n'est pas respectée.

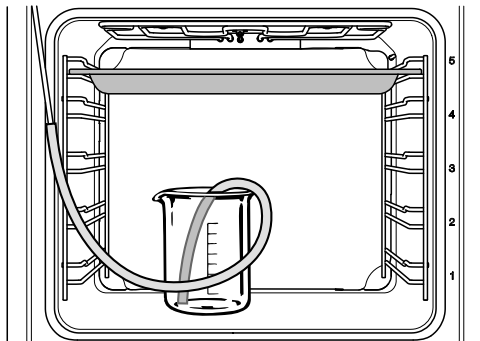
- Remplissez le récipient d'environ 900 ml d'eau du robinet froide et faites-y dissoudre entièrement deux pastilles détartrantes.

Procéder au détartrage

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Entretien .
- Sélectionnez Détartrer .

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 tôle universelle au niveau supérieur et poussez-le jusque au fond afin de recueillir le produit de détartrage après son utilisation. Validez le message en appuyant sur **OK**.



- Fixez l'une des extrémités du flexible au tuyau d'aspiration.
- Posez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Placez l'autre extrémité du flexible en plastique au fond du récipient, dans le détartrant, et fixez-la au récipient à l'aide de la ventouse.
- Validez avec **OK**.

Le processus d'aspiration démarre. Des bruits de pompage se font entendre.

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 avec **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 décompte du temps à l'écran.

- 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. Des bruits de pompage se font entendre. L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le

Nettoyage et entretien

ventilateur de refroidissement restent enclenchés durant toute l'opération. Un signal sonore retentit à la fin de la phase d'action.

Rincer le système vapeur 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, environ 1 l d'eau du robinet est pompé trois fois de suite dans le système de diffusion de vapeur et récupéré dans la tôle universelle.

Après le premier rinçage, rincez bien le récipient pour éliminer les résidus de détartrant.

- Suivez les instructions 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 à l'écran.
- Retirez la tôle universelle, le récipient et le flexible en plastique.
- Validez avec *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 la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée. Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau résiduelle effectivement présente.


Après l'évaporation de l'eau résiduelle, le séchage démarre automatiquement pour éliminer l'humidité, y compris sur les parties de l'enceinte de cuisson 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 pour achever le processus de détartrage.

- Validez avec *OK*.

Un signal sonore retentit et Terminé s'affiche.

- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour éteindre le combi-four vapeur.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson une fois qu'elle a refroidi afin d'éliminer les éventuels résidus de détartrant.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Démonter la porte

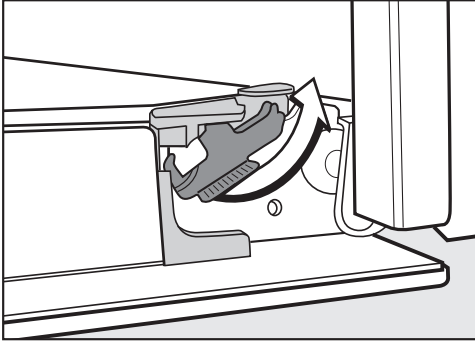
La porte pèse env. 9 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

Avant de pouvoir enlever la porte, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en les tournant jusqu'à la butée.

Un démontage incorrect de la porte peut endommager le combi-four vapeur.

Ne tirez jamais la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le combi-four vapeur.

Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car elle pourrait se rompre.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



- Tenez la porte par les côtés, puis retirez-la des supports. Veillez à ne pas coincer la porte.

Nettoyage et entretien

Désassembler la porte

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. Si de la saleté se dépose dans l'espace entre les vitres, vous avez la possibilité de désassembler la porte pour en nettoyer les faces intérieures.

Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.


En nettoyant les vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du combi-four vapeur.

Les produits nettoyants pour four endommagent la surface des profilés en aluminium.

Nettoyez les pièces uniquement avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.

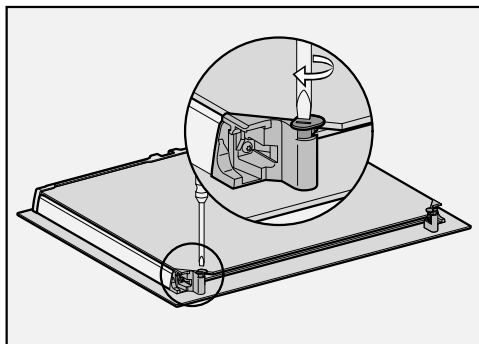
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

 Risque de blessures dû à la fermeture de la porte.

La porte peut se refermer brusquement si vous la désassemblez alors qu'elle est encore montée.

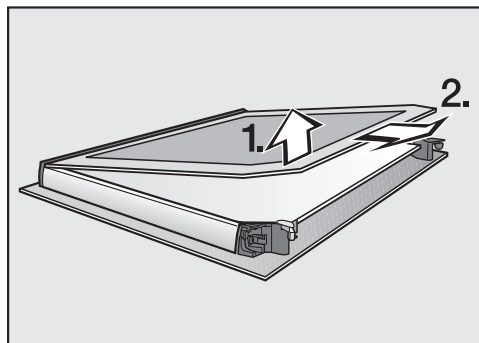
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface douce (par ex. un torchon), pour éviter toute rayure. Mettez la poignée 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 :



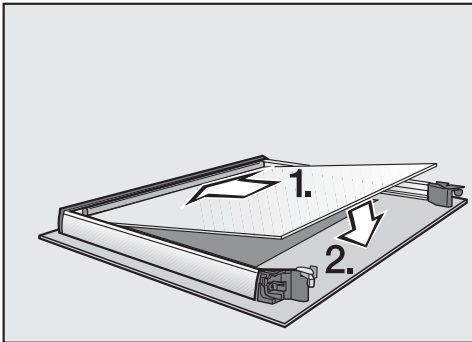
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

Nettoyage et entretien

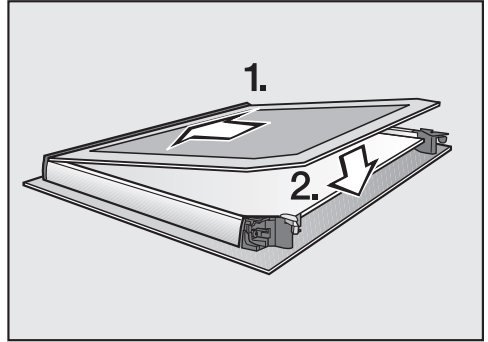


- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

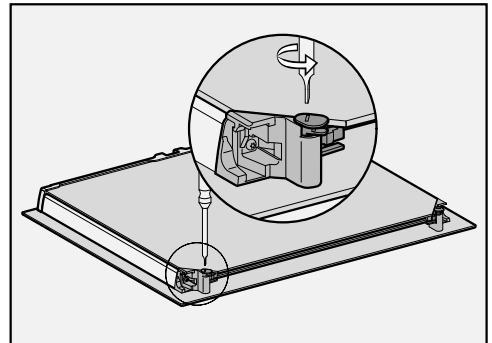
Réassemblez ensuite la porte avec soin :



- 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, côté sérigraphié mat vers le bas dans la bague en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.

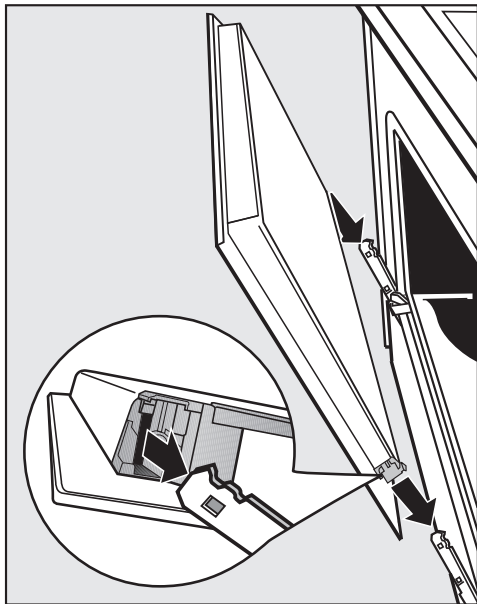


- Tournez les deux dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur à l'aide d'un tournevis plat.

La porte est réassemblée.

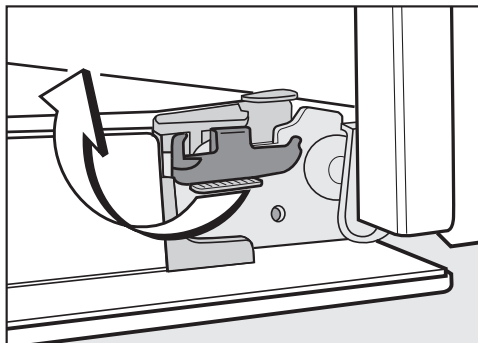
Nettoyage et entretien

Remettre la porte en place



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières. Veillez à ce qu'elle ne se coince pas.
- 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.

Démonter les grilles latérales avec les rails coulissants FlexiClip

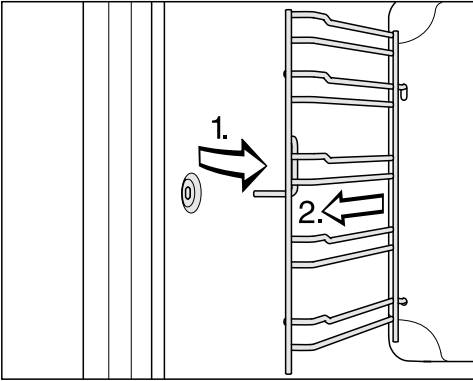
Vous pouvez démonter les grilles latérales avec les rails coulissants FlexiClip (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez démonter les rails coulissants FlexiClip séparément, suivez les instructions du chapitre "Description de l'appareil", section "Monter et démonter les rails coulissants FlexiClip".

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter la grille latérale.



- Sortez les grilles latérales de la fixation par l'avant (1) et retirez-les (2).

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

- Montez les pièces soigneusement.

Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le combi-four vapeur devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson 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 combi-four vapeur en service sans paroi arrière.

- Débranchez le combi-four vapeur du réseau d'alimentation électrique. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l'installation domestique.
- Démontez les grilles supports.
- 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 "Schéma descriptif".


- Montez les grilles supports.
- Remettez le combi-four vapeur sous tension.

En cas d'anomalie

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV. Sur www.miele.com/service, 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.

Problème	Cause et dépannage
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. C'est pourquoi l'écran devient sombre lorsque le combi-four vapeur est éteint. <ul style="list-style-type: none">■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le combi-four vapeur. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé.
	Le combi-four vapeur n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si la fiche réseau du combi-four vapeur est bien raccordée à la prise.■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le SAV Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux. <ul style="list-style-type: none">■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Volume Signaux sonores.
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo avec le réglage Revendeur Mode expo Désactivé.
Sécurité enfants s'affiche en activant l'écran.	Le verrouillage de la mise en marche est activée. <ul style="list-style-type: none">■ Validez avec OK. Appuyez 6 sec. sur "OK" apparaît. <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensible OK pendant au moins 6 secondes.■ Pour désactiver le verrouillage de la mise en marche de façon permanente, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants Désactivé.


Problème	Cause et dépannage
Les touches sensibles ne réagissent pas.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le combi-four vapeur est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous allumez le combi-four vapeur, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le combi-four vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé.
	<p>Le combi-four vapeur n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche réseau du combi-four vapeur est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le SAV Miele.
	<p>La commande présente un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et la remise en marche du combi-four vapeur.
Panne d'électricité s'affiche à l'écran.	<p>Il y a eu une brève coupure de courant. Le processus de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
12:00 s'affiche à l'écran.	<p>Le courant a été coupé pendant plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la date et l'heure de nouveau.
Durée max. de fonct. att. s'affiche à l'écran.	<p>Le combi-four vapeur a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité s'est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez avec <i>OK</i>. <p>Le combi-four vapeur redevient alors opérationnel.</p>
Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.	<p>Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
Les fonctions Départ à et Arrêt à n'apparaissent pas.	<p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d'un programme de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
	<p>Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles dans les programmes d'entretien.</p>

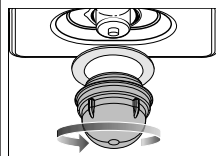
En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
<p>Fonction pas dispo. pour l'instant s'affiche à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</p>	<p>Le système de diffusion de vapeur est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Lors d'un cycle de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.</p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais la pompe du système d'évacuation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur Mode expo Désactivé. <p>La pompe du système de diffusion de vapeur est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Un bruit de fonctionnement se fait entendre après un processus de cuisson.</p>	<p>Une fois le processus de cuisson terminé, le ventilateur de refroidissement continue de tourner (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur de refroidissement").</p>
<p>Après un déménagement, le combi-four vapeur ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.</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"> ■ Adaptez la température d'ébullition à l'altitude du nouveau lieu d'installation (voir chapitre "Réglages", section "En hauteur").
<p>Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'endroits inhabituels.</p>	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte. <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"> ■ Contactez le service après-vente Miele. <p>La vitre intérieure de la porte est tellement encrassée que cela a déplacé le joint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la vitre intérieure de la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Désassembler la porte").

Problème	Cause et dépannage
Le combi-four vapeur s'est arrêté automatiquement.	<p>Pour économiser l'énergie, le combi-four vapeur s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée après avoir allumé le combi-four vapeur ou après une cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le combi-four vapeur.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) uniformément.	<p>Le température ou le niveau ne convient pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées au mode de cuisson Chaleur sole-voûte . Utilisez des moules mats et foncés.
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	<p>Les salissures laissées par les épices, le sucre ou équivalent ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Démontez les pièces en émail catalytique et enlevez les salissures à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce (voir chapitre "Nettoyer la paroi arrière émailée catalytique").
Les rails coulissants FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.	<p>Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClip sont insuffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. <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 FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage "Activé" 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous souhaitez activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant tout le programme, sélectionnez le réglage Eclairage Activé.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.	<p>L'ampoule halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="311 400 1039 619" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.</p></div> <div data-bbox="311 639 1039 778" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Le combi-four vapeur risque d'être endommagé si de la vapeur d'eau pénètre dans le cache de la lampe. N'utilisez jamais le combi-four vapeur si le cache de la lampe n'est pas fixé.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le combi-four vapeur hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l'installation domestique.■ Dévissez le cache de la lampe et sortez-le de l'enceinte avec la bague d'étanchéité en le tirant vers le bas.■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).■ 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.■ Vissez le cache de la lampe à la main.■ Remettez le combi-four vapeur sous tension.



Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

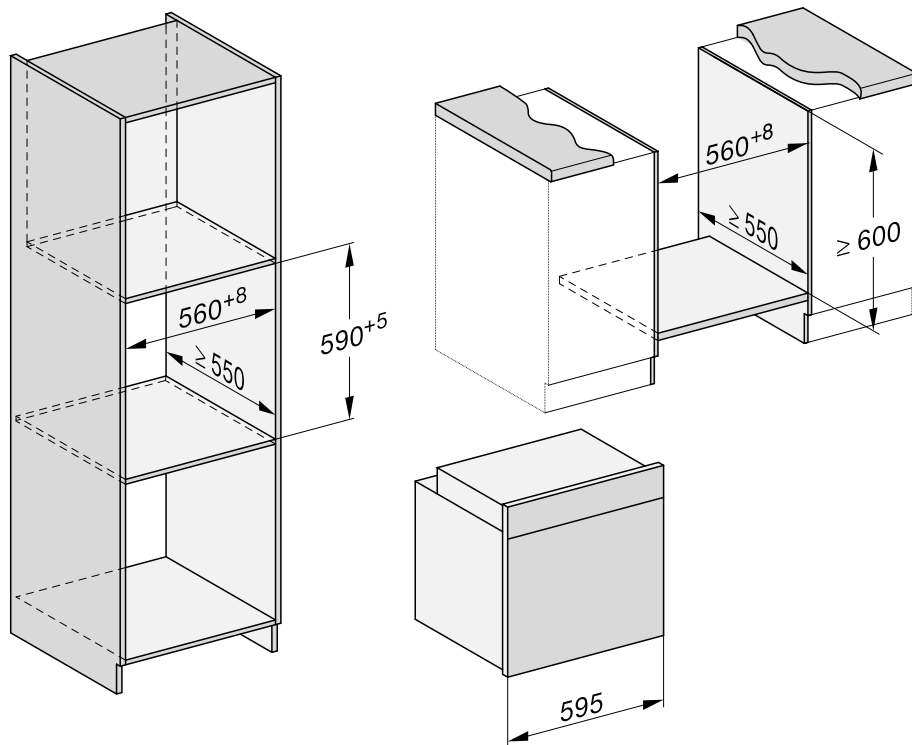
Installation

Cotes d'encastrement

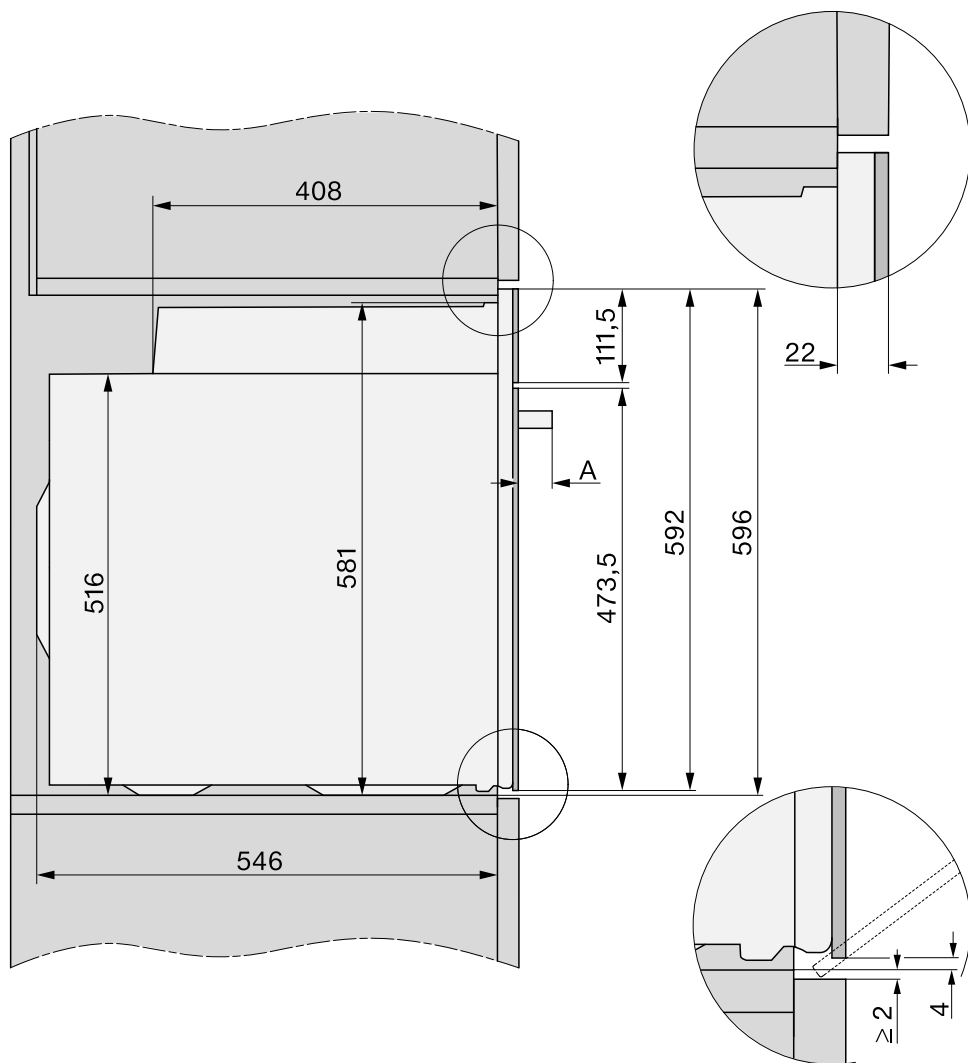
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse DGC 7x5x

Si le combi-four vapeur doit être encastré sous un plan de cuisson, respectez les instructions d'installation et la hauteur d'encastrement du plan de cuisson.



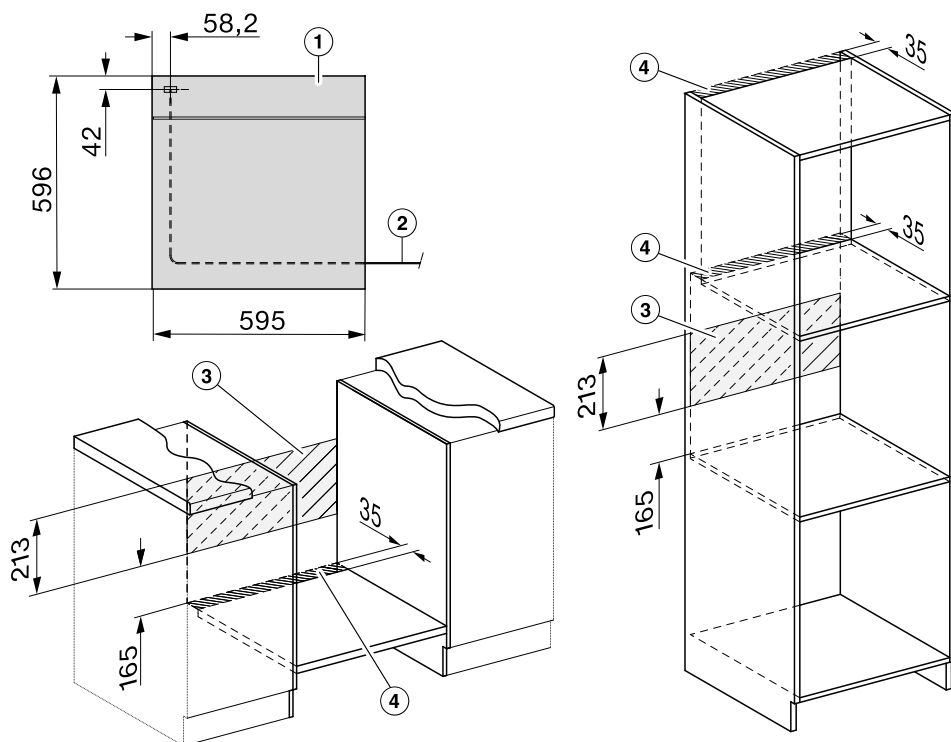
Vue latérale DGC 7x5x



- A** DGC 715x : 43 mm
 DGC 725x : 47 mm

Installation

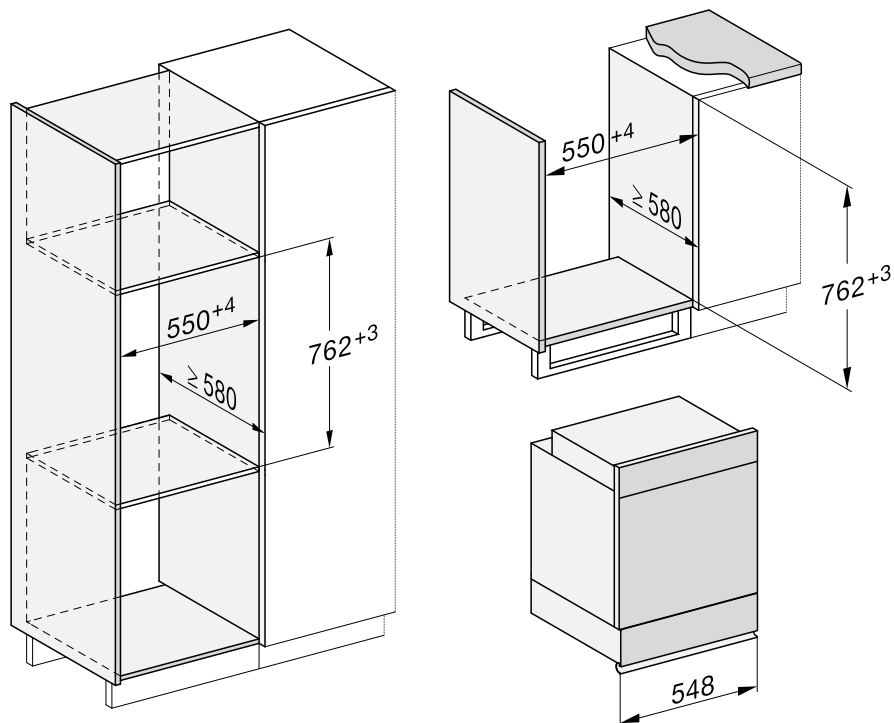
Raccordements et aération DGC 7x5x



- ① Vue avant
- ② Le combi-four vapeur doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F présentant une section transversale adaptée conformément au schéma de raccordement.
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

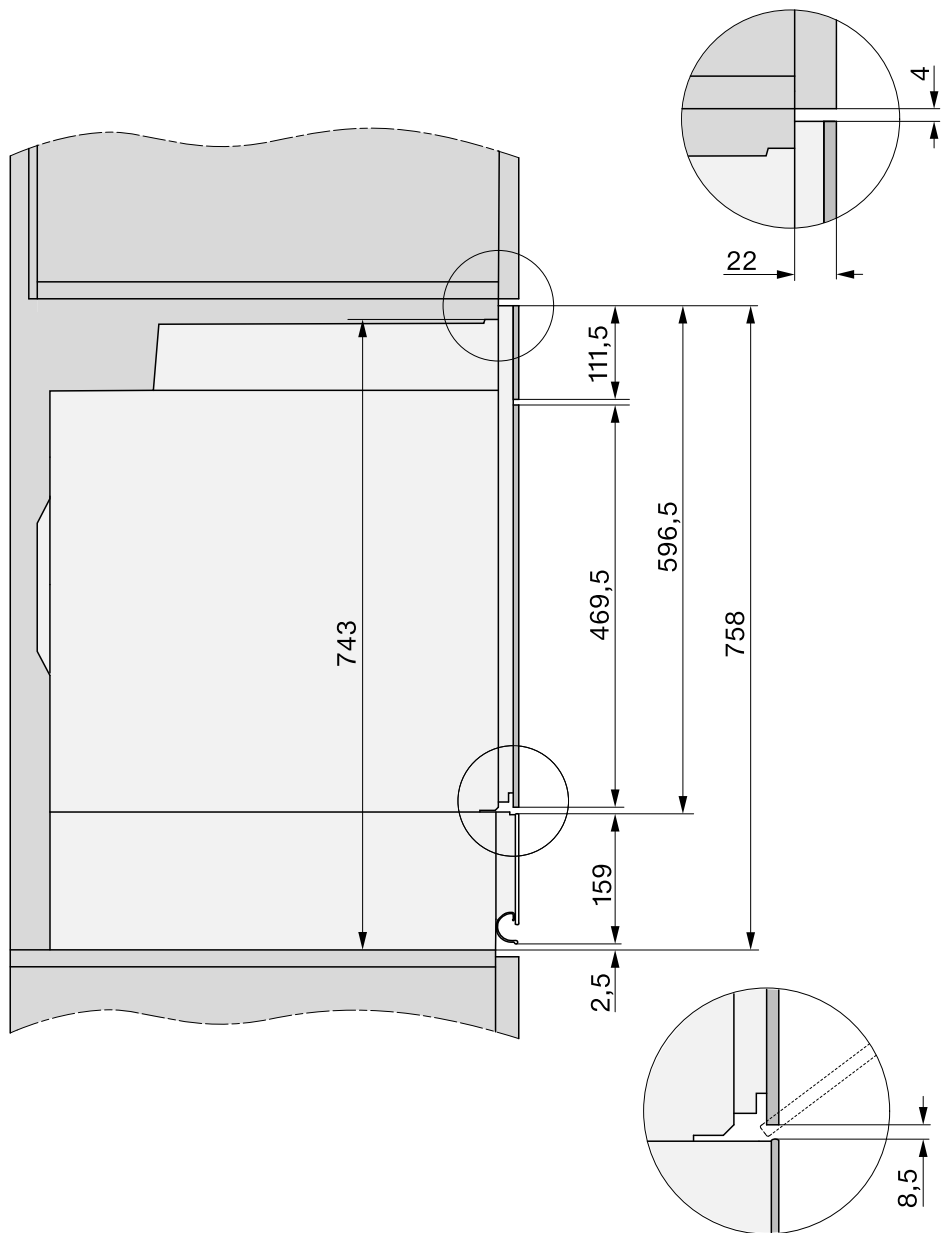
Encastrement dans une armoire haute ou basse DGC 7x5x-55

Si le combi-four vapeur doit être encastré sous un plan de cuisson, respectez les instructions d'installation et la hauteur d'encastrement du plan de cuisson.

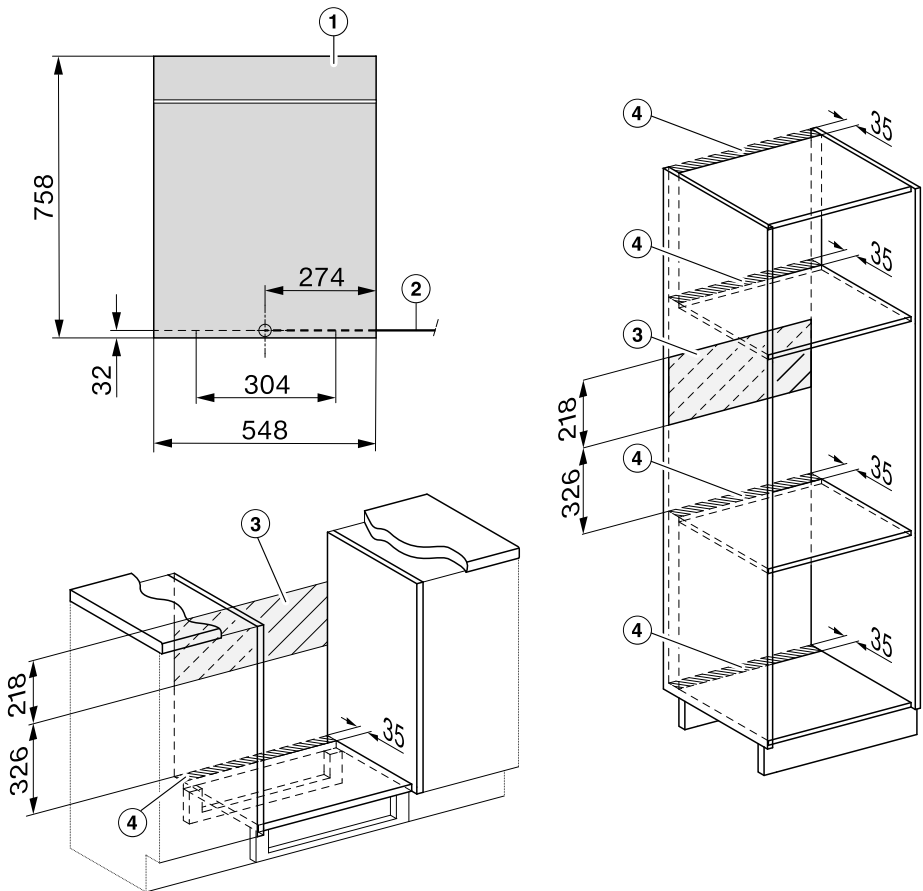


Installation

Vue latérale DGC 7x5x-55



Raccordements et aération DGC 7x5x-55



- ① Vue avant
- ② Le combi-four vapeur doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F présentant une section transversale adaptée conformément au schéma de raccordement.
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Installation

Installer le combi-four vapeur

DGC 7x5x

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

Pour un fonctionnement correct, le combi-four vapeur nécessite une alimentation suffisante en air de refroidissement. 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 combi-four vapeur n'est pas plaquée contre le mur.

N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

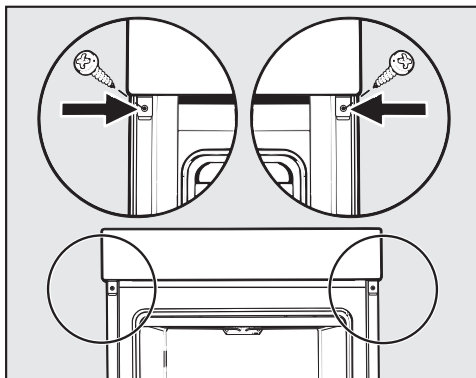
- Raccordez le combi-four vapeur au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le combi-four vapeur 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 le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le combi-four vapeur sera alors plus léger lorsque vous le glisserez dans la niche d'encastrement, et vous ne risquerez pas de le soulever accidentellement par la poignée de la porte.

- Insérez le combi-four vapeur dans la niche d'encastrement et ajustez-le.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le combi-four vapeur aux parois latérales de la niche d'encastrement à l'aide des vis fournies.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Monter la porte").


DGC 7x5x-55

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

Pour un fonctionnement correct, le combi-four vapeur nécessite une alimentation suffisante en air de refroidissement. 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 combi-four vapeur n'est pas plaquée contre le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

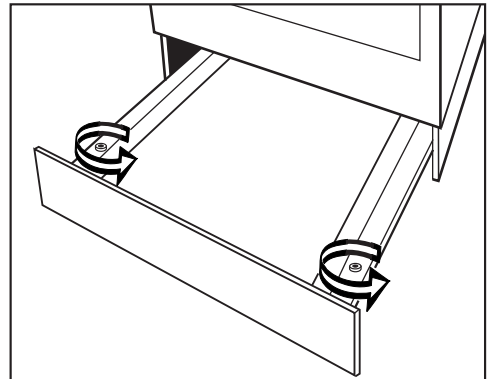
Installer le combi-four vapeur

 Risque de blessure par électrocution.

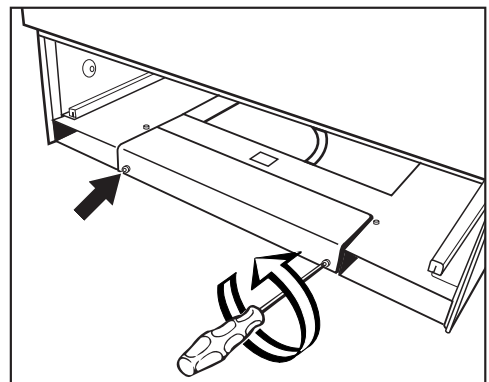
Vous pouvez vous blesser en touchant des raccords conducteurs d'électricité.

Avant l'encastrement, vérifiez que la prise réseau n'est pas sous tension.

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

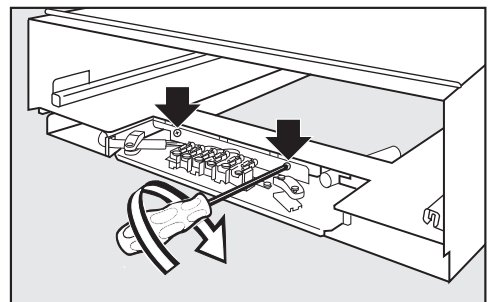


- Démontez le tiroir de l'appareil.



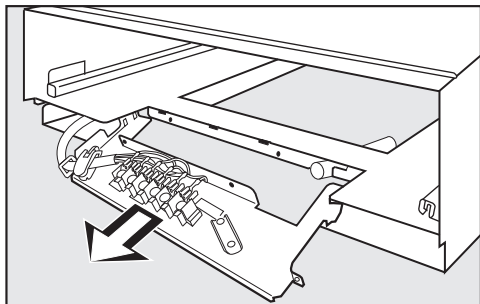
- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant pour faciliter le raccordement du combi-four vapeur.



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.

Installation



- Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.
- Raccordez le combi-four vapeur au réseau électrique selon le schéma de raccordement. Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.
- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Lors de cette opération, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

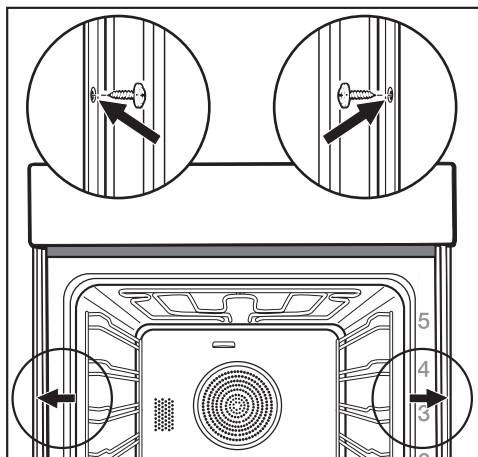
- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.

La porte peut être abîmée si vous transportez le combi-four vapeur 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 le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le combi-four vapeur sera alors plus léger lorsque vous le glisserez dans la niche d'encastrement, et vous ne risquerez pas de le soulever accidentellement par la poignée de la porte.

- Insérez le combi-four vapeur dans la niche d'encastrement et ajustez-le.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec le combi-four vapeur pour le fixer à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Pour les modèles DGC xxxx-55, utilisez les vis les plus courtes.



- Fixez le combi-four vapeur aux parois latérales de la niche d'encastrement à l'aide des vis fournies.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Monter la porte").

Branchement électrique



Risque de blessure !

Des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.

Seul un électricien qualifié maîtrisant parfaitement et respectant scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité est habilité à effectuer le raccordement au réseau électrique.

Le raccordement ne peut être effectué qu'à une installation électrique réglementaire.

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant** (installée dans les règles de l'art), car ceci permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si un **raccordement fixe** est prévu, l'installation doit être équipée d'un dispositif de coupure 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, d'un ou plusieurs fusible(s) ou de contacteurs (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 celles du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- Numéro de fabrication
- Données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement)

En cas de modifications ou de remplacement du câble d'alimentation électrique, 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 corresponde 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.

Conditions préalables au montage

En raison de la norme d'installation basse tension 47.330, le combi-four vapeur doit être installé conformément aux instructions de montage.



L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

Installation

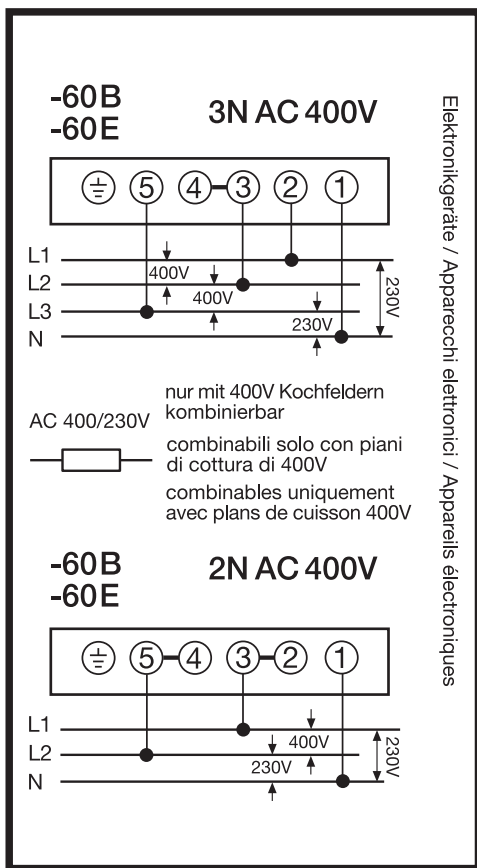
Combi-four vapeur

Le combi-four vapeur doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F présentant une section transversale adaptée conformément au schéma de raccordement.

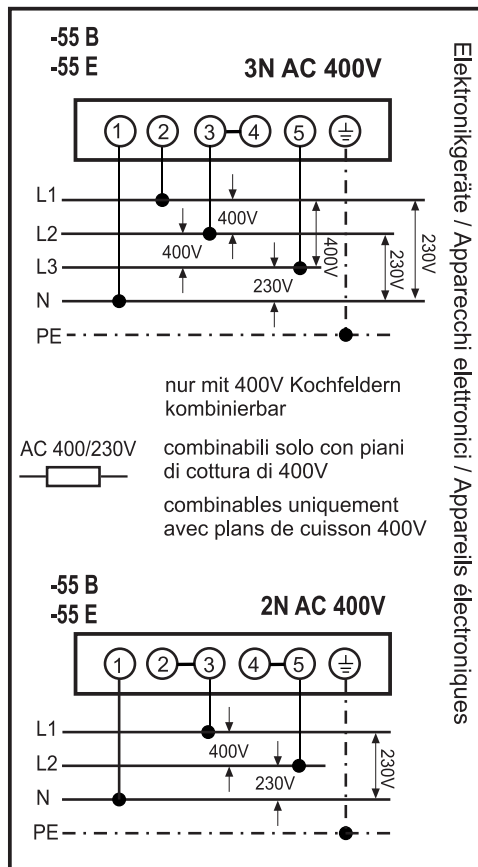
Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Schéma de raccordement

DGC 7x5x, 400 V


































DGC 7x5x-55, 400 V



Tableaux de cuisson

Légumes











Légumes		 [°C]	 5 1	 [min]
Chou-fleur entier		100	3	20–40
Chou-fleur bouquets		100	3	10
Haricots verts		100	3	15
Brocoli 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
Courge en dés		100	3	4–6
Carotte entière		100	3	7–18
Carotte coupée en deux		100	3	7–9
Carotte 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
Romanesco entier		100	3	10–22
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
Asperges blanches, épaisseur d'un doigt		100	3	13–19
Épinards		100	3	3–4
Chou frisé émincé		100	3	12–18
Courgettes coupées en rondelles		100	3	3–4
Pois mange-tout		100	3	8–10

 Mode de cuisson,  température,  niveau,  durée de cuisson,  Cuisson vapeur









¹ Utilisez un récipient de cuisson perforé et insérez la tôle universelle au niveau 1 pour recueillir le liquide.

Tableaux de cuisson

Poisson

Poisson (frais ou décongelé)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Filet de perche		100	3	8–10
Truite		100	3	10–13
Filet de saumon, hauteur trois cm		100	3	6–10
Truite saumonée		100	3	17–20
Carrelet		100	3	8–14
Filet de plie		100	3	3–5







Viande

Viande		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Blanc de poulet		100	3	8–10
Roulé de dinde		100	3	12–15
Escalopes de dinde		100	3	4–6
Carré de porc en tranches		100	3	6–10

 Mode de cuisson,  température,  ⁵ niveau,  durée de cuisson,  Cuisson vapeur








¹ Utilisez un récipient de cuisson perforé et insérez la tôle universelle au niveau 1 pour recueillir le liquide.

Pâtes

Pâtes		 [°C]	 ⁵ 2	 [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

Riz

Riz	 : 		 [°C]	 ⁵ 2	 [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 , Niveau  ⁵, Temps de cuisson ,  Cuisson vapeur

² Utilisez un récipient de cuisson non perforé.

Pâte travaillée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]		5 1	[min]
Muffins (1 plaque)		150–160	–	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Petits gâteaux* (1 plaque)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
Petits gâteaux* (2 plaques)		150 ²	–	1+3	25–35
Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille, moule couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Tarte aux fruits (1 plaque)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

³ Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]
Gâteaux secs (1 plaque)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Gâteaux secs (2 plaques)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Sablés* (1 plaque)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
Sablés* (2 plaques)		140	–	1+3	40–50 ³
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Gâteau au fromage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Tarte aux pommes* (grille, moule à manqué, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Tarte sucrée (1 plaque)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé























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









¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

³ Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte levée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		 [°C]		 ⁵	 [min]
Kouglof (grille, moule à kouglof, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Christstollen (1 plaque)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Gâteau streusel avec/sans fruits (1 plaque)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	✓	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
Pain blanc (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
Pain complet (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
Faire lever la pâte (grille)		30–35	–	– ³	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ⁵ Niveau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante Plus,  Chaleur sole-voûte,  HydraCook, ✓ activé, – désactivé

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

³ Placez la grille sur la sole du four et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, retirez également les grilles supports.

⁴ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

⁵ Déclenchez 1 diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.

⁶ Déclenchez 2 diffusions de vapeur au début du processus de cuisson.

Tableaux de cuisson

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]		5/1	[min]
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	–	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

¹ Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte à génoise

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]		5/1	[min]
Génoise (2 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Génoise (4–6 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Biscuit de Savoie* (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Biscuit roulé (1 plaque)		180–190 ²	–	2	15–20

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

Pâte à chou, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]
Choux (1 plaque)		160–170	–	2	35–45 ¹
Chaussons (1 plaque)		180–190	–	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		180–190	–	1+3	20–30 ²
Macarons (1 plaque)		120–130	–	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	–	1+3	25–50 ²
Meringue (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Meringue (2 plaques, 6 pièces de Ø 6 cm chacune)		80–100	–	1+3	150–180

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, HydraCook, Chaleur tournante Plus, activé, – désactivé

¹ Déclenchez 1 diffusion de vapeur 8 minutes après le début du processus de cuisson.

² Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Plats salés

Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]
Tarte salée (1 plaque)		220–230 ¹		1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Tarte à l'oignon (1 plaque)		180–190 ¹		2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180		2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au séré (1 plaque)		170–180		2	25–35
		190–200 ¹		2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille)		200–210	–	2	20–25
Toast* (grille)		250	–	3	5–8
Gratins (par ex. toast) (grille sur tôle universelle)		250 ²	–	3	3–6
Légumes grillés (grille sur tôle universelle)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Ratatouille (1 tôle universelle)		180–190	–	2	40–60

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur solevoûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Grand gril, Turbogril, activé, – désactivé

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



















¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.











² Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.

³ Si possible, retournez les aliments à la mi-cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (tôle universelle)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Filet de bœuf “saignant”, env. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (tôle universelle)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbif “saignant”, env. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger, boulettes de viande* (grille au niveau 4 et tôle universelle au niveau 1)	 3	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  5
1 Niveau,  Durée de cuisson,  10 Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Grand gril, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Utilisez la grille et la tôle universelle.

² Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.

⁶ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
















⁷ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.









⁸ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

⁹ Retournez les aliments lorsqu'ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).

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

Veau

Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Rôti de veau braisé, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Filet mignon de veau, env. 1 kg (tôle universelle)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Filet mignon de veau “rosé”, env. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Filet mignon de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Filet mignon de veau “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Utilisez la grille et la tôle universelle.
- ² Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- ⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁵ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- ⁶ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁷ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson













Porc








Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau ⁵	Durée de cuisson [min]	Température à cœur ¹¹ [°C]
Rôti de porc/rôti d'échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Filet de porc, env. 350 g ¹	²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Carré de porc, env. 1 kg (tôle universelle)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Carré de porc, env. 1 kg ¹	²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Rôti de viande hachée, env. 1 kg (tôle universelle)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Tranches de lard/bacon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Saucisse à griller ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau⁵, Durée de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte, Hydra-Cook, Chaleur tournante Eco, Grand gril, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Utilisez la grille et la tôle universelle.
- ² Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- ⁵ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- ⁶ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁷ Après la phase de chauffage, déclenchez 3 diffusions de vapeur manuelles réparties sur la durée de cuisson.
- ⁸ À la moitié du temps, versez environ 1 l de liquide.
- ⁹ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ¹⁰ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- ¹¹ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Agneau, gibier















Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Gigot d'agneau à l'os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Filet d'agneau (tôle universelle)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Filet d'agneau (grille et tôle universelle)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Selle de cerf désossée (tôle universelle)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Selle de chevreuil désossée (tôle universelle)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Gigot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- ² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁴ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- ⁵ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁶ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson




Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (tôle universelle)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur tôle universelle)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (tôle universelle)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (tôle universelle)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (tôle universelle)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80




 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  5
1 Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Turbogril,  Chaleur sole-voûte,  HydraCook,  Chaleur tournante Eco, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- ² Installez les rails coulissants FlexiClips HFC (si fournis).
- ³ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- ⁴ Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.
- ⁵ Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.
- ⁶ Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du processus de cuisson.
- ⁷ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Informations pour les organismes de contrôle




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

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]		 [°C]	 [min]
Approvisionnement en vapeur					
Brocoli (8.1)	1 x DGGL 12	max.	2	100	6
Répartition de la vapeur					
Brocoli (8.2)	1 x DGGL 20	300	2	100	6
Capacité de l'appareil					
Petits pois (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

 Niveau,  température,  durée de cuisson


- 1 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage) et insérez la tôle universelle au niveau 1.
- 2 Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

Plats tests Cuisson de menu (mode Cuisson vapeur)


Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]		 [°C]	Hauteur [cm]	 [min] ¹
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre	1 x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filet de saumon surgelé, non décongelé	1 x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Bouquets de brocoli	1 x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 Niveau,  température,  durée de cuisson

- 1 La durée de cuisson du premier plat de contrôle correspond à la durée de cuisson de l'ensemble du menu. Si vous souhaitez régler une minuterie, réglez à chaque fois le temps restant jusqu'à l'insertion du prochain plat test (voir chapitre "Minuterie").


- Insérez la tôle universelle au niveau 1.
- Enfourez 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 la durée 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 la durée de cuisson s'affiche à l'écran.


















 Risque de blessure dû à la vapeur chaude.










Lorsque vous ouvrez la porte après une cuisson à la vapeur, de la vapeur très chaude peut s'échapper en grande quantité. Vous risquez de vous brûler au contact de la vapeur. Restez un pas en arrière jusqu'à ce que la vapeur brûlante se soit dissipée.

Informations pour les organismes de contrôle

- 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 deuxième plat de contrôle (bouquets de brocolis) dans l'enceinte de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, effleurez la touche  pour terminer la cuisson.
- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.

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

Plats de contrôle (accessoires)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Gâteaux individuels (une plaque ¹)		150	–	2	28–38
		160 ⁴	–	3	22–32
Gâteaux individuels (Deux plaques de cuisson ¹)		150 ⁴	–	1 + 3	25–35
Sablés (une plaque de cuisson ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	25–30
Sablés (deux plaques de cuisson ¹)		140	–	1 + 3	40–50 ⁵
Tarte aux pommes (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Biscuit de Savoie (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45
Toast (grille de cuisson ¹)		250	–	3	5–8
Burger (grille de cuisson ¹ au niveau 4 et tôle universelle ¹ au niveau 1)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ⁵₁ Niveau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante Plus,  Chaleur sole-voûte,  Grand gril,  activé, – désactivé

¹ Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine.

² Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Posez le moule à manqué au milieu de la grille.

³ Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée de cuisson la plus courte écoulée.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.

⁶ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

⁷ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.


Informations pour les organismes de contrôle

Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1

La détermination de la classe d'efficacité énergétique est effectuée suivant EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour l'exécution de 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 FlexiClip 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

MIELE	
Identification du modèle	DGC 7250, DGC 7250-55
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

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi	< 100 mW
---	----------

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

De plus, ce module de communication contient 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 AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

DGC 7250, DGC 7250-55

fr-CH

M.-Nr. 12 821 860 / 00