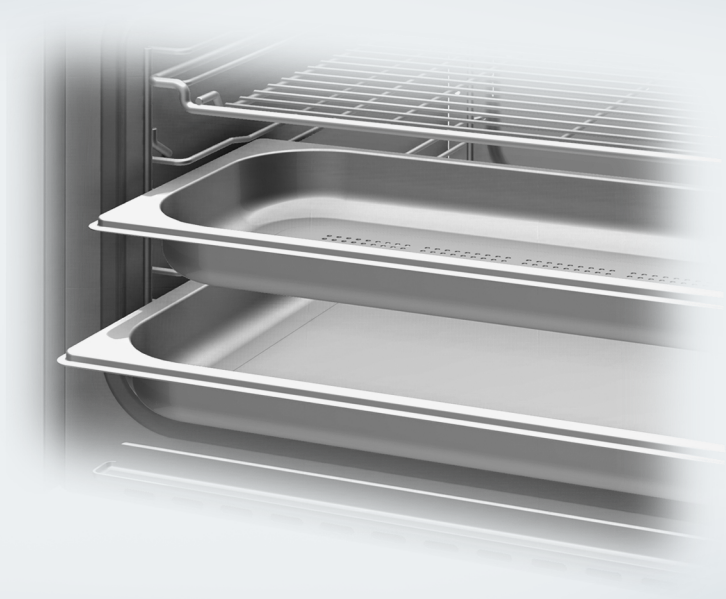


# Mode d'emploi et instructions de montage

## Four vapeur combiné micro-ondes




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

# Table des matières

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....               | 7  |
| <b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> ..... | 21 |
| <b>Description de l'appareil</b> .....                             | 22 |
| Four vapeur .....  | 22 |
| Accessoires fournis .....  | 23 |
| <b>Éléments de commande</b> .....                                  | 25 |
| Touche Marche/Arrêt.....   | 26 |
| Capteur de proximité.....  | 26 |
| Touches sensibles .....  | 27 |
| Écran tactile.....   | 29 |
| Symboles.....  | 30 |
| <b>Principe de commande</b> .....                                  | 31 |
| Sélectionner une option de menu .....                              | 31 |
| Parcourir les options .....  | 31 |
| Quitter le menu .....  | 31 |
| Modifier une valeur ou un réglage .....                            | 31 |
| Modifier un réglage dans une liste .....                           | 31 |
| Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres .....       | 31 |
| Saisir des chiffres sur le pavé numérique .....                    | 31 |
| Modifier un réglage avec une barre à segments .....                | 32 |
| Saisir des lettres .....   | 32 |
| Afficher le menu contextuel.....                                   | 32 |
| Déplacer des entrées .....   | 32 |
| Afficher le menu déroulant .....                                   | 33 |
| Afficher l'Aide .....  | 33 |
| Activer MobileStart.....   | 33 |
| <b>Description du fonctionnement</b> .....                         | 34 |
| Cuisson vapeur .....   | 34 |
| Réservoir à eau .....  | 34 |
| Température .....  | 34 |
| Temps de cuisson .....   | 34 |
| Bruits .....   | 34 |
| Phase de chauffage.....  | 35 |
| Phase de cuisson .....   | 35 |
| Réduction de la vapeur .....                                       | 35 |
| Mode micro-ondes.....  | 36 |
| Principe de fonctionnement .....                                   | 36 |
| Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes .....                    | 36 |
| Plat en verre .....  | 41 |

# Table des matières

|  |    |
|--|----|
| Eclairage de l'enceinte .....  | 41 |
| <b>Première mise en service</b> .....  | 42 |
| Miele@home .....   | 42 |
| Réglages de base.....  | 43 |
| Premier nettoyage du four vapeur .....   | 44 |
| Adapter la température d'ébullition .....  | 45 |
| <b>Réglages</b> .....  | 46 |
| Tableau des réglages.....  | 46 |
| Accéder au menu « Réglages » .....   | 49 |
| Langue  ..... | 49 |
| Heure .....  | 49 |
| Date .....   | 50 |
| Eclairage.....   | 50 |
| Ecran d'accueil .....  | 50 |
| Ecran .....  | 51 |
| Volume.....  | 52 |
| Unités .....   | 52 |
| Quick Start .....  | 53 |
| Popcorn.....   | 53 |
| Maintien au chaud.....   | 54 |
| Réduction de la vapeur .....   | 55 |
| Temp. préprogrammées .....   | 55 |
| Puissances préprogram.....   | 55 |
| Dureté de l'eau .....  | 56 |
| Commande par capteur .....   | 57 |
| Sécurité .....   | 58 |
| Délect façade de meuble .....  | 59 |
| Miele@home .....   | 59 |
| Commande à distance .....  | 61 |
| Activer MobileStart.....   | 61 |
| SuperVision .....  | 61 |
| Remote Update .....  | 62 |
| Version logiciel .....   | 63 |
| Informations légales .....   | 63 |
| Revendeur .....  | 63 |
| Réglages usine .....   | 64 |
| <b>Alarme + Minuterie</b> .....  | 65 |
| Utiliser la fonction Alarme .....  | 65 |
| Utiliser la fonction Minuterie.....  | 66 |
| <b>Menu principal et sous-menus</b> .....  | 67 |

# Table des matières

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>Commande</b> .....   | 69  |
| Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson ..... | 70  |
| Modifier la température .....                                       | 70  |
| Modifier la puissance des micro-ondes .....                         | 71  |
| Régler les temps de cuisson .....                                   | 71  |
| Modifier les temps de cuisson réglés.....                           | 72  |
| Supprimer les temps de cuisson réglés .....                         | 72  |
| Interrompre une cuisson dans les modes avec micro-ondes .....       | 72  |
| Interrompre une cuisson dans les modes avec de la vapeur .....      | 73  |
| Annuler la cuisson .....  | 74  |
| Changer de mode de cuisson .....                                    | 74  |
| <b>Quick Start et Popcorn</b> .....                                 | 75  |
| <b>A savoir sur la cuisson vapeur</b> .....                         | 77  |
| Avantages de la cuisson vapeur.....                                 | 77  |
| Vaisselle adaptée.....  | 77  |
| Plat en verre .....   | 77  |
| Niveau de cuisson .....   | 78  |
| Surgelés.....   | 78  |
| Température .....   | 78  |
| Temps de cuisson .....  | 78  |
| Cuisson avec liquides .....   | 78  |
| Recettes maison.....  | 78  |
| <b>Cuisson vapeur</b> .....   | 79  |
| Cuisson vapeur ECO.....   | 79  |
| Remarques concernant les tableaux de cuisson .....                  | 79  |
| Légumes.....  | 80  |
| Poissons .....  | 83  |
| Viandes.....  | 86  |
| Riz.....  | 88  |
| Céréales .....  | 89  |
| Pâtes.....  | 90  |
| Dumplings .....   | 91  |
| Légumes secs .....  | 92  |
| Œufs.....   | 94  |
| Fruits.....   | 95  |
| Saucisses .....   | 95  |
| Crustacés .....   | 96  |
| Coquillages.....  | 97  |
| Cuisson d'un menu complet - mode manuel.....                        | 98  |
| <b>Cuisson sous-vide</b> .....                                      | 100 |

# Table des matières

|  |     |
|--|-----|
| <b>Fonctions utiles</b> .....                                      | 108 |
| Réchauffage avec vapeur.....                                       | 108 |
| Décongélation avec vapeur.....                                     | 111 |
| Blanchir .....   | 114 |
| Stérilisation des conserves .....                                  | 114 |
| Faire lever la pâte .....  | 117 |
| Stériliser de la vaisselle .....                                   | 117 |
| Cuisson de menu – automatique .....                                | 118 |
| Préparer des serviettes chaudes.....                               | 119 |
| Faire fondre de la gélatine .....                                  | 119 |
| Décristalliser du miel .....                                       | 120 |
| Faire fondre du chocolat .....                                     | 120 |
| Préparer des yaourts maison .....                                  | 121 |
| Faire suer le lard .....   | 122 |
| Faire suer des oignons .....                                       | 122 |
| Extraction de jus.....   | 123 |
| Emonder .....  | 124 |
| Conserver des pommes .....   | 124 |
| Préparer une royale .....  | 124 |
| <b>Cuisson rapide</b> .....  | 125 |
| Cuire les pommes de terre en robe des champs (à chair ferme) ..... | 126 |
| Cuire le riz.....  | 127 |
| <b>Décongélation et réchauffage au micro-ondes</b> .....           | 128 |
| Décongélation .....  | 129 |
| Réchauffage .....  | 133 |
| <b>Programmes automatiques</b> .....                               | 138 |
| Catégories .....   | 138 |
| Utilisation des programmes automatiques.....                       | 138 |
| Recherche .....  | 139 |
| <b>MyMiele</b> .....   | 140 |
| <b>Programmes personnalisés</b> .....                              | 141 |
| <b>Données à l'attention des instituts de contrôle</b> .....       | 144 |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....                                | 147 |
| Nettoyer la façade du four vapeur.....                             | 148 |
| Nettoyer l'enceinte de cuisson.....                                | 149 |
| Nettoyer le réservoir à eau .....                                  | 149 |
| Accessoires .....  | 149 |
| Nettoyer les grilles supports.....                                 | 150 |

# Table des matières

---

|   |     |
|---|-----|
| Entretien .....                             | 150 |
| Détartre le four vapeur .....               | 150 |
| Humidification .....                        | 151 |
| <b>En cas d'anomalie</b> .....              | 152 |
| <b>Accessoires en option</b> .....          | 157 |
| <b>Service après-vente</b> .....            | 158 |
| Contact en cas d'anomalies.....             | 158 |
| Garantie.....                               | 158 |
| <b>Installation</b> .....                   | 159 |
| Consignes de sécurité pour le montage ..... | 159 |
| Instructions d'encastrement.....            | 160 |
| Cotes d'encastrement .....                  | 161 |
| Encastrement dans un meuble haut.....       | 161 |
| Encastrement dans un meuble bas.....        | 162 |
| Vue latérale .....                          | 163 |
| Raccordements et aération .....             | 164 |
| Installer le four vapeur .....              | 165 |
| Raccordement à l'eau froide .....           | 166 |
| Branchement électrique .....                | 168 |
| <b>Déclaration de conformité</b> .....      | 170 |
| <b>Droits d'auteur et licences</b> .....    | 171 |

## Consignes de sécurité et mises en garde

En vue de simplification, le four vapeur micro-ondes sera désigné sous le terme de « four vapeur » dans l'ensemble du document.

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four vapeur 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 appareil.

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

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

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, cuire, décongeler et réchauffer vos aliments. Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.  
Si vous faites sécher des substances inflammables dans un mode avec micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, elles peuvent se déshydrater et prendre feu.  
N'utilisez jamais le four vapeur pour conserver et sécher des matériaux inflammables.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ L'enceinte de cuisson du four est équipée d'ampoules spéciales en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.



## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four vapeur.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.  
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. De la vapeur s'échappe de l'évacuation des buées en cours de fonctionnement. La vitre de la porte et le bandeau de commande peuvent devenir chauds.  
Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne. Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du four vapeur jusqu'à son complet refroidissement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque de blessure en cas de porte ouverte.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

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

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Exposition aux rayons micro-ondes  
Seul un spécialiste est habilité à effectuer les travaux d'entretien et de réparation qui requièrent de retirer une paroi.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.
- ▶ Si le four vapeur est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque l'appareil est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez jamais le four vapeur si :
  - la porte est voilée,
  - la façade de l'enceinte de cuisson présente des bosses ou est voilée,
  - les charnières de porte sont desserrées,
  - la carrosserie, la porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.
  - de l'humidité s'est déposée entre les vitres de la porte.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.  
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur !  
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Branchement électrique »).
- ▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
  - déclencher les fusibles
  - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
  - le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le four vapeur a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four vapeur. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.
- ▶ Seul un professionnel est autorisé à raccorder cet appareil au réseau public de distribution de l'eau.  
Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages survenus suite à un encastrement/raccordement non conforme.
- ▶ Le four vapeur doit être raccordé à l'eau froide uniquement.
- ▶ Le robinet d'arrivée d'eau doit rester accessible une fois le four vapeur encastré.
- ▶ Avant de raccorder votre appareil, vérifiez que le tuyau d'arrivée d'eau ne présente aucun dommage.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Le système Aquasécurité intégré protège contre les dégâts des eaux si vous respectez les instructions suivantes :
- Le four vapeur est installé de manière conforme (raccordements électrique et d'eau).
  - En cas de dommage visible, le four vapeur doit être immédiatement réparé.
  - Fermez le robinet d'eau en cas d'absence prolongée (par exemple, vacances).

## Utilisation conforme



- ▶ Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur d'eau chaude, de l'enceinte de cuisson, des supports de gradins, des accessoires et des aliments. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.
- ▶ Risque de blessure dû à des aliments brûlants. Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat. Les aliments peuvent vous brûler. Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.
- ▶ Risque de blessure dû à de l'eau chaude. En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Lorsque vous retirez ou insérez le réservoir à eau, veillez à ce qu'il ne bascule pas.
- ▶ La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion. N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Les ustensiles en plastique qui ne résistent pas à la chaleur ou à la vapeur fondent à température élevée et risquent d'endommager le four vapeur. Utilisez exclusivement des ustensiles en plastique qui résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.
- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four vapeur. Ne conservez aucun aliment dans l'enceinte et n'utilisez aucun objet pour la cuisson qui risquerait de rouiller.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.
- ▶ La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.

### Mode micro-ondes

- ▶ Tenez compte du fait que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent beaucoup plus courts en mode micro-ondes qu'en mode sans micro-ondes. Si vous laissez l'appareil fonctionner trop longtemps, les aliments risquent de se dessécher, voire de prendre feu.
- ▶ Le mode de cuisson Micro-ondes  sert à réchauffer des aliments et des boissons. En raison du risque de blessures et d'incendie, n'utilisez jamais le mode Micro-ondes  pour faire sécher des fleurs, des herbes aromatiques ou d'autres matières inflammables ni pour faire griller du pain ou des petits pains.
- ▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Retournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson. Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.



## Consignes de sécurité et mises en garde


---

► Risque de brûlure en raison d'aliments chauds. Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment ; le plat de cuisson reste donc plus froid (exception : faïence allant au four). Le plat est uniquement réchauffé par la transmission de chaleur des aliments.

Après le retrait du plat, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Ne vous orientez pas par rapport à la température du récipient !


**Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable !**

Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

► Le mode Micro-ondes  ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers, car les températures sont trop élevées. Vous pourriez vous brûler en retirant les ustensiles.

► Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.




Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

► Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.


## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson. Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.
- ▶ Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Pour cuire des œufs avec coquille, n'utilisez que le mode avec vapeur  ou le programme automatique approprié. Ne réchauffez jamais vos œufs durs au four micro-ondes.
- ▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs ou encore les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire ou réchauffer. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.
- ▶ Ne réchauffez jamais au four micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four micro-ondes .
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur et en débranchant la fiche du secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.
- ▶ La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées). N'utilisez pas de vaisselle à corps creux en mode Micro-ondes .

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► En mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes, les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four vapeur.




N'utilisez jamais de récipients en métal, de papier d'aluminium, de couverts ou de vaisselle avec des applications en métal, de cristal contenant du plomb, de saladiers ou ramequins en verre à bordure dentelée, de vaisselle en plastique ne résistant pas aux températures élevées, d'objets en bois ou d'attaches en métal, plastique ou papier avec un fil de fer intérieur, ni de gobelets en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).

► Risque d'incendie en présence de récipients en matériaux inflammables. Les plats en plastique à usage unique doivent respecter les indications mentionnées au chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes ».

Ne laissez jamais votre four vapeur sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

► Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui réfléchit les micro-ondes. Le papier qui entoure le film en aluminium peut chauffer au point de prendre feu.

Dans les modes avec micro-ondes, ne réchauffez pas d'aliments emballés dans des récipients destinés à les maintenir au chaud tels que des sachets pour poulets rôtis.

► Le four vapeur peut être endommagé si vous l'utilisez à vide ou pour faire cuire des éléments inappropriés en mode Micro-ondes  ou dans des modes avec micro-ondes. N'utilisez pas le mode Micro-ondes  pour préchauffer de la vaisselle ou pour faire sécher des herbes aromatiques. Ne démarrez jamais le mode Micro-ondes  à vide.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Supports de gradins »).  
Remontez les supports de gradins correctement.
- ▶ L'extrémité des supports de gradins en contact avec l'enceinte est gainée d'embouts plastiques. Vérifiez que ces derniers ne sont pas endommagés. Le cas échéant, n'utilisez pas le mode micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient remplacés.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

### Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Nos emballages

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

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Votre ancien appareil

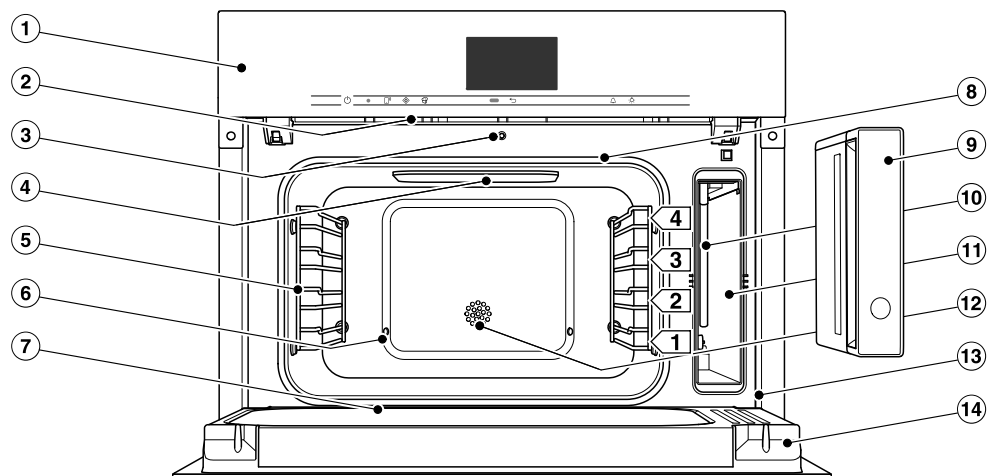
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

# Description de l'appareil

## Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation de la buée
- ③ Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur
- ④ Éclairage LED de l'enceinte de cuisson
- ⑤ Supports de gradins avec 4 niveaux de cuisson
- ⑥ Entrée de vapeur
- ⑦ Rigole de récupération de l'eau
- ⑧ Joint de porte
- ⑨ Réservoir à eau avec protection anti-débordement amovible
- ⑩ Tuyau d'aspiration
- ⑪ Habitacle du réservoir à eau
- ⑫ Sonde de température
- ⑬ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑭ Porte

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Accessoires fournis

Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».


### DMGS 1/1-30L



1 plat en verre

Le plat en verre convient à tous les modes de cuisson.

En mode cuisson vapeur, le plat en verre sert à récupérer les liquides qui s'écoulent.


En mode Micro-ondes , utilisez **toujours** le plat en verre comme support. 375 x 394 x 30 mm (l x P x H)

La charge maximale du plat en verre est de 8 kg.

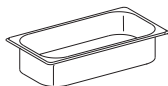
Les variations de température importantes risquent d'endommager le plat en verre.

Ne posez pas le plat en verre sur des surfaces froides (par ex. un plan de travail en granite ou carrelé), placez-le sur un dessous-de-plat.

# Description de l'appareil

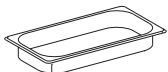
Les plats de cuisson vapeur et la grille fournis ne sont **pas** adaptés pour le mode Micro-ondes .

## DGG 1/2-80L



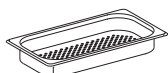
1 plat non perforé  
Contenance 4,2 l /  
Capacité utile 3,6 l  
375 x 197 x 80 mm (l x P x H)

## DGG 1/2-40L



1 plat non perforé  
Contenance 2,2 l /  
Capacité utile 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

## DGGL 1/2-40L



2 plats perforés  
Contenance 2,2 l /  
Capacité utile 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (l x P x H)

## DMSR 1/1L



1 grille pour poser votre propre vaisselle

## Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

## Livre de recettes Miele « Cuisson vapeur »

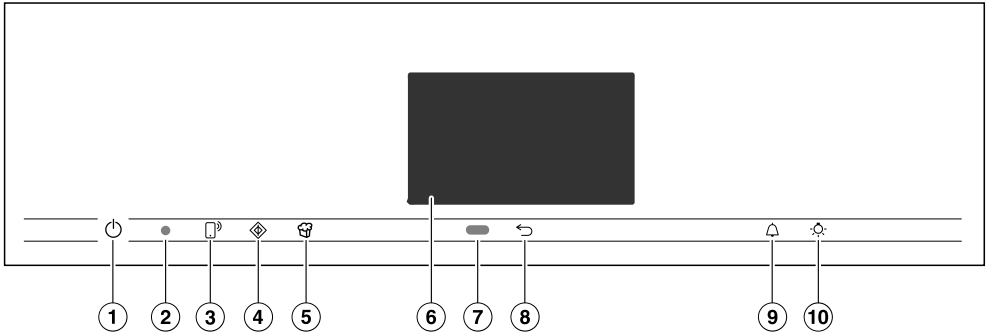
Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele








## Livre de recettes Miele « Four micro-ondes »

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele



# Éléments de commande




- ① Touche incurvée Marche/Arrêt   
Mise en marche et arrêt du four vapeur
- ② Interface optique  
(réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive   
Commande du four vapeur sur un appareil mobile
- ④ Touche sensitive   
Démarrage de la fonction Quick Start
- ⑤ Touche sensitive   
Démarrage de la fonction Popcorn
- ⑥ Écran tactile  
Affichage des informations et commande de l'appareil
- ⑦ Capteur de proximité  
Activer l'éclairage de l'enceinte et de l'écran et confirmer les signaux sonores en cas d'approche
- ⑧ Touche sensitive   
Revenir en arrière étape par étape
- ⑨ Touche sensitive   
Régler une minuterie ou une alarme
- ⑩ Touche sensitive   
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte

## Eléments de commande


---

### Touche Marche/Arrêt

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

Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four vapeur.

### Capteur de proximité

Le capteur de proximité se trouve sous l'écran tactile, à côté de la touche .





Le capteur de proximité détecte si vous approchez votre main ou votre corps de l'écran tactile.

Si vous avez activé les réglages idoines, vous pouvez activer l'éclairage de l'enceinte, mettre le four vapeur en marche ou confirmer les signaux sonores en cas d'approche (voir chapitre « Réglages », section « Commande par capteur »).

## Touches sensibles



Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage **Volume | Bip touches | Désactivé**.

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

| Touche sensitive  | Fonction   |
|---|--|
|    | <p>Si vous souhaitez contrôler votre four vapeur sur votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <b>Commande à distance</b> et effleurer cette touche sensitive. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensitive devient orange : la fonction <b>MobileStart</b> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez contrôler votre four vapeur sur votre appareil mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).</p> |
|    | <p>Cette touche permet de démarrer la fonction <b>Quick Start</b>. Le four démarre à puissance maximale (1000 W) pendant 1 minute (voir chapitre « Quick Start »). Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>   |
|   | <p>Cette touche permet de démarrer la fonction <b>Popcorn</b>. Le four utilise une puissance de 850 W pour une durée de 2:50 minutes (voir chapitre « Popcorn »).</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>   |
|  | <p>Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu précédent ou au menu principal.</p>   |

## Eléments de commande

---

| Touche sensitive  | Fonction   |
|---|--|
|  | Si un menu est affiché à l'écran ou si une cuisson est en cours, cette touche vous permet de régler à tout moment une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, c'est-à-dire une heure fixe (voir chapitre « Alarme et Minuterie »).  |
|  | Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.<br>Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson. |

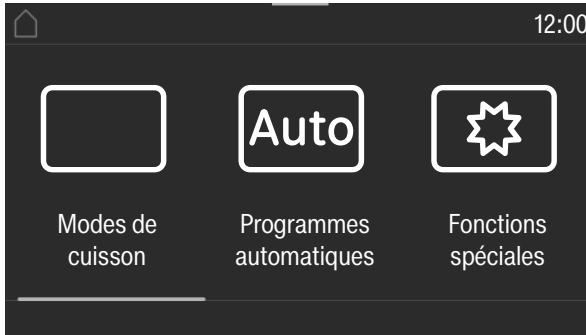
## Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile fragile.


Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.


Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



Dans l'**en-tête**, le chemin d'accès du menu apparaît à gauche. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... l.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant. Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez .

L'heure s'affiche à droite de l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en l'effleurant. Par ailleurs, d'autres symboles peuvent s'afficher, par ex. SuperVision .

Au bord de l'en-tête se trouve une ligne orange que vous pouvez tirer vers le bas pour déployer le menu déroulant. Ce menu vous permet d'activer ou de désactiver certains réglages en cours de cuisson.

Le menu actuel et ses options s'affichent au **centre**. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt. Effleurer une option revient à la sélectionner (voir chapitre « Principe de commande »).









Selon le menu, différentes zones de commande s'affichent en **bas de l'écran**, notamment Timer, Enregistrer ou encore OK.

# Eléments de commande

---

## Symboles

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

| Symbole   | Signification   |
|---|---|
|  | Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <b>OK</b> .                           |
|  | Alarme  |
|  | Minuterie   |
|   | Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.   |
|  | Indication concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.  |
|  | La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »). La commande est verrouillée.                 |
|  | Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance   Activé).         |
|  | SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre SuperVision   Affichage SuperVision   Activé). |

Pour commander le four vapeur, effleurez l'option souhaitée à l'écran.

Lorsque vous effleurez une option disponible, le caractère correspondant (mot et/ou symbole) devient **orange**.

Les champs qui servent à confirmer des étapes de commande s'affichent en **vert** (par ex. *OK*).

## Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ souhaité ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.

## Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites glisser le doigt sur l'écran. Posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

La barre dans la zone inférieure vous indique votre position dans le menu actuel.

## Quitter le menu

- Effleurez la touche sensitive ↩ ou le symbole ... I dans l'arborescence.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez ⏪.

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec *OK* ne seront pas enregistrées.

## Modifier une valeur ou un réglage

### Modifier un réglage dans une liste

Le réglage actuel est orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

### Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres

- Faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse au centre.
- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

### Saisir des chiffres sur le pavé numérique

- Effleurez la valeur qui se trouve au centre du menu déroulant des chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* devient vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

# Principe de commande

---

## Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments ■■■■□□□.

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

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

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez **Activé** ou **Désactivé** pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en effleurant **OK**.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

## Saisir des lettres

Servez-vous du clavier virtuel pour saisir les caractères. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

**Conseil** : le signe **↵** vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Effleurez **Enregistrer**.

Le nom est enregistré.

## Afficher le menu contextuel

Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, notamment pour renommer des programmes personnalisés ou modifier l'ordre d'une liste dans **MyMiele**.

- Par exemple, laissez votre doigt sur un programme personnalisé jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu pour fermer le menu contextuel.


## Déplacer des entrées


Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou d'une liste en effleurant **MyMiele**.

- Par exemple, laissez votre doigt sur un programme personnalisé jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.
- Sélectionnez **Déplacer**.
- Laissez votre doigt sur le champ marqué et faites glisser ce dernier jusqu'à l'emplacement souhaité.



## Afficher le menu déroulant

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction Wi-Fi  en cours de cuisson.


- Effleurez le haut de l'écran au niveau de la ligne orange et faites glisser votre doigt vers le bas.
- Effleurez le symbole de la fonction Wi-Fi  afin de l'activer ou de la désactiver.  
Le réglage actuel est orangé. Selon le schéma de couleurs sélectionné, les réglages inactifs apparaissent en blanc ou en noir (voir chapitre « Réglages », section « Ecran »).
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu ou faites glisser le menu déroulant vers le haut.


## Afficher l'Aide

Il existe une aide contextuelle pour les fonctions sélectionnées. Aide apparaît à la dernière ligne.


- Effleurez Aide pour afficher des conseils avec des images et du texte.
- Effleurez Fermer pour revenir au menu précédent.

## Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

# Description du fonctionnement

---

## Cuisson vapeur

### Réservoir à eau

L'eau est pompée dans le réservoir à eau puis passe dans le générateur de vapeur.

En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Videz le réservoir à eau après chaque cuisson utilisant de la vapeur.

Pour sortir le réservoir à eau, utilisez le système push/pull en appuyant légèrement sur le réservoir.

### Température

Une température préconisée a été préprogrammée pour certains modes de cuisson. La température préconisée peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson, pour une étape en particulier ou de façon permanente, dans la limite des températures admises. Vous pouvez modifier la température préconisée par paliers de 5 °C, à l'exception de la cuisson sous vide qui admet des paliers de 1 °C (voir chapitre « Réglages », section « Températures préconisées »).

## Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson allant d'1 minute (0:01) à 10 heures (10:00). Si la durée réglée dépasse 59 minutes, vous devez renseigner les heures et les minutes. Exemple : temps de cuisson 80 minutes = 1:20.

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


## Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche du four vapeur, de son arrêt ou en cours de cuisson. Il ne s'agit ni d'un dysfonctionnement, ni d'une anomalie mais du bruit du pompage de l'eau.

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

## Phase de chauffage

Pendant que le four vapeur chauffe pour atteindre la température configurée, Phase chauffage et la montée en température de l'enceinte s'affichent à l'écran.

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de chauffage dure environ 5 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés. La phase de chauffage peut également s'allonger si vous sélectionnez une température de cuisson basse ou une cuisson en mode Sous-vide .

## Phase de cuisson

La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps résiduel ou restant s'affiche tout au long du processus de cuisson.

## Réduction de la vapeur

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

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

# Description du fonctionnement

## Mode micro-ondes

### Principe de fonctionnement

Le four vapeur est équipé d'un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques (micro-ondes). Ces micro-ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont réfléchies sur les parois en métal de l'enceinte.

Les micro-ondes parviennent de tous les côtés pour pénétrer dans les aliments. Les aliments sont constitués de nombreuses molécules. Les micro-ondes soumettent ces molécules (en particulier les molécules d'eau) à d'intenses vibrations. Ainsi, les aliments sont chauffés de l'extérieur vers l'intérieur. Plus un aliment contient d'eau, plus rapidement il sera réchauffé ou cuit.


### Avantages des micro-ondes

- La cuisson des aliments aux micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses ni de liquides.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson durent moins longtemps qu'avec un four ou une plaque classique.

### Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Pour que les micro-ondes puissent atteindre les aliments, la vaisselle pour micro-ondes doit être perméable. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez pas de vaisselle en métal ou contenant des éléments mé-



talliques. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

 Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés.


Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés.

Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

 Risque d'incendie en cas de vaisselle non appropriée en mode Micro-ondes .


Une vaisselle non adaptée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer votre four vapeur.

En mode Micro-ondes , utilisez uniquement une vaisselle adaptée aux micro-ondes.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée exercent une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les récipients plats, ronds et ovales ont largement fait leurs preuves. Dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

# Description du fonctionnement

## Vaisselle adaptée


 Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

Les récipients à usage unique en papier, en plastique ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu et d'endommager votre four vapeur.


Ne laissez jamais votre four vapeur sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

Vous pouvez utiliser les plats et matériaux suivants :

- Verre réfractaire et vitrocéramique  
Exception : le cristal, car il contient du plomb et peut se fissurer.
- Porcelaine
  - sans décor métallique  
Les décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt) peuvent générer des étincelles.
  - sans poignées ou bouton creux  
En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion.
- Faïence non peinte et faïence avec glaçures recuites

 Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.

La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques pour manipuler les plats en faïence.

- Vaisselle en plastique et récipients en plastique à usage unique en mode Micro-ondes 

**Conseil :** pour le respect de notre environnement, évitez les récipients à usage unique.


Les récipients et sachets de cuisson en plastique qui ne résistent pas aux températures élevées sont susceptibles de se déformer et de fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

Utilisez uniquement des récipients et sachets de cuisson en plastique thermorésistant. Les récipients et sachets de cuisson en plastique doivent résister à une température minimale de 110 °C.

- Vaisselle plastique spéciale micro-ondes  
Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.
- Vaisselle en polystyrène  
Pour réchauffer brièvement les aliments.
- Sachets en plastique  
Pour réchauffer et cuire le contenu, si vous percez au préalable des trous dans le sachet. La vapeur peut ainsi s'échapper par les trous. Cela permet d'empêcher une montée en pression et une explosion du sachet.  
En outre, il existe des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui ne doivent pas être percés. Veuillez tenir compte des informations sur l'emballage.


## Description du fonctionnement

- Sacs ou sachets de cuisson  
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

 Risque d'incendie en raison d'éléments métalliques.

Les éléments métalliques comme les attaches en métal ou les attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré peuvent faire chauffer les matériaux inflammables au point de causer leur combustion.

N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

- La **grille** et les **plats de cuisson vapeur** fournis sont **uniquement adaptés** aux cuissons en mode Cuisson rapide  et dans les modes sans micro-ondes.

- Barquettes en aluminium sans couvercle pour décongeler et réchauffer des plats cuisinés  
La chaleur ne parvient aux aliments que par le dessus. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette en aluminium.

L'utilisation de barquettes et de papier en aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles. Posez les barquettes en aluminium sur le plat en verre.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, respectez un écart minimal de 2 cm.



- Broches et brochettes en métal  
La pièce de viande doit être bien plus volumineuse que les broches ou brochettes en métal.

### Vaisselle non adaptée

La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées).

N'utilisez pas de vaisselle à corps creux pour cuire.

Vous ne pouvez **pas** utiliser les plats et matériaux suivants :

- Les grilles en métal (y compris la grille fournie) ne sont **pas** adaptées pour le mode Micro-ondes .
- Les récipients en métal ou en inox (y compris les plats de cuisson vapeur fournis) ne sont **pas** adaptés pour le mode Micro-ondes .
- Papier d'aluminium  
Exception : pour une décongélation, une cuisson ou un réchauffage homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier d'aluminium pendant les dernières minutes du cycle.
- Attaches en métal et attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré

## Description du fonctionnement

---

- Pots en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré
- Cristal
- Couverts et vaisselle avec une décoration métallique (par ex. une bordure dorée ou bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées et/ou bouton creux
- Vaisselle plastique en mélamine  
La mélamine absorbe l'énergie calorifique et devient vite brûlante.  
Quand vous achetez de la vaisselle plastique, pensez à vous renseigner sur le type de plastique utilisé.
- Récipients et sachets de cuisson en plastique non-thermorésistant.
- Récipients en bois  
L'eau contenue dans le bois s'évapore durant le processus de cuisson. Cela dessèche le bois et provoque des fissures.

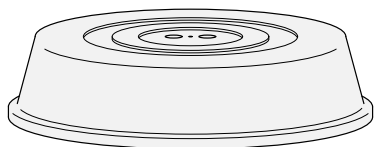
### Placer le plat dans l'enceinte

- Insérez le plat en verre au niveau 1.
- Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.

Si vous placez l'aliment directement sur la sole de l'enceinte, le réchauffage sera insuffisant et irrégulier, les micro-ondes ne pouvant atteindre les aliments par le dessous.


## Description du fonctionnement


### Cloche



**Conseil :** vous pouvez vous procurer une cloche dans le commerce.

- Elle empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.
- Elle accélère le réchauffage des aliments.
- Elle évite que les aliments se dessèchent.
- Elle protège l'enceinte contre les projections.

■ Utilisez une cloche en verre ou en plastique résistant aux micro-ondes pour les cuissons en mode Micro-ondes .

- N'utilisez **pas** de cloche pour réchauffer les aliments suivants :
  - les aliments panés,
  - les aliments qui doivent être réchauffés ou cuits en mode Cuisson rapide .

Vous pouvez également utiliser un film transparent résistant aux micro-ondes (les films transparents ordinaires peuvent se déformer et se mélanger aux aliments en raison de la chaleur).

La cloche ne doit pas étanchéifier le récipient. Avec un petit diamètre de récipient, il peut arriver que la vapeur d'eau reste prisonnière. Dans ce cas, la cloche chauffe excessivement et risque de fondre.

Utilisez des récipients d'un diamètre suffisamment grand.



## Plat en verre

Modes/fonctions avec vapeur :  
Lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le plat en verre au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson.

Ainsi votre four vapeur reste propre.

L'eau de condensation ne peut pas suffisamment s'évaporer si le plat en verre se trouve sur la sole de l'enceinte du four vapeur.

Insérez le plat en verre au niveau 1.

En mode Micro-ondes  :


Utilisez **toujours** le plat en verre comme support au niveau 1.

## Eclairage de l'enceinte

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

Vous pouvez modifier ce réglage si vous préférez que l'enceinte reste éclairée pendant que le four fonctionne (voir chapitre Réglages - Eclairage).

Si la porte reste ouverte en fin de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête automatiquement au bout de 5 min.

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

# Première mise en service

## Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele@mobile
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele@mobile.

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

Une fois le 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 four vapeur
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four vapeur
- Terminer les cuissons en cours

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

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

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

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

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

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


## Application Miele@mobile

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



## Réglages de base

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.


En fonctionnement, le four vapeur devient chaud.

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

L'appareil s'enclenche automatiquement dès qu'il est raccordé au réseau électrique.

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

## Choisir un pays

- Sélectionnez le pays de votre choix.

## Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez **Continuer**.
- Si vous souhaitez remettre la configuration à plus tard, sélectionnez **Passer**.  
Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

## Régler la date

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

## Régler l'heure

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

# Première mise en service

---

## Réglage de la dureté de l'eau

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

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

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

## Terminer la première mise en service

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

La première mise en service est terminée.

## Premier nettoyage du four vapeur

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur, dans l'enceinte ou sur les accessoires.

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

## Nettoyer le réservoir à eau

- Sortez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Nettoyez le réservoir à la main.

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

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


Avant d'être livré, le four vapeur a été traité avec un produit d'entretien.

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

### Adapter la température d'ébullition

Avant la première mise en service de votre four vapeur, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition. Cette dernière varie selon l'altitude du lieu d'installation. L'appareil est entièrement vidangé et rincé au cours de cette étape.

Cette opération est **indispensable** au bon fonctionnement du four vapeur.






- Mettez le four vapeur en marche en utilisant le mode de cuisson Cuisson vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre « Commande ».

### Réglage de la température d'ébullition après un déménagement


Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres ? Vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition. Lancez pour ce faire un programme de détartrage (voir chapitre « Nettoyage et Entretien », section « Détartrage »).

# Réglages

## Tableau des réglages

| Option   | Réglages disponibles  |
|--|---|
| Langue  | ...   deutsch   english   ...<br>Pays   |
| Heure  | Affichage<br>Activé*   Désactivé   Désactivation de nuit<br>Représentation<br>Analogique*   Numérique<br>Format de temps<br>24 heures*   12 h (am/pm)<br>Régler   |
| Date   |   |
| Eclairage  | Activé<br>«activé» pendant 15 s*<br>Désactivé   |
| Ecran d'accueil  | Menu principal*<br>Modes de cuisson<br>Programmes automatiques<br>Fonctions spéciales<br>Programmes personnalisés<br>MyMiele  |
| Ecran  | Luminosité<br><br>Schéma de couleurs<br>Claires   Sombres*<br>QuickTouch<br>Activé   Désactivé*  |
| Volume   | Signaux sonores<br>Modifier mélodie <br>Fréquence simple <br>Bip touches<br><br>Mélodie d'accueil<br>Activé*   Désactivé |
| Unités   | Poids<br>g*   lb   lb/oz<br>Température<br>°C*   °F   |

\* Réglage d'usine

| Option                  | Réglages disponibles   |
|-------------------------|--|
| Quick Start             | Puissance<br>Durée cuisson   |
| Popcorn                 | Durée cuisson  |
| Maintien au chaud       | Cuisson vapeur<br>Activé   Désactivé*<br>Micro-ondes<br>Activé   Désactivé*  |
| Réduction de vapeur     | Activé*<br>Désactivé   |
| Temp. préprogrammées    |  |
| Puissances préprogram.  |  |
| Dureté d'eau            | 1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH   |
| Commande par capteur    | Allumer l'éclairage<br>Pdt cuisson en cours*   Toujours activé   Désactivé<br>Ecran actif en approche<br>Activé   Désactivé*<br>Confirmer signal sonore<br>Activé*   Désactivé |
| Sécurité                | Sécurité enfants <br>Activé   Désactivé*<br>Verrouillage touches<br>Activé   Désactivé*       |
| Délect façade de meuble | Activé<br>Désactivé*   |
| Miele@home              | Activer<br>Désactiver<br>Etat de la connexion<br>Nouvelle installation<br>Rétablir<br>Installer  |
| Commande à distance     | Activé*<br>Désactivé   |

\* Réglage d'usine


# Réglages

| Option               | Réglages disponibles   |
|----------------------|--|
| SuperVision          | Affichage SuperVision<br>Activé   Désactivé*<br>Affichage en mode veille<br>Activé   Seulement en cas de défaut*<br>Liste des appareils<br>Afficher l'appareil   Signaux sonores |
| Remote Update        | Activé*<br>Désactivé   |
| Version logiciel     |  |
| Informations légales | Licences Open-Source   |
| Revendeur            | Mode expo<br>Activé   Désactivé*   |
| Réglages usine       | Réglages de l'appareil<br>Programmes personnalisés<br>MyMiele<br>Puissances préprogram.<br>Temp. préprogrammées  |


\* Réglage d'usine



## Accéder au menu « Réglages »

Dans le menu  Réglages, vous pouvez personnaliser votre four vapeur en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

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

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

## Heure

### Affichage

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

- Activé  
L'heure reste affichée.  
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact et le capteur de proximité détecte automatiquement votre présence en cas d'approche.  
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivé  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

# Réglages

---

## Représentation

Vous pouvez indiquer l'heure au format Analogique (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou Numérique (heure:min).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

## Format de temps

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

## Régler

Réglez les heures et les minutes.

**Conseil :** si aucune cuisson n'est en cours, effleurez l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

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



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

## Date

Réglez la date.

Lorsque le four vapeur est éteint, la date ne s'affiche que si vous avez réglé Heure | Représentation | Numérique.


## Eclairage

- **Activé**  
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- «activé» pendant 15 s  
Pendant un cycle de 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 .
- **Désactivé**  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

## Ecran d'accueil

Lorsque vous allumez le four vapeur, le menu principal s'affiche par défaut. Vous pouvez ensuite choisir comme écran d'accueil l'un des modes de cuisson ou les données qui figurent sous MyMiele (voir chapitre « MyMiele »).

L'écran d'accueil modifié s'affiche après la prochaine mise en marche.

Vous arrivez au menu principal en effleurant la touche  ou via l'en-tête de l'écran.

## Ecran

### Luminosité

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

- ■■■■■■■■  
luminosité maximale
- ■■■■■■■  
luminosité minimale

### Schéma de couleurs

Sélectionnez si l'écran s'affiche avec un schéma de couleurs clair ou foncé.

- Claires  
Ecriture foncée sur fond clair.
- Sombres  
Ecriture claire sur fond sombre.

## QuickTouch

Déterminez la réaction des touches sensibles et du capteur de proximité lorsque le four vapeur est éteint :

- Activé  
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent lorsque le four vapeur est éteint.
- Désactivé  
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent seulement lorsque le four vapeur est activé et pendant une courte période après l'avoir arrêté.

# Réglages

---

## Volume

### Signaux sonores

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

### Modifier mélodie

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

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

- ■■■■■■■■  
volume maximal

- □□□□□□  
mélodie désactivée

### Fréquence simple

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■  
hauteur de fréquence maximale

- ■□□□□□□□□□□□  
hauteur de fréquence minimale


## Bip touches

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

- ■■■■■■■■  
volume maximal

- □□□□□□  
tonalité des touches désactivée

## Mélodie d'accueil

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

## Unités

### Poids

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

### Température

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

## Quick Start

Pour un démarrage rapide des micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute ont été préprogrammées.

- Puissance

Les puissances suivantes sont disponibles : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W et 1000 W.

- Durée cuisson

Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée :

80–300 W : 10 minutes maximum

450–1000 W : 5 minutes maximum

## Popcorn

Pour préparer du popcorn, le four est configuré pour un démarrage immédiat des micro-ondes à une puissance de 850 W pendant 2:50 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes.

La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée.

# Réglages

---

## 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 pendant 15 minutes maximum en utilisant la température ou la puissance prééglée. Vous pouvez mettre fin à la phase de maintien au chaud en ouvrant la porte ou en effleurant une touche sensitive.

Attention : les denrées fragiles telles que le poisson peuvent continuer à cuire pendant leur maintien au chaud.

## Cuisson à la vapeur

- **Activé**

La fonction **Maintien au chaud** est activée. Si vous avez sélectionné une température de cuisson supérieure ou égale à 80 °C, cette fonction s'active au bout de 5 minutes environ. Les aliments sont maintenus à une température de 70 °C.

- **Désactivé**

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

## Micro-ondes

- **Activé**

La fonction **Maintien au chaud** est activée. Si vous avez sélectionné une puissance d'au moins 450 W et une durée de cuisson d'au moins 10 minutes, cette fonction s'active au bout de 5 minutes environ. Les aliments sont maintenus au chaud avec une puissance de 150 W.

- **Désactivé**

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

## Réduction de la vapeur

- **Activé**  
A partir d'une température de cuisson de 80 °C, la porte du four vapeur s'ouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson. Cette fonction permet de réguler la quantité de vapeur dans l'enceinte. La porte se referme ensuite automatiquement.
- **Désactivé**  
Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est automatiquement désactivée. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

## Temp. préprogrammées

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

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



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.



- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant **OK**.

## Puissances préprogram.

Nous recommandons de modifier les puissances programmées par défaut si vous utilisez fréquemment d'autres niveaux de puissance.

Vous pouvez modifier les puissances préconisées pour les modes Micro-ondes  et Cuisson rapide .

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

- Micro-ondes  :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Cuisson rapide  :  
80 W, 150 W, 300 W

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la puissance préprogrammée.
- Validez en effleurant **OK**.

# Réglages

## Dureté de l'eau

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et un intervalle de détartrage correct, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. Plus l'eau est dure, plus le four vapeur devra être détartré fréquemment.

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

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique. Configurez votre appareil en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l ( $\text{Ca}^{2+}$ ) ou en ppm ( $\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$ ) sur l'étiquette de la bouteille.

Vous pouvez régler la dureté de l'eau entre 1° dH (1,78 °fH) et 70° dH (125 °fH). La dureté de l'eau est réglée sur 15 °dH (26,8 °fH) à l'usine.

■ Réglez la dureté de l'eau de votre réseau local.

■ Validez en effleurant OK.

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

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




## Commande par capteur


Le capteur de proximité détecte si vous approchez votre main ou votre corps de l'écran tactile.

Si vous souhaitez que le capteur de proximité réagisse même lorsque le four vapeur est éteint, sélectionnez Ecran | QuickTouch | Activé.

## Allumer l'éclairage

- Pdt cuisson en cours  
L'éclairage de l'enceinte s'active lorsque vous approchez de l'écran tactile pendant un cycle de cuisson. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Toujours activé  
L'éclairage de l'enceinte s'active lorsque vous approchez de l'écran tactile. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Désactivé  
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Vous pouvez activer l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes en effleurant la touche .

## Ecran actif en approche

- Activé  
Si l'affichage de l'heure est activé, le four vapeur se met en marche et le menu principal s'affiche dès que vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé  
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .

## Confirmer signal sonore

- Activé  
Les signaux sonores se désactivent lorsque vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé  
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Désactivez les signaux sonores manuellement.

# Réglages

---


## Sécurité

### Sécurité enfants


La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four vapeur.

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

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

- **Activé**  
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four vapeur, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- **Désactivé**  
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four vapeur comme d'habitude.

## Verrouillage touches

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

- **Activé**  
Le verrouillage des touches est activé. Effleurez OK pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.
- **Désactivé**  
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

## DéTECT façade de meuble

### - Activé

La détection de façade de meuble est activée. Grâce au capteur de proximité, le four vapeur peut détecter automatiquement si la porte du meuble est fermée.

Si la porte du meuble est fermée, le four vapeur s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

### - Désactivé

La détection de façade de meuble est désactivée. Le four vapeur ne détecte pas si la façade de meuble est fermée.

Si le four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte) et que celle-ci reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four vapeur, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés.

Ouvrez toujours la façade du meuble lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.

## Miele@home

Le four vapeur fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Au départ usine, votre four vapeur est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

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

# Réglages

---


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


## Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele@mobile sur votre terminal mobile, que vous avez accès au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez vérifier l'état de votre four vapeur et mettre fin à un programme partout où vous vous trouvez grâce à la fonction MobileStart.


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

### Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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


Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

## SuperVision

Le four vapeur fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision qui permet de surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

Vous ne pouvez activer la fonction SuperVision que si vous avez configuré le système Miele@home.

### Affichage SuperVision

- Activé  
La fonction SuperVision est activée. Le symbole  s'affiche en haut à droite de l'écran.
- Désactivé  
La fonction SuperVision est désactivée.

### Affichage en mode veille

La fonction SuperVision est également disponible lorsque le four est en mode veille. Il faut pour cela que l'affichage de l'heure du four soit activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

- Activé  
Les appareils ménagers actifs qui sont connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Seulement en cas de défaut  
Seules les anomalies des appareils ménagers actifs sont affichées.

# Réglages

---

## Liste des appareils

Tous les appareils ménagers enregistrés dans le système Miele@home sont affichés. En sélectionnant un appareil, vous pouvez afficher d'autres informations :

- Afficher l'appareil
  - Activé  
La fonction SuperVision est activée pour cet appareil.
  - Désactivé  
La fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées, même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores  
Vous pouvez aussi programmer si les signaux sonores de cet appareil doivent être émis (Activé) ou non (Désactivé).

## Remote Update

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

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

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

### Mise en marche / Arrêt

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

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

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

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

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le four vapeur pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

## Version logiciel

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

- Validez en effleurant OK.

## Informations légales

L'option Licences Open-Source vous permet d'afficher la liste des modules Open Source intégrés à l'appareil.

- Validez en effleurant OK.

## Revendeur

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

## Mode expo

Si vous mettez le four vapeur en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît :  
Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

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


# Réglages

---

## Réglages usine


- Réglages de l'appareil  
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- Programmes personnalisés  
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele  
Toutes les données MyMiele sont supprimées.
- Temp. préprogrammées  
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.
- Puissances préprogram.  
Les puissances de micro-ondes modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.



La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.



Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.


## Utiliser la fonction Alarme


Vous pouvez utiliser l'alarme  pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.


### Régler l'alarme


Si vous avez sélectionné **Ecran | Quick-Touch | Désactivé**, allumez le four vapeur pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors même si le four vapeur est éteint.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en sélectionnant **Fermer**.

Une fois le four vapeur éteint,  et l'heure de l'alarme s'affichent à la place de l'heure.


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et l'heure de l'alarme s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme,  clignote à côté de l'heure et un signal retentit.

- Effleurez la touche  ou l'heure réglée pour l'alarme.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

### Modifier l'alarme


- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en sélectionnant **Fermer**.

L'alarme modifiée est sauvegardée puis elle s'affiche à l'écran.

### Supprimer l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.


L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en sélectionnant **Fermer**.

L'alarme est supprimée.

# Alarme + Minuterie

## Utiliser la fonction Minuterie

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



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


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


## Régler la minuterie


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


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

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez en sélectionnant Fermer.

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


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et le décompte de la minuterie s'affichent en haut à droite de l'écran.

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

- Effleurez  ou la minuterie écoulée à l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix.


La minuterie configurée s'affiche.

- Réglez la nouvelle durée de minuterie.

- Validez en sélectionnant Fermer.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule minute par minute. Les minuteurs inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

## Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix.










La minuterie configurée s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.




- Validez en sélectionnant Fermer.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

## Menu principal et sous-menus

| Menu  | Valeur pré-conisée | Plage                 |
|---|--------------------|-----------------------|
| Modes de cuisson         |                    |                       |
| Cuisson vapeur           | 100 °C             | 40–100 °C             |
| Micro-ondes              | 1000 W             | 80–1000 W             |
| Cuisson rapide           | 300 W<br>100 °C    | 80–300 W<br>80–100 °C |
| Sous-vide                | 65 °C              | 45–90 °C              |
| Cuisson vapeur ECO       | 100 °C             | 40–100 °C             |
| Programmes automatiques  |                    |                       |
| Fonctions spéciales      |                    |                       |
| Réchauffage   |                    |                       |
| Cuisson vapeur  | 100 °C             | 80–100 °C             |
| Micro-ondes   | 450 W              | 450–1000 W            |
| Décongélation   |                    |                       |
| Cuisson vapeur  | 60 °C              | 50–60 °C              |
| Micro-ondes   | 150 W              | 80–150 W              |
| Blanchir  | –                  | –                     |
| Préparation de conserves  | 90 °C              | 80–100 °C             |
| Faire lever la pâte   | –                  | –                     |
| Cuisson de menu   | –                  | –                     |
| Stériliser  | –                  | –                     |
| MyMiele                |                    |                       |

## Menu principal et sous-menus

| Menu   | Valeur pré-conisée | Plage |
|--|--------------------|-------|
| Programmes personnalisés  |                    |       |
| Réglages                  |                    |       |
| Entretien                 |                    |       |
| Détartre   |                    |       |
| Humidification   |                    |       |

- Allumez votre four vapeur.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche ensuite. Selon le mode de cuisson sélectionné, la puissance préconisée, la durée de cuisson et la température préconisée s'affichent de manière consécutive.

- Vous pouvez modifier les valeurs préconisées et régler la durée de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez modifier les valeurs préconisées à posteriori en sélectionnant chacune des valeurs ou en effleurant Timer.


- Pour démarrer une cuisson dans un mode **sans** micro-ondes, effleurez **OK**.
- Pour démarrer une cuisson dans un mode **avec** micro-ondes, effleurez **Départ**.

Pour tous les modes, les valeurs réglées s'affichent et le cycle de cuisson démarre.

Si vous avez réglé une température, vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

L'émission des micro-ondes s'arrête dès que vous interrompez la cuisson (**Arrêt**) ou que la porte est ouverte. Vous pouvez reprendre la cuisson en sélectionnant **Départ**.

- Une fois le cycle terminé, sélectionnez **Terminer** ou **Fermer** (selon le mode).

 **Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.**


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

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

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four vapeur.

# Commande

## Nettoyer le four vapeur

 Risque de blessure dû à de l'eau chaude.

A la fin d'une cuisson utilisant de la vapeur, le réservoir à eau contient un reste d'eau chaude susceptible de vous brûler.

Lorsque vous retirez ou insérez le réservoir à eau, veillez à ce qu'il ne bascule pas.

- Sortez le réservoir à eau si nécessaire.
- Ôtez la protection anti-débordement puis videz le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez le four vapeur, comme expliqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Lorsque vous remontez la protection anti-débordement, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

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

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

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

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

- Température
- Puissance
- Durée cuisson
- Arrêt à
- Départ à

## Modifier la température

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

- Effleurez l'affichage de température.
- Modifiez la température de consigne.
- Validez en effleurant OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

## Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance préconisée dans Réglages | Puissances préprogrammées.

- Effleurez l'affichage de la puissance.
- Modifiez la puissance des micro-ondes.
- Sélectionnez Départ.

Le cycle de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance de micro-ondes.

## Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation. Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

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

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

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

- Sélectionnez ⌚ ou Timer.
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant OK.

Pour les modes de cuisson avec de la vapeur, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte.

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


- Dès que le message Réduction de vapeur disparaît, vous pouvez ouvrir la porte et sortir les aliments en prenant les précautions habituelles.

Un nouveau cycle de cuisson peut démarrer dès que le système d'ouverture automatique de la porte revient dans sa position de départ. Ne fermez pas la porte manuellement, vous risqueriez de l'abîmer.

# Commande


---

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication du temps ou Timer.
- Sélectionnez puis modifiez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.

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

## Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication du temps ou Timer.
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en effleurant *OK*.

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

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

## Interrompre une cuisson dans les modes avec micro-ondes

Vous pouvez interrompre une cuisson et la durée associée en mode Micro-ondes  et Cuisson rapide .

En cours de cuisson, Arrêt s'affiche en bas à droite de l'écran.

- Sélectionnez Arrêt.

La cuisson et la durée associée sont interrompues.

Le champ Départ apparaît en vert.


- Sélectionnez Départ.

La cuisson et la durée associée reprennent leur cours.




## Interrompre une cuisson dans les modes avec de la vapeur

Les cycles de cuisson utilisant de la vapeur sont interrompus en cas d'ouverture de la porte. Le chauffage de l'enceinte s'arrête. Les temps de cuisson réglés sont enregistrés.

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

La montée en température de l'enceinte s'enclenche puis s'affiche en temps réel à l'écran. Lorsque la température réglée est atteinte, le décompte du temps restant commence.

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

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

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

# Commande

---

## Annuler la cuisson

Lorsque vous annulez une cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte s'éteignent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

### Annuler une cuisson sans durée réglée

- Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

### Annuler une cuisson avec une durée réglée

- Sélectionnez Annuler.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

## Changer de mode de cuisson

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

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, confirmez le message Arrêter l'opération ? en effleurant Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson.


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

- Réglez les valeurs pour la cuisson et confirmez en effleurant OK.

Ces fonctions sont disponibles uniquement si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.


Utilisez toujours le plat en verre.

### Quick Start


Lorsque vous effleurez la touche , le four démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance de micro-ondes pré réglée est de 1000 W pour une durée de cuisson de 1 minute.

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée (voir chapitre « Réglages », section « Quick Start »).

- Effleurez la touche sensitive . Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment grâce à la touche Arrêt. Vous pouvez également l'annuler en effleurant la touche .


Une fois la cuisson terminée, Terminé apparaît et un signal retentit.

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

# Quick Start et Popcorn

## Popcorn

Lorsque vous effleurez la touche , le four démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés.

La puissance de micro-ondes pré réglée est de 850 W pour une durée de cuisson de 2:50 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée (voir chapitre « Réglages », section « Popcorn »).

Veillez suivre les instructions du fabricant quant à la durée de cuisson. Modifiez la durée préprogrammée si nécessaire.

- Effleurez la touche sensitive .

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment grâce à la touche Arrêt. Vous pouvez également l'annuler en effleurant la touche ↶.

Les récipients à usage unique en papier ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu et d'endommager votre four vapeur.

Ne laissez pas le four vapeur sans surveillance pendant la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.

Une fois la cuisson terminée, Terminé apparaît et un signal retentit.

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

Au chapitre « A savoir », vous trouverez des conseils utiles sur la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode de cuisson) sont signalés aux chapitres correspondants.

## Avantages de la cuisson vapeur

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

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

## Vaisselle adaptée

### Plats de cuisson

Le four vapeur est livré avec du matériel de cuisson en inox. Par la suite vous pourrez commander des plats de cuisson, proposés en différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre « Accessoires en option ») puis choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Utilisez de préférence des plats perforés pour une cuisson homogène grâce à des aliments enrobés de vapeur.

## Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit résister à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci est adaptée.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez le plat sur la grille et non sur la sole du four.
- 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.

## Plat en verre

Lorsque vous cuisinez dans un plat perforé, placez toujours le plat en verre au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson. Ainsi votre four vapeur reste propre.

L'eau de condensation ne peut pas suffisamment s'évaporer si le plat en verre se trouve sur la sole de l'enceinte du four vapeur.

Insérez le plat en verre au niveau 1.

# A savoir sur la cuisson vapeur

---

## Niveau de cuisson

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

Si, en mode cuisson vapeur, vous enfournez simultanément plusieurs plats de cuisson de haute taille, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres. Essayez de libérer un niveau de cuisson intermédiaire dans la mesure du possible.

Insérez toujours les plats de cuisson, la grille et le plat en verre dans les supports d'un niveau de cuisson pour éviter qu'ils ne basculent.

## Surgelés

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

## Température

100 °C max. sont atteints pour la cuisson vapeur. A cette température, il est possible de cuire presque tous les aliments. Certains aliments fragiles, tels que les fruits rouges, doivent être cuits à une température plus faible, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

## Temps de cuisson

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

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

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


## Cuisson avec liquides

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

## Recettes maison


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

## Cuisson vapeur ECO

Le mode Cuisson vapeur ECO  a été conçu pour réaliser des économies d'énergie. Ce mode convient particulièrement pour la cuisson des légumes et du poisson.

Nous vous recommandons de vous référer aux durées et températures figurant dans les tableaux du chapitre « Cuisson vapeur ».

Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

Si vous souhaitez préparer des aliments contenant de l'amidon (par ex. pommes de terre, riz, pâtes), préférez le mode Cuisson vapeur .

## Réglage

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur ECO 

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vérifiez les indications concernant les temps de cuisson, les températures et si nécessaire les remarques sur la préparation.

### Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

- Sélectionnez tout d'abord le temps le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

# Cuisson vapeur

---

## Légumes

### Produits frais

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

### Surgelés

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

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

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

### Plats de cuisson

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

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

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

## Niveau de cuisson

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

## Temps de cuisson

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

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = env. 17 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = env. 20 minutes

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Légumes  
| ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau



## Cuisson vapeur

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

## Cuisson vapeur

| Légumes  | 🕒 [min] |
|--|---------|
| Poivrons, en dés ou en lamelles                      | 2       |
| Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme    | 30–32   |
| Champignons  | 2       |
| Poireaux, coupés                                     | 4–5     |
| Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur | 6       |
| Chou Romanesco, entier                               | 22–25   |
| Chou Romanesco, fleurs                               | 5–7     |
| Choux de Bruxelles                                   | 10–12   |
| Betteraves, entières                                 | 53–57   |
| Chou rouge, coupé                                    | 23–26   |
| Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.                 | 9–10    |
| Céleri-rave, en bâtonnets                            | 6–7     |
| Asperges vertes                                      | 7       |
| Asperges blanches, diamètre 2 cm env.                | 9–10    |
| Carottes, coupées en morceaux                        | 6       |
| Epinards   | 1–2     |
| Chou pointu, émincé                                  | 10–11   |
| Céleri branche, coupé                                | 4–5     |
| Navets, coupés                                       | 6–7     |
| Chou blanc, émincé                                   | 12      |
| Chou frisé, coupé                                    | 10–11   |
| Courgettes, rondelles                                | 2–3     |
| Mange-tout   | 5–7     |

🕒 Temps de cuisson

## Poissons

### Produits frais

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

### Surgelés

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

### Préparation

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

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

### Plats de cuisson

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

### Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, placez-le juste au dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (en fonction du modèle) afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four vapeur.

## Température

### 85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

### 100 °C

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

## Temps de cuisson

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

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

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

# Cuisson vapeur

---

## Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec un saumon.
- La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.
- Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.
- Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches et aux anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

## Réglages

Programmes automatiques  | Poisson  
| ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Viandes

### Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

### Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre « Décongélation à la vapeur »).

### Préparation

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

### Temps de cuisson

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

## Conseils

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

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Viande | ...  
| Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Riz

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

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

## Réglages


Programmes automatiques  | Riz | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

|                  | Proportions<br>riz / liquide |  [min] |
|------------------|------------------------------|---|
| Riz basmati      | 1 : 1,5                      | 15  |
| Riz étuvé        | 1 : 1,5                      | 23–25   |
| Riz à grain rond |                              |   |
| Riz au lait      | 1 : 2,5                      | 30  |
| Risotto          | 1 : 2,5                      | 18–19   |
| Riz complet      | 1 : 1,5                      | 26–29   |
| Riz sauvage      | 1 : 1,5                      | 26–29   |

 Temps de cuisson



## Céréales

Les céréales crues gonflent à la cuisson. Aussi doivent-elles cuire immergées dans un liquide. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Céréales | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

|                   | Proportions<br>Céréales / Liquide | 🕒 [min] |
|-------------------|-----------------------------------|---------|
| Amarante          | 1 : 1,5                           | 15–17   |
| Boullgur          | 1 : 1,5                           | 9       |
| Blé vert entier   | 1 : 1                             | 18–20   |
| Blé vert concassé | 1 : 1                             | 7       |
| Avoine, entière   | 1 : 1                             | 18      |
| Avoine, concassée | 1 : 1                             | 7       |
| Millet            | 1 : 1,5                           | 10      |
| Polenta           | 1 : 3                             | 10      |
| Quinoa            | 1 : 1,5                           | 15      |
| Seigle, entier    | 1 : 1                             | 35      |
| Seigle, concassé  | 1 : 1                             | 10      |
| Blé, entier       | 1 : 1                             | 30      |
| Blé, concassé     | 1 : 1                             | 8       |

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Pâtes

### Produits secs

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

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

### Produits frais

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

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

### Réglages

Programmes automatiques  Auto | Pâtes alimentaires | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

| Produits frais                     | 🕒 [min] |
|------------------------------------|---------|
| Gnocchi                            | 2       |
| Knöpfli                            | 1       |
| Raviolis                           | 2       |
| Spätzle                            | 1       |
| Tortellini                         | 2       |
| Produits secs,<br>recouverts d'eau |         |
| Tagliatelles                       | 14      |
| Vermicelles                        | 8       |

🕒 Temps de cuisson

## Dumplings

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

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

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Pâtes alimentaires | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Légumes secs

Avant de les cuisiner, faites tremper les légumes secs 10 heures ou plus dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson en sera raccourci. Ne recouvrez pas les légumes secs de liquide pendant la cuisson.

Ne trempez pas les **lentilles**.

Avec les légumes secs non trempés, vous devez respecter les proportions spécifiques entre légumes secs et liquide.

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Légumes secs | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

Ne percez pas les œufs avant cuisson. Ainsi ils se réchauffent peu à peu pendant la phase de préchauffage sans éclater.

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

## Réglages


Programmes automatiques  Auto |  Œufs | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

## Fruits

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

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

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Fruits | ...

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

## Saucisses

### Réglages

Programmes automatiques  Auto | Saucisses | ...

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

🕒 Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

---

## Crustacés

### Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

### Plats de cuisson

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

### Temps de cuisson

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

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

### Réglages



Programmes automatiques  | Crustacés | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau


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

 Température,  Temps de cuisson



## Coquillages

### Produits frais

 Risque d'intoxication lié à des coquillages impropres à la consommation. Des coquillages impropres à la consommation peuvent entraîner des intoxications alimentaires.

Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés.

Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson.

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

### Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

### Temps de cuisson

La chair des coquillages durcit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

### Réglages



Programmes automatiques  Auto | Coquillages | ... |

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Température,  Temps de cuisson

# Cuisson vapeur

## Cuisson d'un menu complet - mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson manuel de vos menus (voir chapitre « Réglages », section « Réduction de vapeur »).

Lors de la cuisson de menu, vous pouvez regrouper dans un menu différents aliments avec différents temps de cuisson, par ex. filet de sébaste accompagné de riz et de brocoli.

Les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection à une heure donnée.

### Niveau de cuisson

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

### Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 100°C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu.

Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si les aliments composant le menu possèdent différentes températures de cuisson. Exemple : 85 °C pour un filet de daurade et 100 °C pour des pommes de terre.

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

effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

### Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une réduction du temps de cuisson d'1/3 environ.

### Exemple

#### Durée de cuisson des aliments

(voir tableau de cuisson au chapitre « Cuisson vapeur »)

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

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

24 minutes moins 6 minutes = 18 minutes (1. temps de cuisson du riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2. temps de cuisson du poisson)

Restant = 4 minutes (3. temps de cuisson des brocolis)

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

## Cuisson d'un menu

- Enfournez d'abord le riz.
- Procédez au premier réglage : 18 minutes.
- Une fois les 18 minutes écoulées, enfournez le filet de sébaste au four vapeur.
- Procédez au deuxième réglage : 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez les brocolis.
- Procédez au troisième réglage : 4 minutes.

## Cuisson sous-vide

---

La cuisson en emballage sous-vide permet de préserver les qualités des aliments, qui cuisent lentement et à une température basse et constante.

Grâce à la mise sous vide, il n'y a aucun dégagement de vapeur en cours de cuisson. Tous les nutriments et les arômes sont préservés.

En fin de cuisson, les aliments qui ont bénéficié d'une température de cuisson constante restituent toutes leurs saveurs.

Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

Veillez aux conditions d'hygiène lors du stockage des aliments et à ne pas rompre la chaîne du froid.

Utilisez exclusivement des sachets sous-vide.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

### Conseils importants sur l'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les conseils suivants :

- Utilisez moins d'épices et d'herbes aromatiques que pour vos préparations traditionnelles, car ce mode de cuisson démultiplie leur influence sur le goût des aliments.  
Vous pouvez même faire cuire vos aliments sans les assaisonner et le faire seulement après la cuisson.
- Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- Le fait d'ajouter des ingrédients acides tels que du citron ou du vinaigre raffermis les aliments.
- N'utilisez ni alcool ni ail, ces ingrédients pouvant laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- Utilisez uniquement des sachets de mise sous vide qui correspondent à la taille des aliments. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, trop d'air peut rester à l'intérieur.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments dans un même sachet, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet.
- Si vous souhaitez cuisiner simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des aliments.
- Veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, vous allez rallonger le temps de cuisson et modifier les résultats de cuisson prévus.
- Dans le cas d'une cuisson à basse température et d'un temps de cuisson prolongé, il peut se produire une accumulation d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le résultat de la cuisson n'en est pas altéré.
- La température et la durée de cuisson indiquées dans les recettes de cuisson sous vide doivent parfois être adaptées. Ajustez ces réglages selon le degré de cuisson que vous souhaitez.


# Cuisson sous-vide

---

## Conseils

- Pour raccourcir les temps de préparation, vous pouvez mettre sous vide les aliments 1 à 2 jours avant le processus de cuisson. Stockez les aliments mis sous vide dans le réfrigérateur à 5 °C max. Pour conserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au bout de 2 jours max.
- Congelez les liquides (ex. : marinade) avant la mise sous-vide pour éviter un débordement.
- Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.
- Si vous ne consommez pas les aliments immédiatement après cuisson, plongez aussitôt le sac dans de l'eau glacée puis laissez complètement refroidir. Conservez les aliments à une température maximale de 5 °C. Vous préserverez ainsi la qualité et le goût de vos préparations et en prolongerez la durée de conservation.  
**Exception** : consommez la volaille directement après la cuisson.
- Après cuisson, découpez le bord du sachet sous-vide pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Pour la préparation des sauces, utilisez soit le jus de cuisson soit une marinade à base du poisson, de la viande ou des légumes de votre recette.
- Dressez sur des assiettes chaudes.

## Utiliser le mode Sous-vide

- Rincez les aliments à l'eau froide puis séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet de mise sous vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec l'appareil prévu à cet effet.
- Insérez le plat en verre au niveau 1.
- Pour un résultat de cuisson optimal, insérez la grille au niveau 2.
- Disposez les aliments sous vide sur la grille, les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Sous-vide .
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant OK.
- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre « Commande »).

## Causes d'échec possibles

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

- la soudure du sac n'était pas propre et pas assez bien fermée et s'est défectuée.
- un os pointu a dû percer le sachet.

les aliments ont un arrière-goût :

- les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.
- les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.
- certains ingrédients (ex. : épices) étaient en quantité trop importante.
- le sachet ou la soudure de la fermeture de ce dernier présentaient une anomalie.
- la mise sous vide était trop faible.
- les aliments n'ont pas été rapidement consommés ou mis au frais une fois la cuisson terminée.

## Cuisson sous-vide

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

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

🔥 Température, ⌚ Temps de cuisson



## Cuisson sous-vide

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

\* Niveau de cuisson

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

# Cuisson sous-vide

---

## Réchauffer

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

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

## Préparation

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

Stockez les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

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

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

## Réglages

Modes de cuisson  | Sous-vide

Température : voir tableau

Temps : voir tableau

## Réchauffer en mode de fonctionnement Sous-vide

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Vous pouvez si nécessaire prolonger le temps. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

| Aliments   | 🌡️ [°C]              |                        | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|--|----------------------|------------------------|----------------------|
|  | à point <sup>1</sup> | bien cuit <sup>1</sup> |                      |
| <b>Viandes</b>   |                      |                        |                      |
| Selle d'agneau non désossée  | 58                   | 62                     | 30                   |
| Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur                          | 56                   | 61                     | 30                   |
| Rumsteak, 2,5 cm d'épaisseur                                       | 56                   | –                      | 30                   |
| Filet mignon, entier   | 63                   | 67                     | 30                   |
| <b>Légumes</b>   |                      |                        |                      |
| Chou-fleur (fleurs), moyen à gros <sup>3</sup>                     | 85                   |                        | 15                   |
| Chou rave, tranches <sup>3</sup>                                   | 85                   |                        | 10                   |
| <b>Fruits</b>  |                      |                        |                      |
| Ananas, en rondelles   | 85                   |                        | 10                   |
| <b>Divers</b>  |                      |                        |                      |
| Haricots blancs, ramollis (proportion haricots : liquide de 1 : 2) | 90                   |                        | 10                   |
| Echalote, entière  | 85                   |                        | 10                   |

🌡️ Température, 🕒 Durée

<sup>1</sup> Niveau de cuisson


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

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

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

# Fonctions utiles

## Réchauffage avec vapeur

Utilisez le mode Sous-vide  pour réchauffer les aliments cuits sous vide (voir chapitre « Cuisson sous-vide », section « Réchauffer »).

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

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

### Vaisselle adaptée

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

### Temps

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur le temps.

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

## Conseils

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

## Réchauffer les aliments

- Couvrez les aliments à réchauffer avec une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Déposez les aliments sur la grille ou dans un plat de cuisson.

## Réglages

Fonctions spéciales  | Réchauffage | Cuisson vapeur

ou


Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

## Fonctions utiles

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. Vous pouvez si nécessaire prolonger le temps.

| <b>Aliments</b>   |  * [min] |
|---|---|
| <b>Légumes</b>  |   |
| Carottes<br>Chou-fleur<br>Chou-rave<br>Haricots   | 6–7   |
| <b>Garnitures</b>   |   |
| Pâtes<br>Riz  | 3–4   |
| Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur  | 12–14   |
| Dumplings   | 15–17   |
| <b>Viande et volaille</b>   |   |
| Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épaisseur<br>Paupiettes, en tranches<br>Ragoût<br>Sauté d'agneau | 5–6   |
| Boulettes de viande en sauce  | 13–15   |
| Escalopes de poulet<br>Escalopes de dinde   | 7–8   |
| <b>Poissons</b>   |   |
| Filet de poisson, 2 cm d'épaisseur  | 6–7   |
| Filet de poisson, 3 cm d'épaisseur  | 7–8   |
| <b>Plats cuisinés</b>   |   |
| Spaghetti à la sauce tomate   | 13–15   |
| Rôti de porc, pommes de terre, légumes  | 12–14   |
| Poivron farci coupé en deux et riz  | 13–15   |
| Fricassée de poulet, riz  | 7–8   |
| Soupe de légumes  | 2–3   |
| Velouté   | 3–4   |

## Fonctions utiles

---


| <b>Aliments</b> | <b>🕒* [min]</b> |
|-----------------|-----------------|
| Bouillon        | 2-3             |
| Potée           | 4-5             |

🕒 Durée

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

## Décongélation avec vapeur

La décongélation au four vapeur est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

## Température

La température idéale pour décongeler vos aliments est de 60 °C.

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

## Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

**Sauf :** le pain et les pâtisseries doivent rester dans leur emballage pendant la décongélation, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité de l'en-cointe.

Après décongélation, laissez reposer les aliments encore quelques minutes à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire à une diffusion homogène de la chaleur du pourtour vers le cœur des aliments.

## Plats de cuisson


Pour faire décongeler des aliments qui gouttent (ex. : volailles), utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (selon modèle). Par conséquent, les aliments ne baignent pas dans le liquide produit pendant la décongélation.

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, utilisez un plat non perforé.

## Conseils

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

## Réglages

Fonctions spéciales  | Décongélation | Cuisson vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

## Fonctions utiles

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de décongélation plus court. Vous pouvez si nécessaire prolonger le temps de décongélation.

| Aliment surgelé   | Quantité | °C [°C] | ⌚ [min] | ⌚ [min] |
|---|----------|---------|---------|---------|
| <b>Produits laitiers</b>                                    |          |         |         |         |
| Fromage, en tranches  | 125 g    | 60      | 15      | 10      |
| Fromage blanc   | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Crème   | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Fromages à pâte molle                                       | 100 g    | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Fruits</b>   |          |         |         |         |
| Compote de pommes   | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Pommes en morceaux  | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Abricots  | 500 g    | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Fraises   | 300 g    | 60      | 8–10    | 10–12   |
| Framboises / Groseilles / Cassis                            | 300 g    | 60      | 8       | 10–12   |
| Cerises   | 150 g    | 60      | 15      | 10–15   |
| Pêches  | 500 g    | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Prunes  | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Groseilles à maquereau                                      | 250 g    | 60      | 20–22   | 10–15   |
| <b>Légumes</b>  |          |         |         |         |
| Surgelés conditionnés en bloc                               | 300 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Poissons</b>   |          |         |         |         |
| Filets de poisson   | 400 g    | 60      | 15      | 10–15   |
| Truites   | 500 g    | 60      | 15–18   | 10–15   |
| Homard  | 300 g    | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Crevettes   | 300 g    | 60      | 4–6     | 5       |
| <b>Plats pré-cuisinés</b>                                   |          |         |         |         |
| Viandes, légumes, féculents / Consommés / Soupes et potages | 480 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |



## Fonctions utiles

| Aliment surgelé                          | Quantité                  | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|---------------------------|---------|---------|---------|
| <b>Viandes</b>                           |                           |         |         |         |
| Rôtis en tranches                        | de 125 à 150 g<br>chacune | 60      | 8–10    | 15–20   |
| Viande hachée                            | 250 g                     | 50      | 15–20   | 10–15   |
|  | 500 g                     | 50      | 20–30   | 10–15   |
| Ragoût                                   | 500 g                     | 60      | 30–40   | 10–15   |
|  | 1000 g                    | 60      | 50–60   | 10–15   |
| Foie                                     | 250 g                     | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Râble de lièvre                          | 500 g                     | 50      | 30–40   | 10–15   |
| Selle de chevreuil                       | 1000 g                    | 50      | 40–50   | 10–15   |
| Escalopes / Côtelettes / Sau-<br>cisses  | 800 g                     | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>Volailles</b>                         |                           |         |         |         |
| Poulet                                   | 1000 g                    | 60      | 40      | 15–20   |
| Cuisses de poulet                        | 150 g                     | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Escalope de poulet                       | 500 g                     | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Cuisses de dinde                         | 500 g                     | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>Petits gâteaux</b>                    |                           |         |         |         |
| Pâtes feuilletées / Pâtes brio-<br>chées | –                         | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Pâtes brisées / Pâtes à gâ-<br>teaux     | 400 g                     | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Pain/Petits pains</b>                 |                           |         |         |         |
| Petits pains                             | –                         | 60      | 30      | 2       |
| Pain, tranché                            | 250 g                     | 60      | 40      | 15      |
| Pain complet, tranché                    | 250 g                     | 60      | 65      | 15      |
| Pain blanc, tranché                      | 150 g                     | 60      | 30      | 20      |

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

# Fonctions utiles

---

## Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

## Réglages

Fonctions spéciales  | Blanchir

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de blanchiment : 1 minute

## Stérilisation des conserves

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état sans trace de pourriture.

### Bocaux

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

Pour garantir une stérilisation homogène, choisissez des bocaux de même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur le pourtour de l'ouverture puis fermez-le.

### Fruits

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

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

Piquez les gros fruits à noyau (prunes, abricots, pêches) à plusieurs endroits avec une fourchette afin qu'ils n'éclatent pas.

## Légumes

Laver, nettoyer et couper les légumes en morceaux.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre « Fonctions spéciales », section « Blanchir »).

## Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant au plus tard à 3 cm du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez y doucement le bocal afin de bien en répartir le contenu. Recouvrez bien les fruits ou les légumes de liquide.

Versez de l'eau sucrée sur les fruits et de l'eau salée ou vinaigrée sur les légumes.

## Viandes et charcuteries

Faites revenir ou bouillir les viandes avant stérilisation. Pour remplir les bocaux, utilisez les sucs dilués dans l'eau ou le jus de cuisson de la viande. Vérifiez que les bords des bocaux ne présentent aucune trace de gras.

Pour les charcuteries, ne remplissez les bocaux qu'à moitié, le volume augmentant en cours de stérilisation.


## Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de sortir les bocaux du four vapeur.
- Ensuite, recouvrez-les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

## Stérilisation

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

## Réglages

Fonctions spéciales  | Préparation de conserves

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de stérilisation : voir tableau

## Fonctions utiles

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de stérilisation

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

### Faire lever la pâte

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

### Réglages

Fonctions spéciales  | Faire lever la pâte

Durée : voir recette

ou

Modes de cuisson  | Cuisson va-

peur 

Température : 40 °C

Durée : voir recette

### Stériliser de la vaisselle

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

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

- Disposez toutes les pièces à stériliser dans un plat de cuisson perforé, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec ouverture vers le bas). Chaque partie des pièces à stériliser bénéficie ainsi des bienfaits de la vapeur.

### Réglages

Fonctions spéciales  | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson  | Cuisson va-

peur 

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes


## Fonctions utiles

### Cuisson de menu – automatique

Lors de la cuisson automatique de menu, vous pouvez regrouper dans un menu jusqu'à 3 aliments avec différents temps de cuisson, par ex. du poisson accompagné de riz et de légumes. Les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection à une heure donnée. Vous pouvez sélectionner les aliments dans n'importe quel ordre, car le four vapeur indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs et vous indique quand chaque aliment doit être enfourné.

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

### Utiliser la fonction spéciale Cuisson de menu

■ Sélectionnez Fonctions spéciales  | Cuisson de menu.

■ Sélectionnez l'aliment souhaité.

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

■ Sélectionnez les valeurs souhaitées puis validez en effleurant OK.

■ Sélectionnez Ajouter des aliments.

■ Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.

■ Répétez le même processus pour le troisième aliment si nécessaire.

Après avoir sélectionné Démarrer cuisson menu, il vous est demandé d'enfourner l'aliment qui nécessite la cuisson la plus longue.

■ Si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à goutter ou à déteindre dans des plats perforés, enfournez ces derniers juste au-dessus du plat en verre. Vous éviterez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Au terme de la phase de chauffage de l'enceinte, l'écran indique dans combien de temps il faudra enfourner le prochain aliment prévu au menu. Un signal retentit au moment d'ajouter le prochain aliment.


Le cas échéant, le même processus se répète pour le troisième élément du menu.

Vous pouvez aussi faire cuire un menu qui contient des aliments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre « Cuisson vapeur », section « Cuisson de menu - Mode manuel ».

### Préparer des serviettes chaudes

- Humectez des serviettes éponge de petite taille et enrroulez-les en serrant bien.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

### Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 


Température : 70 °C

Durée de cuisson : 2 minutes

### Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Si vous avez opté pour de la gélatine **en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

### Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Durée de cuisson : 1 minute


## Fonctions utiles

---

### Décristalliser du miel

- Dévissez un peu le couvercle et placez le pot de miel dans un plat perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

### Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Décristalliser le miel

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 60 °C


Durée de cuisson : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel)

### Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat. Lors d'utilisation de nappage, placez le sachet fermé dans un plat de cuisson perforé.

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

### Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Faire fondre du chocolat

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Durée de cuisson : 20 minutes



### Préparer des yaourts maison

Il vous faut du lait et, pour servir de culture de départ, un yaourt ou des ferments lactiques achetés dans le commerce (magasin de produits diététiques, pharmacie, etc.).

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes, sans additifs et n'ayant subi aucun traitement thermique.

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

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C. Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matière grasse.

Pendant le temps de repos, ne touchez pas aux pots de yaourt : ils ne doivent être ni déplacés ni secoués.

Lorsqu'ils sont prêts, les yaourts doivent être placés au réfrigérateur.

La consistance des yaourts maison dépend de la fermeté, de la teneur en matières grasses et des cultures présentes dans le yaourt de base. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt de base.

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

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 litre de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux fermés dans le plat de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de préparation est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

### Réglages

Programmes automatiques  Auto | Fonctions utiles | Yaourts maison

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 40 °C

Durée de cuisson : 5 heures

# Fonctions utiles

---

## Causes d'échec possibles

### Manque de fermeté :

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

### Dépôts de liquide

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

### Présence de grumeaux

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

## Faire suer le lard

Evitez au lard de noircir.

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

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Fonctions utiles | Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

## Faire suer des oignons

Les oignons sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

- Emincez les oignons et mettez-les avec un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

## Réglages

Programmes automatiques  | Fonctions utiles | Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

## Extraction de jus

Grâce à votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus des fruits moelleux ou légèrement fermes.

Il convient de prendre des fruits très mûrs, car plus il est mûr, plus le jus est abondant et parfumé.

## Préparation

Triez et lavez les fruits ou légumes dont vous souhaitez extraire le jus. Retirez toutes les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises car elles contiennent des substances amères. Il n'est pas nécessaire de retirer les tiges des fruits rouges.

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

## Conseils

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

## Extraction de jus

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

## Réglages

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 40 à 70 minutes

# Fonctions utiles

## Emonder

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

## Réglages

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

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

🕒 Durée

## Conserver des pommes

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

## Réglages

Programmes automatiques  Auto | Fruits | Pommes | Aliment entier

ou

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur

Température : 50 °C

Temps de conservation : 5 minutes

## Préparer une royale


- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez ce mélange œufs et lait, base du flan salé, puis versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

## Réglages

Modes de cuisson  | Cuisson vapeur


Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

Vous pouvez décongeler, réchauffer et cuire les aliments en mode Cuisson rapide  en combinant la vapeur et les micro-ondes.




Pendant la phase de chauffage, l'enceinte du four atteint progressivement la température demandée. Dès que cette température est atteinte, la fonction micro-ondes est enclenchée de sorte que le générateur vapeur et le magnétron soient activés simultanément durant l'ensemble de la phase de cuisson.

Comme en mode cuisson vapeur pur, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte.

Le mode de fonctionnement combiné Cuisson rapide  présente l'avantage que les aliments

- ont un temps de cuisson plus courts, étant donné qu'ils cuisent plus vite qu'en mode de cuisson vapeur seul.
- ne cuisent pas trop et ne dessèchent pas comme cela peut se produire en mode micro-ondes simple,
- peuvent être décongelés et réchauffés au cours du même processus,
- n'ont pas besoin d'être remués.

## Décongélation et réchauffage en mode Cuisson rapide

|  |  [W] |  [min] |  [°C] | Plats de cuisson |
|--|---|---|--|------------------|
| <b>Réchauffer le plat</b> <sup>1, 2</sup>                              |   |   |  |                  |
| Pâtes avec sauce tomate, 400 g (rapport 5 : 3)                         | 300   | 7-8   | 90   | Assiette creuse  |
| Boulettes de viande à la purée de pommes de terre et chou rouge, 450 g | 300   | 11  | 85   | Assiette creuse  |
| <b>Décongélation et réchauffage</b> <sup>1, 2</sup>                    |   |   |  |                  |
| Consommés et potages surgelés, 250 g                                   | 300   | 10-11   | 95   | Saladier         |
| Consommés et potages surgelés, 500 g                                   | 300   | 15-16   | 90   | Saladier         |

 Puissance micro-ondes,  temps,  température

<sup>1</sup> N'utilisez **pas** de couvercle.


<sup>2</sup> Posez les aliments dans le plat en verre au niveau 1.

# Cuisson rapide

## Cuire les pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)

- Insérez le plat en verre au niveau 1.
- Placez les pommes de terre en robe des champs lavées dans un plat de cuisson perforé.

### Réglages



Programmes automatiques  | Légumes | Pommes de terre | Robe des champs | à chair ferme | ... | Cuisson rapide

ou

Modes de cuisson  | Cuisson rapide 

Puissance des micro-ondes/Température : 80 W + 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

| Taille des pommes de terre     | Quantité        |  |  [min] |
|--------------------------------|-----------------|---|---|
| de petite taille, (40 à 60 g)  | 200 g (4 pcs)   | 2   | 15  |
|                                | 600 g (12 pcs)  | 2   | 18  |
|                                | 1000 g (20 pcs) | 2   | 21  |
| de taille moyenne (90 à 110 g) | 200 g (2 pcs)   | 2   | 18  |
|                                | 600 g (6 pcs)   | 2   | 21  |
|                                | 1000 g (10 pcs) | 2   | 24  |
| de grande taille (140 à 160 g) | 300 g (2 pcs)   | 2   | 22  |
|                                | 600 g (4 pcs)   | 2   | 25  |
|                                | 900 g (6 pcs)   | 2   | 29  |

 Niveau,  Temps de cuisson

## Cuire le riz

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

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

■ Placez le riz avec le liquide dans un récipient de cuisson non perforé.

## Réglages





Programmes automatiques  | Riz | ... | Cuisson rapide

ou

Modes de cuisson  | Cuisson rapide 

Puissance des micro-ondes/Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

|             | Proportions<br>riz / liquide | Adjon-<br>tion     |  <sup>4</sup> <sub>1</sub> | <br>[W] | <br>[min] | <br>[°C] |
|-------------|------------------------------|--------------------|---|--|--|--|
| Riz basmati | 1 : 2                        | Sel                | 2   | 300  | 9  | 100  |
| Riz étuvé   | 1 : 2                        | Sel                | 2   | 150  | 17   | 100  |
| Riz au lait | 1 : 3                        | Sucre <sup>1</sup> | 2   | 150  | 21   | 100  |


<sup>4</sup><sub>1</sub> Niveau,  Puissance des micro-ondes,  Durée de cuisson,  Température


<sup>1</sup> Ajouter après la cuisson.

## Décongélation et réchauffage au micro-ondes

---

Pour décongeler et réchauffer les aliments, nous vous conseillons généralement de régler les puissances micro-ondes suivantes :

|  [W] | Décongélation   |
|---|---|
| 80  | Aliments très fragiles :<br>crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage |
| 150   | tous les autres aliments  |
| Réchauffage   |   |
| 450   | Aliments bébé   |
| 600   | Aliments variés ;<br>plats surgelés qui ne doivent pas être dorés                   |
| 850   |   |
| 1000  | Boissons  |

 Puissance micro-ondes


Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la nature des aliments. Les durées sont indiquées dans les tableaux aux pages suivantes.



# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

## Décongélation

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

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.


Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

## Conseils

- Faites décongeler les aliments sans leur emballage dans le plat en verre. Si la quantité d'aliments est importante, placez le produit surgelé dans un plat adapté au micro-ondes et placez le sur le plat en verre.
- Vous pouvez décongeler et chauffer ou cuire des plats surgelés simultanément. Respectez les instructions indiquées sur l'emballage.

## Décongélation de produits congelés

N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

- Disposez les produits congelés sur le plat en verre au niveau 1.
- Couvrez les aliments si besoin.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Décongélation | Micro-ondes.
- Modifiez, si nécessaire, la puissance proposée et le temps de décongélation.
- Sélectionnez Départ.
- En cours de décongélation : Mélangez ou retournez les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

- Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante après la décongélation, afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

## Autres possibilités de réglage

Modes de cuisson  | Micro-ondes 

Puissance des micro-ondes : voir tableau

Durée de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

---

## Remarques concernant le tableau




Respectez les puissances de micro-ondes, durées et temps de repos indiqués. La qualité, la quantité et la température de départ des aliments sont pris en compte.

## Sélectionner les temps




- En règle générale, choisissez le temps intermédiaire.

# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

## Décongélation en mode micro-ondes

| Aliment surgelé                                  | Quantité  |  [W] |  [min] |  [min] | Mélanger/<br>retourner/<br>réarranger      | Cache |
|--|-----------|---|---|---|--|-------|
| <b>Produits laitiers</b>                         |           |   |   |   |  |       |
| Crème  | 250 ml    | 80  | 14  | 10–15   | toutes les 5 minutes                       | oui   |
| Beurre   | 250 g     | 80  | 12–14   | 5–10  | à mi-cuis-<br>son                          | oui   |
| Fromage en tranches                              | 250 g     | 80  | 6–7   | 10–15 ;<br>séparer les tranches de fromage  | au bout de 3 minutes                       | Non   |
| Lait   | 500 ml    | 150   | 22–23   | 5–10  | 2 fois respectivement au bout de 7 minutes | oui   |
| <b>Pâtisseries/petits gâteaux</b>                |           |   |   |   |  |       |
| Quatre-quarts (1 part)                           | 100 g     | 150   | 1–2   | 5–10  | –  | oui   |
| Quatre-quarts (1 part)                           | 300 g     | 150   | 3–4   | 10–15   | à mi-cuis-<br>son                          | oui   |
| Tarte aux fruits (3 pièces)                      | 3 x 100 g | 150   | 9–10  | 10–15   | au bout de 5 minutes                       | oui   |
| Gâteau au beurre (3 parts)                       | 3 x 100 g | 150   | 5–6   | 10–15   | à mi-cuis-<br>son                          | oui   |
| Tarte à la crème/<br>Gâteau à la crème (1 part)  | 100 g     | 80  | 3–4   | 10–15   | –  | oui   |
| Tarte à la crème/<br>Gâteau à la crème (3 parts) | 3 x 100 g | 80  | 5,5–6,5   | 10–15   | à mi-cuis-<br>son                          | oui   |
| Petits pains (4 pièces)                          | 4 x 50 g  | 150   | 4–5   | 5–10  | à mi-cuis-<br>son                          | Non   |
| <b>Fruits</b>                                    |           |   |   |   |  |       |
| Fraises, framboises                              | 150 g     | 80  | 11–12   | 5–10  | à mi-cuis-<br>son                          | oui   |

## Décongélation et réchauffage au micro-ondes


| Aliment surgelé            | Quantité |  [W] |  [min] |  [min] | Mélanger/<br>retourner/<br>réarranger                     | Cache |
|----------------------------|----------|---|---|---|---|-------|
| Groseilles                 | 250 g    | 80  | 13-14   | 5-10  | à mi-cuis-<br>son   | oui   |
| Prunes                     | 500 g    | 150   | 13-15   | 5-10  | à mi-cuis-<br>son   | oui   |
| <b>Viandes</b>             |          |   |   |   |   |       |
| Viande de bœuf<br>hachée   | 500 g    | 150<br>+<br>80  | 8-9<br>+<br>17-19   | 10-15   | 2 fois<br>respective-<br>ment au<br>bout de<br>10 minutes | Non   |
| Poulet                     | 1000 g   | 150   | 25-28   | 10-15   | toutes les<br>10 minutes                                  | Non   |
| <b>Légumes</b>             |          |   |   |   |   |       |
| Petits pois                | 250 g    | 150   | 9-10  | 5-10  | à mi-cuis-<br>son   | oui   |
| Asperges                   | 250 g    | 150   | 11-12   | 5-10  | au bout de<br>5 minutes                                   | oui   |
| Haricots                   | 500 g    | 150   | 16-17   | 5-10  | 2 fois<br>respective-<br>ment au<br>bout de<br>5 minutes  | oui   |
| Chou rouge (en<br>portion) | 500 g    | 150   | 18-19   | 5-10  | 2 fois<br>respective-<br>ment au<br>bout de<br>5 minutes  | oui   |
| Épinard (en por-<br>tion)  | 300 g    | 150   | 14-15   | 10-15   | 2 fois<br>respective-<br>ment au<br>bout de<br>5 minutes  | oui   |

 Puissance des micro-ondes,  Temps de décongélation,  Temps de repos

# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

## Réchauffage


Consultez impérativement le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde », section « Utilisation conforme ».

 Risque de brûlure en raison d'aliments chauds.

Ne faites pas chauffer excessivement les aliments pour bébés et enfants, au risque d'entraîner des brûlures.

Réchauffez les aliments pour bébés et enfants de 60 à 90 secondes à 450 watts.


Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les plats, en particulier les aliments pour bébés et enfants puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures.

 Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés.

Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

Risque de blessure dû aux liquides brûlants.

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement.

Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson.

Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.


# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

## Conseils


- Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des boissons et des aliments panés.
- Notez que les aliments avec une température de sortie d'env. 5 °C (température de réfrigération) nécessitent une durée plus longue pour être réchauffés qu'à température ambiante.
- En cas de doute, préférez un temps de réchauffage un peu plus long.
- Vous pouvez décongeler et chauffer ou cuire des plats surgelés simultanément. Respectez les instructions indiquées sur l'emballage.

## Réchauffer les aliments

N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

- Posez les aliments à réchauffer dans le plat en verre au niveau 1.
- Couvrez les aliments si nécessaire.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Réchauffage | Micro-ondes.
- Modifiez la puissance proposée et le temps si nécessaire.
- Sélectionnez Départ.

- En cours de réchauffage :  
Mélangez ou retournez les aliments.  
Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de l'enceinte, des supports de gradins et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Utilisez toujours des maniques avant d'accéder à l'enceinte chaude ou de sortir un plat du four.

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

- Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante après le réchauffage, afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

## Autres possibilités de réglage

Modes de cuisson  | Micro-ondes 

Puissance des micro-ondes : voir tableau

Durée : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

---

## Remarques concernant le tableau




Respectez les puissances de micro-ondes, durées et temps de repos indiqués. La qualité, la quantité et la température de départ des aliments sont pris en compte.

## Sélectionner les temps

- En règle générale, choisissez le temps intermédiaire.




# Décongélation et réchauffage au micro-ondes

## Réchauffer en mode micro-ondes

| Aliments   | Quantité               |  [W] |  [min:s] |  [min] | Mélanger/<br>retourner/<br>réarranger | Cache |
|--|------------------------|---|---|---|---------------------------------------|-------|
| <b>Boissons<sup>1</sup></b>                            |                        |   |   |   |                                       |       |
| Café, température de consommation 60 à 65 °C           | 1 tasse (200 ml)       | 1000  | 1.10–1.20   | –   | avant le réchauffage                  | Non   |
| Lait, température de consommation 60 à 65 °C           | 1 gobelet/pot (200 ml) | 1000  | 1.20–1.30   | –   | avant le réchauffage                  | Non   |
| Faire bouillir de l'eau                                | 1 tasse (125 ml)       | 1000  | 1.40–1.50   | –   | avant le réchauffage                  | Non   |
| Biberon (lait)   | env. 200 ml            | 450   | 1.30–1.40   | 1   | avant la dégustation                  | Non   |
| Vin chaud, grog température de consommation 60 à 65 °C | 1 gobelet/pot (200 ml) | 1000  | 1.00–1.10   | –   | avant le réchauffage                  | Non   |
| <b>Aliments<sup>2</sup></b>                            |                        |   |   |   |                                       |       |
| Aliments pour enfants (température ambiante)           | 1 pot, 190 g           | 450   | 1.10–1.20   | 1   | avant la dégustation                  | Non   |
| Côtelette, grillée                                     | 200 g                  | 600   | 4.20–4.50   | 1   | à mi-cuisson                          | Non   |
| Filet de poisson, grillé                               | 200 g                  | 600   | 3.50–4.20   | 1   | à mi-cuisson                          | Non   |
| Rôtis en sauce   | 200 g                  | 600   | 4.50–5.20   | 1   | à mi-cuisson                          | oui   |
| Garnitures   | 250 g                  | 600   | 3.40–4.10   | 1   | à mi-cuisson                          | oui   |
| Légumes  | 250 g                  | 600   | 3.50–4.20   | 1   | à mi-cuisson et avant la dégustation  | oui   |



## Décongélation et réchauffage au micro-ondes

| Aliments        | Quantité |  [W] |  [min:s] |  [min] | Mélanger/<br>retourner/<br>réarranger                | Cache |
|-----------------|----------|---|---|---|--|-------|
| Sauce pour rôti | 250 g    | 600   | 4.10–4.40   | 1   | à mi-cuis-<br>son et<br>avant la<br>dégusta-<br>tion | oui   |
| Soupes/potées   | 250 g    | 600   | 4.00–4.30   | 1   | à mi-cuis-<br>son et<br>avant la<br>dégusta-<br>tion | oui   |
|                 | 500 g    | 600   | 7.00–7.30   | 1   | à mi-cuis-<br>son et<br>avant la<br>dégusta-<br>tion | oui   |

 Puissance des micro-ondes,  Temps de cuisson,  Temps de repos

- Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.
- Ces durées sont valables pour une température initiale des aliments d'environ 5 °C. Pour les aliments qui ne sont habituellement pas conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C. Excepté les aliments pour bébés et les sauces délicates, les aliments sont réchauffés à une température de 70 à 75 °C.

# Programmes automatiques

---

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

## Catégories

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

## Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée (par ex. Poisson).

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

**Conseil :** Effleurez **i** Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

## Consignes d'utilisation

- Le degré de cuisson est représenté par une barre composée de sept segments. Réglez le degré de cuisson souhaité en effleurant le segment correspondant.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson sera le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four vapeur à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas vous retrouver au contact de la vapeur chaude ou des parois de l'enceinte. Risque de brûlures !
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de différer l'heure de début via Départ à ou Arrêt à.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolonger cuiss..
- Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés.

## Recherche

(en fonction de la langue)

Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche par nom parmi les catégories d'aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste des catégories s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : « saumon »).

Le nombre de résultats s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche ou s'il y a plus de 40 occurrences, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier votre recherche.


- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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


Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Dans le cas des programmes automatiques notamment, vous n'aurez plus besoin de passer par tous les niveaux de menu pour démarrer un programme.




**Conseil :** vous pouvez également définir les options enregistrées dans MyMiele comme votre écran d'accueil (voir chapitre « Réglages », section « Ecran d'accueil »).

## Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter l'entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :


- Modes de cuisson
- Programmes automatiques  Auto
- Fonctions spéciales  
- Programmes personnalisés  
- Entretien  

- Validez en effleurant OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.


- Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

## Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est supprimée de la liste.

## Déplacer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange apparaît autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée s'affiche là où vous le souhaitez.

## Programmes personnalisés

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température et la durée de cuisson.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


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

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique ou une fonction spéciale comme programme personnalisé.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

### Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Créer program..

Vous pouvez à présent définir les réglages de la première étape de cuisson.

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

- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.

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

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

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la première étape.

Si vous souhaitez vérifier ou modifier certains réglages, sélectionnez l'étape concernée.

- Lorsque vous avez défini toutes les étapes, sélectionnez Enregistrer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le signe  $\int$  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez Enregistrer.


Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou en modifier les étapes de cuisson.

# Programmes personnalisés

## Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez un programme.

En fonction des paramètres du programme, les options suivantes s'affichent :


- Démarrer tout de suite  
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
  - Arrêt à  
Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
  - Départ à  
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
  - Afficher phases cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

- Une fois le programme terminé, sélectionnez Fermer.

## Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.


- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

Les modifications sont effectives, vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

### Renommer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Renommer.
- Utilisez le clavier pour renommer le programme.

Le signe ] vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.


- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

La modification est effectuée.


### Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous les programmes personnalisés simultanément dans Réglages | Réglages usine | Programmes personnalisés.

### Déplacer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.




Un cadre orange apparaît autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme s'affiche là où vous le souhaitez.

# Données à l'attention des instituts de contrôle




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

| Plat test                | Plats de cuisson | Quantité [g] |  <sup>4</sup> |  <sup>2</sup> [°C] |  [min] |
|--------------------------|------------------|--------------|--|---|---|
| Ajout de vapeur          |                  |              |  |   |   |
| Brocolis (8.1)           | 1x DGGL 1/2-40L  | 300          | au choix   | 100   | 3   |
| Répartition de la vapeur |                  |              |  |   |   |
| Brocolis (8.2)           | 2x DGGL 1/2-40L  | max.         | au choix <sup>3</sup>  | 100   | 3   |
| Capacité                 |                  |              |  |   |   |
| Petits pois (8.3)        | 4x DGGL 1/2-40L  | 875 chacun   | 2, 4 <sup>4</sup>  | 100   | 5   |

<sup>4</sup> Niveau(x), <sup>2</sup> Température,  Temps de cuisson

- 1 Enfourez le plat récupérateur ou le plat en verre (selon le modèle) au niveau 1.
- 2 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).
- 3 Enfourez 2x DGGL 1/2-40L l'un après l'autre sur le même niveau.
- 4 Enfourez respectivement 2x DGGL 1/2-40L l'un après l'autre sur les niveaux d'insertion.
- 5 Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85°C.

## Plats tests Cuisson de menu<sup>1</sup> (mode Cuisson vapeur )

| Plat test   | Plats de cuisson | Quantité [g] |  <sup>4</sup> |  [°C] | Hauteur [cm]                  |  [min] |
|---|------------------|--------------|--|--|-------------------------------|---|
| Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre <sup>3</sup> | 1/2 DGGL 40 L    | 800          | 4  | 100  | –                             | 17  |
| Filet de saumon surgelé, tout juste sorti du congélateur      | 1/2 DGGL 40 L    | 4 x 150      | 2  | 100  | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11   |
| Brocolis (bouquets)   | 1/2 DGGL 40 L    | 600          | 3  | 100  | –                             | 4   |






<sup>4</sup> Niveau,  Température,  Durée de cuisson






- 1 Pour la procédure, voir chapitre « Cuisson vapeur », section « Cuisson de menu - manuel ».
- 2 Insérez le plat en verre au niveau 1.
- 3 Enfourez le premier plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).



## Données à l'attention des instituts de contrôle

### Plats tests selon la norme EN 60705 (mode Cuisson rapide <sup>1</sup>)





| Plat test                          |  <sup>4</sup> | <br>[W] |  <sup>3</sup><br>[°C] | <br>[min] |  <sup>4</sup><br>[min] | Remarque   |
|------------------------------------|--|--|--|--|---|--|
| Crème aux œufs,<br>1000 g (12.3.1) | 1  | 150  | 80   | 19–20  | 120   | Vaisselle : voir description 12.3.1.2 et annexe B, dimensions sur bords supérieurs 250 x 250 mm, cuire à découvert |
| Quatre-quarts, 475 g<br>(12.3.2)   | 1  | 300  | 85   | 7  | 5   | Vaisselle : voir description 12.3.2.2 et annexe B, diamètre extérieur sur bord supérieur 220 mm, cuire à découvert |





<sup>4</sup> Niveau,  Puissance micro-ondes, <sup>3</sup> Température,  Temps de décongélation ou de cuisson,  Temps de repos

- 1 Mode de cuisson combiné en cuisson vapeur et micro-ondes.
- 2 Utilisez toujours le plat en verre comme support.
- 3 Enfourez le plat test dans l'enceinte de cuisson froide (avant le début de la phase de préchauffage).
- 4 Laissez les plats tests reposer à température ambiante. Pendant le temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.


# Données à l'attention des instituts de contrôle

## Plats tests selon la norme EN 60705 (mode micro-ondes )

| Plat test  |  <sup>1</sup> |  [W] |  [min] |  <sup>2</sup> [min] | Remarque  |
|--|--|---|---|--|---|
| Crème aux œufs,<br>1000 g (12.3.1)                     | 1  | 450   | 19–20   | 120  | Vaisselle : voir description 12.3.1.2 et annexe B, dimensions sur bords supérieurs 250 x 250 mm, cuire à découvert  |
| Quatre-quarts, 475 g<br>(12.3.2)                       | 1  | 450<br>+<br>300   | 4<br>+<br>10–10.30  | 5  | Vaisselle : voir description 12.3.2.2 et annexe B, diamètre extérieur sur bord supérieur 220 mm, cuire à découvert  |
| Viande hachée,<br>900 g (12.3.3)                       | 1  | 600<br>+<br>450   | 8<br>+<br>18–19   | 5  | Vaisselle : voir description 12.3.3.2 et annexe B, dimensions sur bord supérieur 250 x 124 mm, cuire à découvert, placer le plat dans l'enceinte de cuisson dans le sens de la longueur |
| Décongeler de la<br>viande (steak haché), 500 g (13.3) | 1  | 150<br>+<br>80  | 8<br>+<br>8–9   | 10   | Vaisselle : voir description 13.3.2 et annexe B, cuire à découvert, tourner à la moitié du temps  |
| Framboises, 250 g<br>(A.3.2)                           | 1  | 80  | 12–13   | 3  | Récipients : voir description A.3.2.2, cuire à découvert  |


<sup>1</sup> Niveau,  Puissance micro-ondes,  Temps de décongélation ou de cuisson, <sup>2</sup> Temps de repos

- 1 Utilisez toujours le plat en verre comme support.
- 2 Laissez les plats tests reposer à température ambiante. Pendant le temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer.

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

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

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

Un encrassement important peut éventuellement endommager l'appareil.

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

Si le four vapeur est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque l'appareil est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger.

Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

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

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

# Nettoyage et entretien

---

## Produits à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de produits de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.
- de grattoir métallique.
- de paille de fer,
- de spirales à récurer en inox,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de produit nettoyant ou spray pour four.

## Nettoyer la façade du four vapeur

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

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

## Nettoyer l'enceinte de cuisson

Après chaque utilisation, nettoyez et séchez l'enceinte, le joint de porte, la rigole de récupération et la contreporte.

- Enlevez :
  - l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
  - les taches de graisses peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

## Nettoyer l'ouverture de porte automatique

Vérifiez qu'il n'y a pas de restes de nourriture coincés dans l'ouverture de porte.

- Si vous constatez qu'il y en a, nettoyez **aussitôt** les salissures légères avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

## Nettoyer le réservoir à eau

- Videz le réservoir à eau après chaque cuisson utilisant de la vapeur.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Retirez et videz le réservoir à eau.
- Séchez le réservoir à eau vide avec un chiffon sec pour éviter l'accumulation de calcaire.
- Remplacez la protection anti-débordement sur le réservoir à eau. Lorsque vous remontez la protection anti-débordement, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

## Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

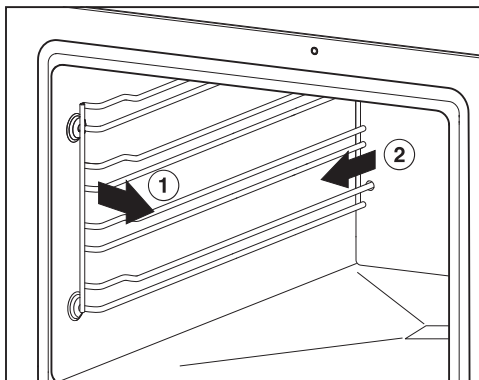
## Nettoyez le plat en verre, la grille et les plats de cuisson.

- Après chaque utilisation, nettoyez puis séchez le plat en verre, la grille et les plats de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyer les grilles supports

Les grilles vont au lave-vaisselle.



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

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

- Remontez les supports de gradins correctement.

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

L'extrémité des supports de gradins en contact avec l'enceinte est gainée d'embouts plastiques. Vérifiez que ces derniers ne sont pas endommagés.

Le cas échéant, n'utilisez pas le mode micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient remplacés.

## Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles pour les programmes d'entretien.

## Détartrer le four vapeur

Nous recommandons l'utilisation des pastilles de détartrage Miele (voir « Accessoires en option »). Ces dernières ont été conçues spécialement pour les appareils Miele afin d'optimiser le processus de détartrage. D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité du détartrage ne peut pas être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

Les éléments métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage. Éliminez la solution de détartrage tout de suite.

Après avoir fonctionné un certain temps, le four vapeur doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran. Seuls les cycles de cuisson avec vapeur sont comptabilisés. Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le four vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le four vapeur avant son verrouillage.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de vider et de rincer le réservoir à eau.


- Allumez votre four vapeur puis sélectionnez Entretien  | Détartrer.

Le message *Veillez patienter* s'affiche. Le processus de détartrage se prépare à démarrer. Cela peut durer plusieurs minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de vider et de rincer le réservoir à eau.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Validez en effleurant *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage démarre.

Après un court instant, vous êtes invité à verser du produit détartrant dans le réservoir à eau :

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.
- Insérez le réservoir à eau.
- Validez en effleurant *OK*.

N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera à nouveau demandé de vider et de rincer le réservoir à eau.


- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Validez en effleurant *OK*.

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

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

## Humidification

Ce programme d'entretien permet de ramollir les projections laissées sur l'enceinte.

- Laissez l'enceinte du four refroidir.
- Enlevez tous les accessoires.
- Enlevez les salissures importantes avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien  | Humidification.

Le programme d'humidification de l'enceinte dure 10 minutes environ.


## En cas d'anomalie

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

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.




| Problème                                      | Cause et solution  |
|---|--|
| <b>Appareil impossible à mettre en marche</b> | Le ou les fusible(s) ont sauté.<br>■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique).   |
|   | Il doit y avoir un problème technique.<br>■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<br>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt »<br>– arrêtant le disjoncteur de différentiel.<br>■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente. |
| <b>L'enceinte ne chauffe pas.</b>             | Le mode expo est activé.<br>Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.<br>■ Désactivez le mode expo (voir chapitre « Réglages », section « Revendeurs »).   |
|   | L'enceinte de cuisson s'est échauffée suite à la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous.<br>■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.  |





| Problème  | Cause et solution   |
|---|---|
| <b>Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.</b>      | <p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran   QuickTouch   Désactivé. C'est pour cette raison que les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent pas lorsque le four vapeur est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent dès que le four vapeur est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four vapeur est éteint, sélectionnez Ecran   Quick-Touch   Activé.</li> </ul> |
|   | <p>Les réglages du capteur de proximité sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifiez les réglages du capteur de proximité dans Réglages   Commande par capteur.</li> </ul>  |
|   | <p>Le capteur de proximité est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>  |
|   | <p>Le four vapeur n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la fiche du four vapeur est branchée dans la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.</li> </ul>  |
|   | <p>Si l'écran ne réagit pas non plus, c'est que la commande a rencontré un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.</li> </ul>   |
| <b>Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.</b> | <p>Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après que le four vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.</p>  |

## En cas d'anomalie

| Problème  | Cause et solution  |
|---|--|
| <p><b>Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.</b></p> | <p>Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.</p>   |
| <p><b>Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.</b></p>                               | <p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage du four vapeur »).</li> </ul>           |
| <p><b>La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.</b></p>   | <p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Refermez la porte.</li> </ul>  |
|   | <p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.</li> </ul>   |
|   | <p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).<br/>Le joint de porte doit être remplacé. Contactez votre service après-vente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente.</li> <li>■ Jusqu'au remplacement du joint de porte, n'utilisez pas de modes / fonctions avec micro-ondes.</li> </ul> |
| <p><b>On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.</b></p>  | <p>Une fois la porte refermée, un phénomène de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Ceci n'est pas une anomalie.</p>  |
| <p><b>L'appareil ne propose pas les fonctions</b> Départ à et Arrêt à.</p>  | <p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.</li> </ul>   |
|   | <p>Ces fonctions ne sont pas disponibles pour les programmes d'entretien.</p>  |

| Problème   | Cause et solution   |
|--|---|
| <p><b>Après une cuisson prolongée en mode micro-ondes , l'enceinte est très humide.</b></p>                                 | <p>Le four vapeur micro-ondes est un four vapeur de qualité. L'enceinte est complètement étanche aux vapeurs. Pour un micro-ondes traditionnel, il s'agit en revanche d'un système ouvert à l'air. De par l'enceinte étanche aux vapeurs, il se produit lors de cuissons prolongées en mode micro-ondes , de l'eau de condensation sur les parois latérales et à l'intérieur de la vitre de la porte. La quantité d'eau de condensation dépend de la durée de cuisson et de la teneur en humidité des aliments.</p>  |
| <p><b>Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes .</b></p> | <p>Le micro-ondes n'a pas redémarré après une interruption.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Redémarrez le programme de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés ou cuits.</li> </ul> <p>La durée réglée pour la cuisson ou le réchauffement en mode micro-ondes est trop courte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné corresponde bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est faible, plus le temps de cuisson sera long.</li> </ul> <p>Si la charge est trop faible, le four à vapeur réduit automatiquement la puissance pour sa propre protection, jusqu'à ce qu'une puissance appropriée soit dégagée pour la charge donnée. La puissance réglée au départ est maintenue sur l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Redémarrez l'opération avec une puissance de micro-ondes plus faible jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit.</li> </ul> |

## En cas d'anomalie

| Problème   | Cause et solution   |
|--|---|
| <b>Les aliments refroidissent trop rapidement après le réchauffage ou la cuisson dans un mode avec micro-ondes</b>  . | <p>La cuisson par micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments et se diffuse ensuite vers leur centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. Grâce à l'équilibrage thermique ultérieur, les aliments sont ensuite réchauffés au milieu et refroidis en périphérie.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Il est recommandé de sélectionner une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.</li></ul> |
| <b>Le popcorn n'éclate pas suffisamment (moins de la moitié des grains) avec la fonction popcorn</b>  .               | <p>L'enceinte de cuisson était trop chaude et/ou trop humide.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Laissez refroidir l'enceinte de cuisson et/ou séchez-la à l'aide d'un chiffon.</li></ul>  |
|  | <p>Le temps de cuisson était trop court.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Modifiez la durée préprogrammée. Vous pouvez régler un temps de cuisson de 4 minutes max. (voir chapitre « Réglages », section « Popcorn »).</li></ul>   |
| <b>L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.</b>  | <p>L'ampoule ne fonctionne plus.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.</li></ul>  |
| F44  | <p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eteignez le four vapeur puis réenclenchez-le au bout de quelques minutes.</li><li>■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.</li></ul>   |
| <b>F et autres chiffres</b>  | <p>Problème technique</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eteignez le four vapeur et demandez conseil au service après-vente.</li></ul>   |


Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

### Plats de cuisson

Miele propose une large sélection de récipients de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez de plus amples informations sur les différents produits sur le site Internet de Miele.

Les plats de cuisson ne sont **pas** adaptés pour le mode Micro-ondes .

- Récipients de cuisson perforés dans différentes dimensions
- Récipients de cuisson non perforés dans différentes dimensions

### Détergents et produits d'entretien

- Pastilles détartrantes (x 6)
- Chiffon microfibre tous usages pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

### Divers

La grille n'est **pas** adaptée à une utilisation en mode Micro-ondes .

- Grille
- Plat en verre

## Service après-vente

---

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.


Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

### Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le four vapeur.

Faites installer le four vapeur uniquement par un technicien qualifié.

► Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé, les données de raccordement (fréquence et tension) indiquées sur la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique.

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

► N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre appareil : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas votre four vapeur au réseau électrique.

► Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.

► Le four vapeur doit être placé de façon à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous blesser avec des plats chauds qui débordent.

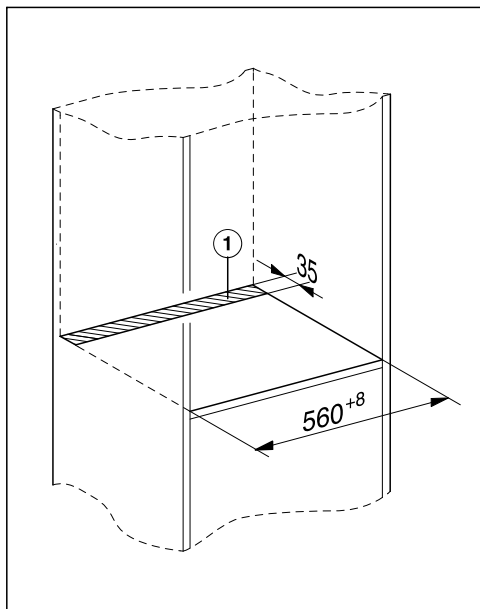
# Installation

## Instructions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

### Découpe pratiquée pour la pose de tuyau d'eau

Une découpe doit être pratiquée dans le fond intermédiaire de la niche d'encastrement afin d'éviter un dégât des eaux causé par un tuyau d'eau endommagé.



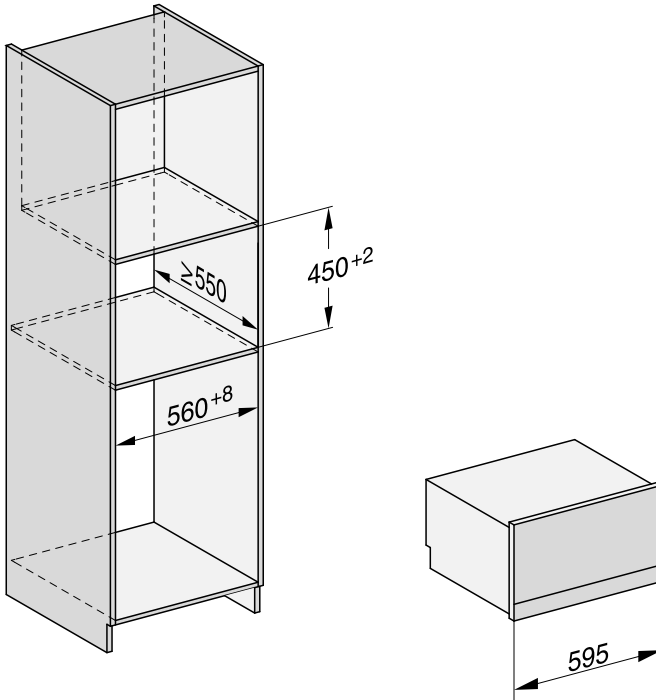
- Pratiquez une découpe ① dans le fond intermédiaire sur lequel sera posé le four vapeur.



## Cotes d'encastrement

### Encastrement dans un meuble haut

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

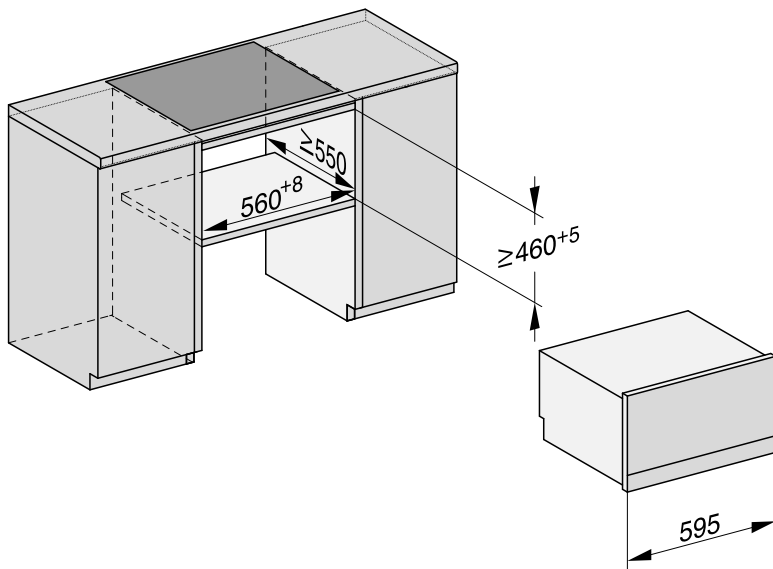


# Installation

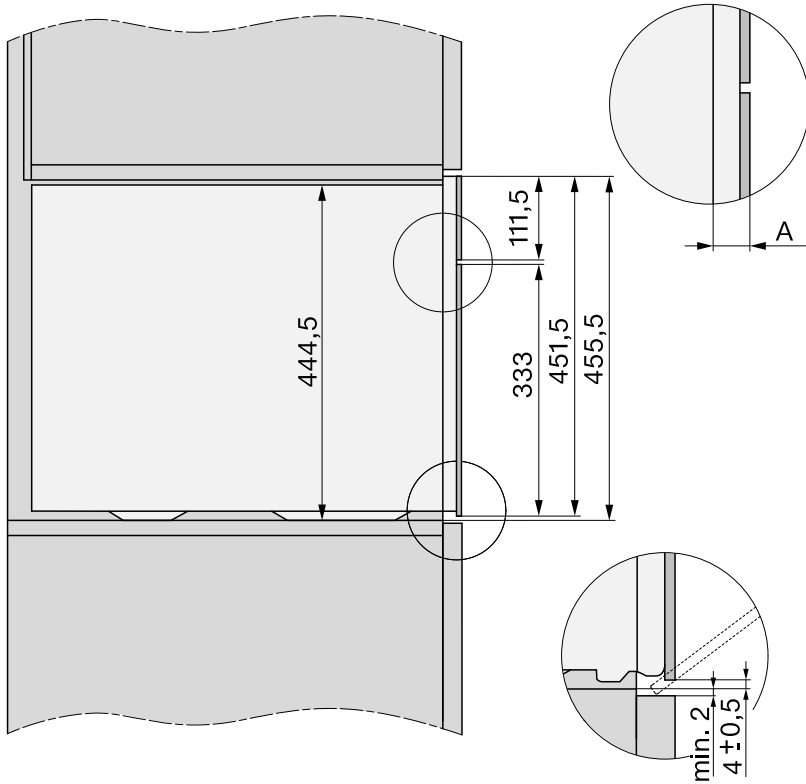
## Encastrement dans un meuble bas

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

Si le four vapeur doit être encastré sous une table de cuisson électrique ou à induction, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.



## Vue latérale

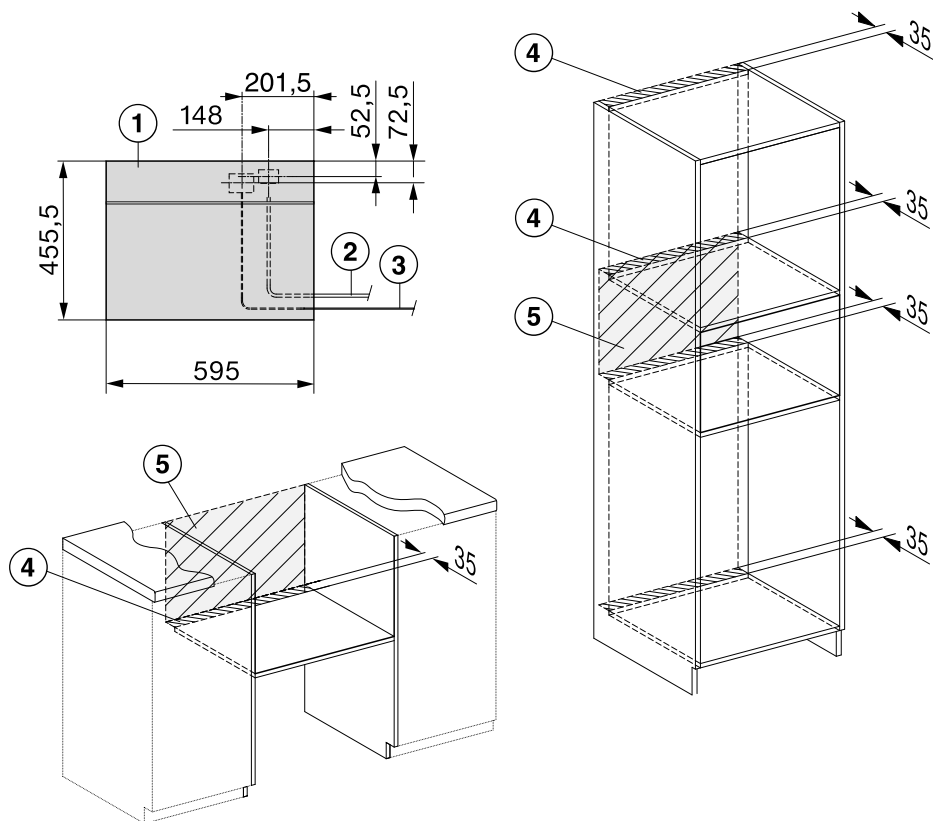


**A** Façade en verre : 22 mm

Façade métallique : 23,3 mm

# Installation

## Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, L = 2 000 mm
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau (inox), L= 2.000 mm
- ④ Découpe d'aération de min. 180 cm<sup>2</sup>
- ⑤ Pas de raccordement dans cette zone

## Installer le four vapeur

Avant d'encaster et de brancher le four vapeur, lisez impérativement le chapitre « Installation », section « Raccordement à l'eau courante ».

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur.
- Faites passer le tuyau d'arrivée d'eau par la découpe effectuée dans la tablette du milieu sous la niche d'encastrement.

Dommages liés à un transport incorrect.

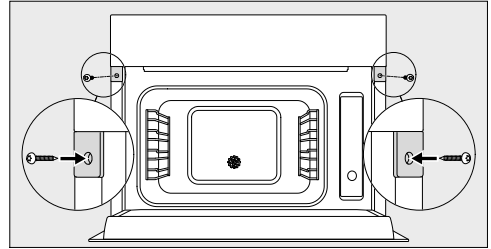
La porte peut être abîmée si vous transportez le four vapeur en le tenant par la poignée.

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

Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le four vapeur ne se trouve pas d'aplomb.

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


- Insérez le four vapeur dans la niche d'encastrement et ajustez sa position. Vérifiez que le câble d'alimentation électrique n'est ni coincé ni abîmé.
- Ouvrez la porte.



- Fixez le four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Raccordez le four vapeur à l'arrivée d'eau (voir chapitre « Installation », section « Raccordement à l'eau courante »).
- Branchez votre four vapeur au réseau électrique.
- Contrôlez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.


# Installation

## Raccordement à l'eau froide

 Risque de dommages corporels et matériels lié à un raccordement non conforme.

Un raccordement non conforme peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

Seuls des professionnels qualifiés sont habilités à raccorder cet appareil au réseau d'eau courante.

 Risques pour la santé et le matériel lié à une eau insalubre.

La qualité de l'eau entrante doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation du four vapeur.


Raccordez le four vapeur à l'eau potable.

Le raccordement à l'arrivée d'eau doit être conforme à la réglementation en vigueur du pays concerné. De même, tous les appareils et dispositifs utilisés pour l'alimentation en eau du four vapeur doivent être conformes à la réglementation en vigueur du pays concerné.

Le four vapeur est conforme aux normes CEI 61770 et EN 61770.

Le four vapeur doit être raccordé exclusivement à une conduite d'eau froide.

Si un adoucisseur interne est installé en amont, veillez à ce que la conductivité électrique de l'eau soit maintenue.

 Dégâts des eaux liés à des salissures.

Des impuretés dans la conduite d'eau peuvent s'accumuler dans la vanne du four vapeur. La vanne ne se ferme plus et de l'eau s'écoule.

Rincez les conduites d'eau avant de raccorder le four vapeur ou après avoir effectué des travaux sur la conduite d'eau.

Un clapet antiretour n'est pas nécessaire ; le four vapeur répond aux normes DIN en vigueur.

La pression de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bars). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bars), un régulateur de pression doit être installé.

Vous devez installer un robinet d'arrêt entre le tuyau en inox et le robinet d'eau domestique afin de pouvoir couper l'arrivée d'eau si nécessaire. Veillez à ce que le robinet d'arrêt soit aisément accessible après installation du four vapeur.

## Monter le tuyau en inox sur l'appareil

Utilisez exclusivement le tuyau en inox fourni. Il est interdit de raccourcir, rallonger le tuyau en inox fourni ou de le remplacer par un autre.

Remplacez exclusivement un tuyau en inox défectueux par un tuyau de rechange d'origine Miele. Vous pouvez vous procurer le tuyau en inox pour contact alimentaire dans la boutique en ligne Miele, auprès du SAV Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

Le tuyau en inox fourni mesure 2000 m de long.

- Retirez la trappe du raccordement à l'eau courante située à l'arrière du four vapeur.
- Prenez le côté **coudé** du tuyau en inox et vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, placez une bague d'étanchéité.
- Montez l'écrou du tuyau en inox sur le filetage.
- Veillez à la solidité et à l'étanchéité du raccord vissé.

## Raccordement à l'arrivée d'eau

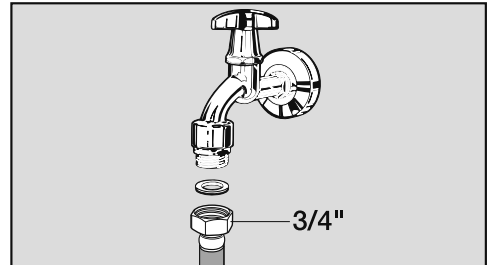
⚠ Débranchez le four vapeur du réseau électrique avant de procéder au raccordement à l'eau courante.

Coupez l'alimentation en eau avant de raccorder le four vapeur à l'eau courante.

Vérifiez que ce robinet d'arrêt est accessible une fois l'appareil monté.

Pour raccorder le four vapeur à l'eau courante, un robinet d'eau d'un filetage de 3/4" est nécessaire.

- Vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, installez-en une.




- Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt.
- Veillez à ce que le filetage soit correctement vissé.
- Ouvrez lentement le robinet d'arrêt et vérifiez si le raccordement à l'eau courante est étanche. Modifiez si nécessaire la position du joint et du raccord fileté.

# Installation

## Branchement électrique

Nous conseillons un raccordement électrique du four vapeur sur la prise du tiroir. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois le four vapeur encastré.

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder le four vapeur au réseau électrique.

En cas de non-accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs. Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.



## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.


## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du four vapeur.

## Remplacer le câble d'alimentation électrique

En cas de remplacement du câble d'alimentation électrique, il convient d'utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F avec une section correspondante, disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protéger le réseau contre les remises sous tension.

Si le four vapeur doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

## Fusibles

- Enlever les fusibles de protection.

## Fusibles à vis automatiques

- Appuyer sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

## Disjoncteurs automatiques

- (interrupteurs de protection, au moins type B ou C) : faire basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

## Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur différentiel) : commuter l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionner la touche de contrôle.

## Déclaration de conformité

---

Par la présente, Miele déclare que ce four vapeur micro-ondes est conforme à la directive 2014/53/EU.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur [www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm](http://www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm) en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Bande de fréquence du module Wi-Fi | 2,4000 GHz –<br>2,4835 GHz |
|------------------------------------|----------------------------|

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

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler l'appareil. 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.

Cet appareil contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l'appareil sous Réglages | Informations légales | Licences open source. 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.

L'appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d'au moins 3 ans après l'achat ou la livraison de l'appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l'appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) ou à l'adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d'achat :

Miele & Cie. KG  
open source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*







## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

### **Siège en Allemagne**

#### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DGM 7645

fr-FR

M.-Nr. 11 269 570 / 02