

Mode d'emploi et instructions de montage

Combi-four vapeur



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

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde.....	8
Développement durable et protection de l'environnement.....	16
Conseils pour économiser de l'énergie.....	16
Présentation	18
Four à vapeur combiné	18
Plaque signalétique	20
Accessoires fournis avec l'appareil.....	20
Accessoires en option	22
Éléments de commande	23
Interrupteur Marche/Arrêt.....	24
Capteur de proximité.....	24
Touches sensibles.....	25
Écran tactile	26
Symboles	27
Principe de fonctionnement	28
Sélectionner une option de menu	28
Faire défiler	28
Quitter le niveau de menu	28
Modifier la valeur ou le réglage	28
Saisir des lettres	29
Afficher le menu contextuel	29
Déplacer les entrées	29
Afficher le menu déroulant	30
Afficher Aide	30
Activer MobileStart	30
Description du fonctionnement	31
Bandeau de commande.....	31
Réservoir à eau.....	31
Thermosonde	31
Température/température à cœur.....	31
Humidité	31
Temps de cuisson	31
Bruits	32
Phase de préchauffage	32
Phase de cuisson.....	32
Réduction de vapeur	32
Éclairage de l'enceinte de cuisson.....	32
Mise en service	33
Mise en réseau	33
Réglages de base.....	34
Nettoyer pour la première fois le combi-four vapeur	35
Adapter le point d'ébullition.....	36


Montée en température du combi-four vapeur	36
Réglages	37
Tableau des réglages.....	37
Accéder au menu “Réglages”	40
Langue 	40
Heure.....	40
Date	41
Eclairage.....	41
Ecran d'accueil.....	41
Ecran.....	42
Volume	42
Unités	43
Maintien au chaud.....	43
Réduction de vapeur.....	43
Températures préenregistrées.....	43
Booster	44
Rinçage automatique	44
Dureté eau	45
Capteur de présence	47
Sécurité.....	48
Identification façade meuble	49
Miele@home	49
Effectuer un Scan & Connect.....	50
Commande à distance.....	51
Activer MobileStart	51
SuperVision	51
RemoteUpdate	52
Version logiciel.....	53
Informations juridiques.....	53
Revendeur	53
Réglages usine	54
Heures de fonction. (total)	54
Menu principal et sous-menus	55
Commande	57
Utilisation simple.....	57
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson.....	58
Modifier la température et la température à cœur	58
Modifier Humidité	58
Régler les temps de cuisson	58
Modifier les temps de cuisson réglés.....	59
Supprimer les temps de cuisson réglés	59
Interrompre un programme de cuisson.....	59

Table des matières

Interrompre un cycle de cuisson	59
Préchauffer l'enceinte de cuisson	60
Booster.....	60
Préchauffer	61
Crisp function.....	61
Déclencher des diffusions de vapeur	62
Changer de mode de cuisson	62
Alarme + minuterie.....	63
Utiliser la fonction Alarme	63
Utiliser la fonction Minuterie	63
Points importants	65
Particularités de la cuisson à la vapeur	65
Récipients de cuisson.....	65
Vaisselle personnelle	65
Niveau d'enfournement.....	65
Produits surgelés	66
Température	66
Temps de cuisson.....	66
Cuire avec des liquides.....	66
Recettes maison – Cuisson vapeur	66
Tôle universelle et grille	66
Cuisson vapeur	67
ECO -Cuisson vapeur	67
Remarques concernant les tableaux de cuisson	67
Légumes	68
Poisson	71
Viande	74
Riz	76
Céréales	77
Pâtes / Produits à base de farine	78
Boulettes	79
Légumes secs déshydratés.....	80
Œufs.....	82
Fruits	83
Saucisses.....	83
Crustacés	84
Coquillages.....	85
Cuisson menu - mode manuel	86
Sous vide	88
Fonctions utiles	95
Réchauffer	95

Décongeler	97
Mix & Match	100
Cuisson menu – automatique	108
Conserves.....	108
Conserves de gâteaux	111
Sécher.....	112
Extraction de jus	113
Blanchir.....	114
Désinfecter la vaisselle	114
Chauffer la vaisselle	115
Maintien au chaud.....	115
Faire lever la pâte.....	116
Préparer des serviettes chaudes.....	116
Faire fondre de la gélatine	116
Décristalliser du miel	117
Faire fondre du chocolat.....	117
Faire suer les oignons	118
Conserves de pommes	118
Préparer une royale	118
Gelée de fruits	119
Peler des aliments.....	120
Yaourts maison	121
Programmes automatiques	122
Catégories	122
Utiliser les programmes automatiques.....	122
Consignes d'utilisation	122
Recherche	123
MyMiele	124
Programmes personnalisés	125
Pâtisseries	129
Conseils pour la cuisson.....	129
Conseils pour la cuisson.....	130
Remarques concernant les modes de cuisson	130
Rôtir.....	132
Conseils pour la cuisson.....	132
Remarques concernant les modes de cuisson	132
Thermosonde.....	134
Mode gril.....	138
Consignes pour le gril	138
Conseils pour les grillades	138

Table des matières

Remarques concernant les modes de cuisson	139
Nettoyage et entretien	140
Conseils pour le nettoyage et l'entretien	140
Détergents à ne pas utiliser	141
Nettoyage de la façade	141
PerfectClean	142
Enceinte de cuisson	143
Nettoyer le réservoir d'eau	144
Accessoires	145
Nettoyage des grilles de support	146
Rabattre la résistance de la voûte/du gril	147
Entretien	148
Trempage	148
Séchage	148
Rinçage	148
Détartrage	148
HydroClean	150
Démonter la porte	153
Remettre la porte en place	154
Correction des problèmes	155
Messages à l'écran	155
Comportement inattendu	158
Bruits	160
Résultat insatisfaisant	160
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	161
SAV	166
Contact en cas d'anomalies	166
Garantie	166
Installation	167
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement	167
Conseils pour l'encastrement	168
Cotes d'encastrement	169
Encastrement dans une armoire haute	169
Encastrement dans une armoire basse	170
Vue latérale	171
Plage de déplacement du bandeau de commande	172
Raccordements et aération	173
Installer le four à vapeur combiné	174
Raccordement à l'eau froide	175
Vidange	177

Table des matières

Informations pour les organismes de contrôle..... 179
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1..... 181

Caractéristiques techniques 183
Déclaration de conformité 183
Droits d'auteur et licences pour le module de communication..... 183
Droits d'auteur et licences 184

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

► Ce combi-four vapeur n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► N'utilisez le combi-four vapeur que conformément à l'usage domestique, pour cuire à la vapeur, cuire des pâtisseries, rôtir, griller, décongeler, et réchauffer les aliments.

Tout autre type d'utilisation est proscrit.

► Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce combi-four vapeur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Ces personnes peuvent uniquement utiliser le combi-four vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

► L'enceinte de cuisson est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Elle ne peut être remplacée que par un professionnel agréé par Miele ou par le service après-vente Miele.

► Ce four à vapeur combiné contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique E.

En présence d'enfants dans le ménage

► Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du combi-four vapeur.

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

► Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser le combi-four vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement pour qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un combi-four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le combi-four vapeur.

► Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.


► Risque de blessure en raison de la vapeur et des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le combi-four vapeur chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le combi-four vapeur pendant que celui-ci est en fonctionnement.

Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du combi-four vapeur jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

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

Lorsque vous ouvrez la porte à distance à l'aide d'un assistant vocal, un signal sonore retentit sur le four à vapeur combiné. Veillez à ce qu'aucune personne ni aucun objet ne se trouve dans la zone d'ouverture de la porte lors de son ouverture.

Sécurité technique

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

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

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du combi-four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le combi-four vapeur au réseau électrique.
- N'utilisez le combi-four vapeur que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- Ce combi-four vapeur ne doit pas être utilisé sur des lieux d'installation mobiles (par ex. des bateaux).
- Risque de blessure par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du combi-four vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie du combi-four vapeur.
- Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du combi-four vapeur par un service après-vente non agréé par Miele.
- Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- 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 combi-four vapeur au réseau électrique.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.
- Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le combi-four vapeur du réseau électrique. Effectuez l'une des actions suivantes :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

► Le raccordement à l'eau doit être effectué par des spécialistes qualifiés uniquement.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages occasionnés par une erreur lors du montage ou du raccordement.

► Le combi-four vapeur est conçu pour être raccordé uniquement au réseau d'eau froide.

► Le robinet d'entrée d'eau doit rester accessible une fois le combi-four vapeur encastré.

► Vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent aucun dommage visible avant de procéder à leur raccordement.

► Le système Waterproof intégré assure une protection fiable contre les dégâts des eaux, sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :

- Le combi-four vapeur est installé dans les règles de l'art (raccordement au réseau d'eau et électrique).
- Dès qu'un dommage a été détecté, le combi-four vapeur doit être immédiatement réparé.
- Fermez le robinet d'eau en cas d'absence prolongée (par ex. vacances).

Utilisation conforme

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► **Risque de blessure dû à des aliments chauds.**

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

Les aliments peuvent vous brûler.

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

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

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

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

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

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

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

► **La capacité de charge de la porte est de 10 kg max. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le combi-four vapeur risque d'être endommagé.**



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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

N'utilisez jamais les modes de cuisson avec gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des fines herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .

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

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

► Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez ni vaisselle, ni casserole, poêle ou plaque de cuisson directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.

Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme surface d'appui, placez la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez la vaisselle. Veillez à ce que le tamis de fond ne soit pas déplacé.

► Déplacer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson peut l'endommager.

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

► Les restes d'aliments peuvent obstruer la vidange et la pompe. Veillez à ce que le tamis de fond soit bien mis en place.


► Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par ex., à proximité d'un combi-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.

► De la vapeur pourrait se déposer sur les composants sous tension et provoquer un court-circuit. De plus, cela peut détruire les composants électriques. Ne faites pas fonctionner le combi-four vapeur sans cache de lampe.

Nettoyage et entretien

- Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
- Les grilles de support peuvent être démontées. Remontez correctement les grilles de support.
- Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments ou de liquides salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.

Accessoires

- N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre combi-four vapeur.
- Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- Le plastique de la thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (à l'exception du Turbogril ). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Mise au rebut de l'emballage

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression






des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson


- Utilisez autant que possible les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- Retirez de l'enceinte tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Pour une cuisson au four, utilisez de préférence des moules mats et foncés. Ils absorbent mieux la chaleur et la restituent plus rapidement à la pâte. Les matériaux clairs et brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni

la sole de l'enceinte ni la grille de cuisson de papier aluminium réverbérant la chaleur.

- Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Programmez une durée de cuisson ou utilisez une thermosonde si vous en possédez une.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode de cuisson Turbo-gril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
- En mode Chaleur tournante Eco , vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Utilisez ce mode de cuisson pour la préparation de petites portions, par ex. des pizzas surgelées ou des biscuits à l'emperte-pièce. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
- Pour une cuisson à la vapeur économe en énergie, vous pouvez utiliser le mode de cuisson ECO -Cuisson vapeur . Ce mode de cuisson convient particulièrement pour la cuisson des légumes et du poisson.

- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Réglages

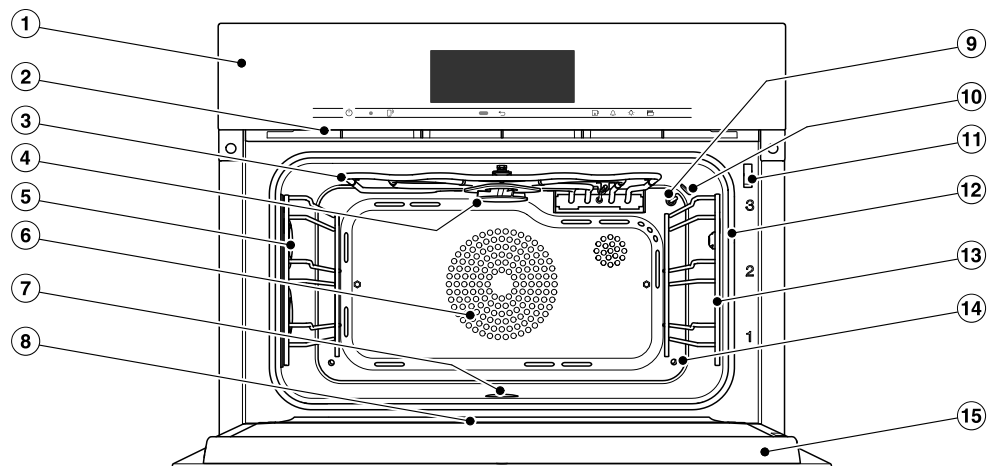
- Pour les éléments de commande, sélectionnez le réglage Ecran | Qui-ckTouch | Désactivé, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez le réglage Eclairage | Désactivé ou "Activé" 15 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson à tout moment à l'aide de la touche sensitive .

Mode économie d'énergie

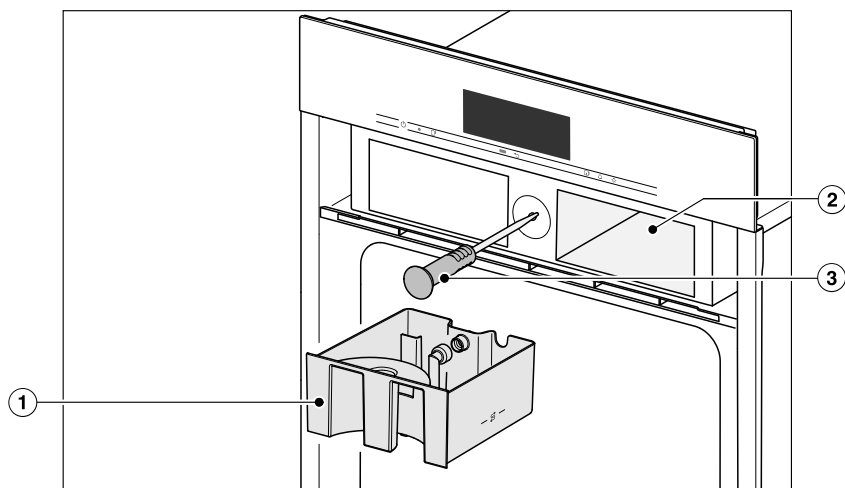
Pour économiser l'énergie, le combi-four vapeur s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre "Réglages").

Présentation

Four à vapeur combiné



- ① Éléments de commande
- ② Sortie des buées
- ③ Résistance de voûte/gril avec antenne de réception pour la thermosonde sans fil
- ④ Roue de distribution pour le nettoyage HydroClean
- ⑤ Éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑥ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l'arrière
- ⑦ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole intégrée et tamis de fond
- ⑧ Conduite de récupération
- ⑨ Sonde thermique
- ⑩ Capteur climatique
- ⑪ Verrouillage de porte
- ⑫ Joint de porte
- ⑬ Support de gradins à 3 niveaux
- ⑭ Arrivée de vapeur
- ⑮ Porte



- ① réservoir d'eau
- ② Compartiment du réservoir à eau
- ③ Thermosonde sans fil

Présentation

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

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur la partie supérieure du boîtier.

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

Vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication (SN) sur la petite plaque en haut du bandeau de commande ouvert.

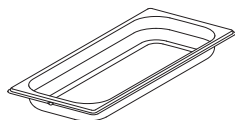
En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Accessoires fournis avec l'appareil

Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires en option").

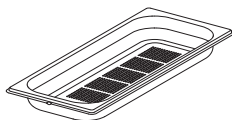
D'autres accessoires peuvent être fournis en fonction du pays et du modèle.

Plat de cuisson vapeur DGG 20



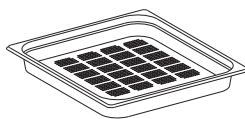
Un plat non perforé en inox
Capacité 2,4 l
Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

Plat de cuisson vapeur DGGL 20



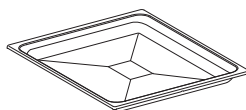
Un plat perforé en inox
Capacité 2,4 l
Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

Plat de cuisson vapeur DGGL 12



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

Tôle universelle HUBB 71



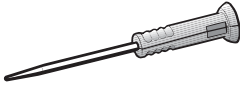
Une tôle universelle pour cuire, rôtir et griller (finition PerfectClean)

Grille de cuisson HBBR 71 (en abrégé : grille)



Une grille pour cuire, rôtir et griller (finition PerfectClean)

Thermosonde



1 thermosonde pour vérifier au degré près les processus de cuisson. Mesure la température à l'intérieur de vos aliments (température à cœur).

Déverrouilleur



Pour ouvrir la porte manuellement

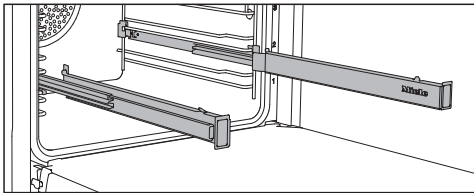
HydroCleaner

Un nettoyant spécial pour l'enceinte de votre four, à utiliser avec le programme d'entretien HydroClean. Convient surtout pour retirer les salissures tenaces.

Détartrant en tablettes

Pour le détartrage du combi-four vapeur

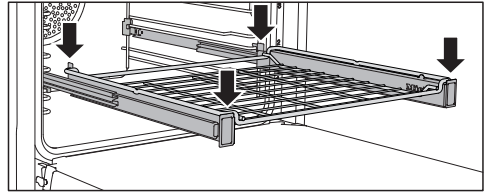
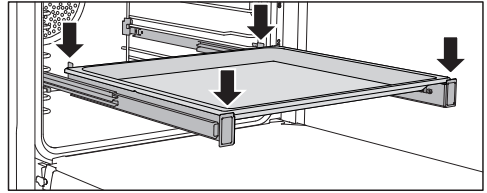
Rails télescopiques FlexiClip HFC 71



Vous pouvez monter les rails télescopiques FlexiClip à chaque niveau.

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

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



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

Monter et démonter les rails coulissants FlexiClip

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

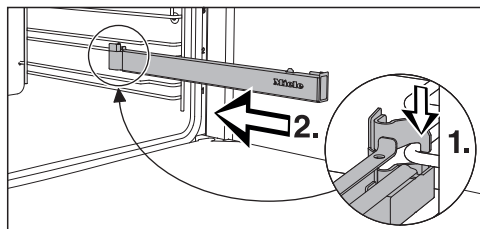
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClip.

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

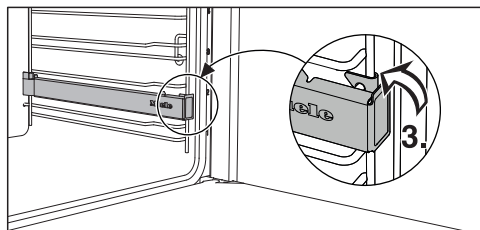
Montez le rail coulissant FlexiClip portant le logo Miele du côté droit.

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

Présentation



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

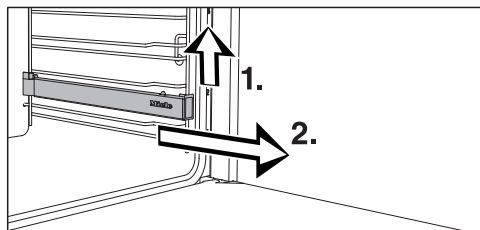


- Enclenchez le rail coulissant FlexiClip sur la tige support inférieure du niveau (3.).

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

Pour démonter un rail coulissant FlexiClip, procédez comme suit :

- Insérez entièrement le rail coulissant FlexiClip.



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

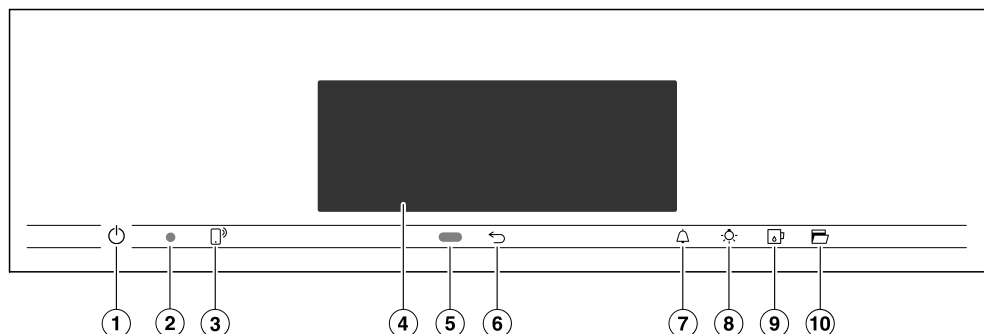
Accessoires en option








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

Pour accéder au shop en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :




Éléments de commande



- ① Interrupteur Marche/Arrêt  en creux
Pour allumer et éteindre le combi-four vapeur
- ② Interface optique (réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le combi-four vapeur depuis votre terminal mobile
- ④ Écran tactile
Pour afficher les informations et pour commander l'appareil
- ⑤ Capteur de proximité
Pour activer l'éclairage de l'enceinte du four et de l'écran et pour valider les signaux sonores en cas d'approche
- ⑥ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière pas à pas
- ⑦ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie ou une alarme
- ⑧ Touche sensitive 
Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑨ Touche sensitive 
Pour l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande
- ⑩ Touche sensitive 
Ouverture de la porte


Présentation

Interrupteur Marche/Arrêt

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

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

Capteur de proximité







Le capteur de proximité se trouve sous l'écran tactile, à côté de la touche sensitive . Le capteur de proximité détecte si votre corps ou votre main s'approche de l'écran tactile.

Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage de l'enceinte, mettre le four à vapeur combiné en marche ou valider les signaux sonores (voir chapitre " Réglages ", section " Capteur de présence ").

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque 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 combi-four vapeur est éteint, sélectionnez le réglage **Ecran | QuickTouch | Activé**.

Touche sensitive	Fonction
	Si vous souhaitez commander le combi-four vapeur via votre terminal mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage Commande à distance et effleurer cette touche sensitive. La touche s'allume en orange et la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le combi-four vapeur via votre terminal mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").
	Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu supérieur ou au menu principal.
	Si un menu s'affiche ou si un programme de cuisson est en cours, cette touche permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des oeufs) ou une alarme (une heure fixe) (voir chapitre "Alarme et minuterie").
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.
	Ouvrez et fermez le bandeau de commande à l'aide de cette touche sensitive (voir chapitre "Description du fonctionnement", section "Bandeau de commande").
	Cette touche sensitive permet d'ouvrir la porte automatiquement. Pour fermer la porte, appuyez dessus avec votre main ou une manique contre la façade jusqu'à ce que la porte s'enclenche.

Présentation

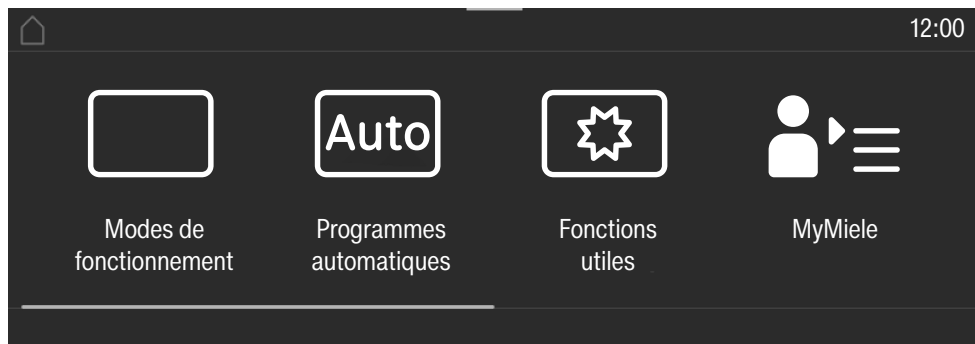
Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons, 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.



L'arborescence s'affiche à gauche dans l'**en-tête**. Les différents 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 ... I.

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 dans l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en effleurant. D'autres symboles peuvent s'afficher, notamment SuperVision .










Au bord de l'en-tête se trouve une ligne orange que vous pouvez tirer vers le bas pour déployer le menu déroulant. Vous pouvez ainsi activer ou désactiver des réglages au cours du programme de cuisson.

Le menu en cours et ses options s'affichent au **centre**. Effleurez l'écran pour le faire défiler vers la gauche ou la droite. 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.

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur <i>OK</i> .
	Indique que les points de menu supérieurs ne sont pas affichés dans le chemin d'accès du menu par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité"). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde
	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)

Présentation

Principe de fonctionnement

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

Tout contact avec une option possible colore les caractères correspondants (mot et/ou symbole) en **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 ou la valeur souhaités sur l'écran tactile.



Faire défiler

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

- Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez le doigt sur l'écran et glissez-le dans la direction souhaitée.

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

Quitter le niveau de menu

- Effleurez la touche sensitive  ou le symbole ... I dans le menu.
- Effleurez le symbole  pour revenir à l'écran d'accueil.

Toutes les opérations que vous avez effectuées jusqu'alors mais sans les confirmer par *OK* ne sont pas sauvegardées.

Modifier la valeur ou le réglage

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel apparaît en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Déroulez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit au milieu.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Effleurez la valeur située au milieu du sélecteur de chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* est indiqué sur fond vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Modifier un réglage avec une barre à segments

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

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

Si tous les segments sont vides, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. pour les signaux sonores).

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez **Activé** ou **Désactivé** pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez la sélection avec **OK**.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Saisir des lettres

Entrez les lettres sur le clavier de l'écran tactile. Choisissez des noms courts et clairs.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Conseil : Le caractère **↵** 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

Certains menus permettent d'afficher un menu contextuel, entre autres pour modifier le nom des programmes personnalisés ou décaler des entrées sous MyMiele.

- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu pour fermer le menu contextuel.


Déplacer les entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou les entrées sous MyMiele.

- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez **Déplacer**.
- Maintenez le doigt sur le champ marqué et glissez-le jusqu'à l'emplacement souhaité.

Présentation

Afficher le menu déroulant

Pendant un programme de cuisson, vous pouvez activer ou désactiver des réglages comme **Booster** ou **Préchauffer** ainsi que la fonction **Wi-Fi** .


- Déroulez le menu déroulant vers le bas sous l'en-tête au niveau de la ligne orange.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
Les réglages activés sont en surbrillance orange. Les réglages inactifs sont surlignés en noir ou blanc selon le schéma de couleurs souhaité (voir chapitre “Réglages”, section “Ecran”).
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu ou déplacez le menu déroulant vers le haut.


Afficher Aide


Les fonctions sélectionnées n'ont pas d'aide contextuelle. **Aide** s'affiche dans la ligne inférieure.

- Effleurez **Aide** pour afficher les indications avec photos et texte.
- Effleurez **Fermer** pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart


- Effleurez la touche sensitive  pour activer **MobileStart**.

La touche sensitive  s'allume. L'app Miele permet de commander le combi-four vapeur à distance.

La commande directe sur le combi-four vapeur est prioritaire par rapport à la commande à distance par l'app. Vous pouvez utiliser **MobileStart** tant que la touche sensitive  est allumée.

Description du fonctionnement

Bandeau de commande

Le réservoir à eau et la thermosonde sont dissimulés derrière le bandeau de commande. Le bandeau de commande s'ouvre et se ferme en effleurant la touche sensitive . Il est équipé d'un système de sécurité obstacle qui arrête le processus d'ouverture et de fermeture si un obstacle vient entraver sa route. Cependant, ne touchez pas l'arête supérieure de la porte lorsque vous ouvrez ou fermez le bandeau de commande.

Réservoir à eau

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

Dysfonctionnement en raison de l'ouverture obstruée du réservoir à eau !

N'obtenez jamais l'ouverture située sur l'avant du réservoir à eau, car l'eau ne pourrait pas être pompée dans le générateur de vapeur.

Thermosonde

La thermosonde mesure la température au cœur des aliments, dite température à cœur. La thermosonde vous permet de surveiller la cuisson au degré près.


Température/température à cœur

Une température préenregistrée est associée à certains modes de fonctionnement. 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 (voir chapitre "Réglages", section "Températures

préconisées").

Même la température à cœur dans la limite des températures admises peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson ou une étape en particulier.

Humidité

Le mode de cuisson Cuisson combinée  et l'application spéciale Réchauffer associent les fonctions d'un four classique et humidité. Vous pouvez choisir le taux d'humidité au sein de la plage prédéfinie pour un programme de cuisson individuel ou une étape de cuisson.

Selon le réglage de l'humidité, de l'humidité ou de l'air frais est introduit dans l'enceinte de cuisson. Avec un réglage de l'humidité = 0 %, l'arrivée d'air frais est maximale et il n'y a aucun apport d'humidité. Avec un réglage de l'humidité = 100 %, il n'y a aucune arrivée d'air frais et le taux d'humidité est maximal.

Certains aliments dissipent de l'humidité durant la cuisson. La teneur en eau des aliments est un facteur dont il faut tenir compte avant de régler le taux d'humidité de l'enceinte. Si le taux d'humidité est réglé à un niveau très bas, il arrive que le générateur de vapeur ne se déclenche pas.

Temps de cuisson

Selon le mode de fonctionnement sélectionné, vous pouvez choisir un temps de cuisson allant d'1 minute à 6, 10 ou 12 heures. Quant au temps de cuisson des programmes automatiques et des programmes d'entretien et Cuisson menu, ils sont pré-réglés à l'usine et ne peuvent être modifiés.

Dans le cas d'une cuisson à la vapeur, ainsi que pour des programmes et des applications avec un mode vapeur pur,

Présentation



le temps de cuisson ne commence à s'écouler que si la température réglée est atteinte. Avec tous les autres modes de fonctionnement, les programmes et applications démarrent immédiatement.


Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de l'arrêt du combi-four vapeur ou pendant qu'il fonctionne. Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.

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

Phase de préchauffage

Dans tous les modes de fonctionnement, la montée en température de l'enceinte de cuisson s'affiche lors de la phase de chauffage (exceptions : Grand gril , Petit gril ).

La durée de la phase de préchauffage du four à vapeur dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de préchauffage dure environ 7 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés. 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

Pendant la phase de cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran. Lors de la cuisson vapeur, la phase de cuisson commence, si la température réglée est atteinte. Avec tous les autres modes de fonctionnement, les programmes et applications démarrent immédiatement.

Réduction de vapeur

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on cuit en cuisson vapeur et en cuisson combinée dans une certaine plage de température. Cette fonction permet de limiter la quantité de vapeur qui s'échappe à l'ouverture de la porte. L'écran affiche Réduction vapeur.


La réduction de la 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.

Éclairage de l'enceinte de cuisson

Dès que le four à vapeur combiné 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", section "Éclairage").

Si vous laissez la porte ouverte après la cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'éteindra automatiquement au bout de cinq minutes.

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

Mise en réseau

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

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

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

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

Smart Extras via l'application Miele*

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

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

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

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

Application Miele


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



Mise en service

Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 **Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.**


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

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

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Installer Miele@home

L'écran affiche Configurer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez Continuer.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez Passer.
Vous trouverez les informations sur les réglages suivants au chapitre "Réglages", section "Miele@home".

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

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

Régler la date

- Réglez successivement Jour, Mois, Année.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Régler l'heure

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

Régler la dureté de l'eau

La société d'approvisionnement en eau potable compétente peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale. Pour en savoir plus sur le réglage de la dureté de l'eau, reportez-vous au chapitre "Réglages", section "Dureté de l'eau".

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

Terminer la première mise en service

- Suivez les éventuelles instructions supplémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.

Activer la détection de façade de meuble

Si le four à vapeur combiné a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), la détection de façade de meuble doit impérativement être activée.

- Sélectionnez Réglages  | Identification façade meuble | Activé.

Nettoyer pour la première fois le combi-four vapeur

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four à vapeur combiné et les accessoires à l'exception de la plaque signalétique et de la petite plaque sur le bandeau de commande ouvert.



Le combi-four vapeur est soumis à un test de fonctionnement en usine, il est donc possible que de l'eau résiduelle s'écoule des conduites et retourne dans l'enceinte de cuisson lors du transport.

Nettoyer le réservoir d'eau



Risque de blessure provoquée par le bandeau de commande. Si le bandeau de commande s'ouvre ou se ferme, vous pouvez vous coincer.

Ne touchez pas l'arête supérieure de la porte lorsque vous ouvrez ou fermez le bandeau de commande.

- Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour allumer le four à vapeur combiné.
- Sélectionnez la touche sensitive , pour ouvrir le bandeau de commande.
- Sortez le réservoir d'eau. Poussez légèrement le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir.
- Rincez le réservoir d'eau à la main ou au lave-vaisselle.

Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

Les surfaces de la tôle universelle et de la grille sont traitées PerfectClean et doivent **impérativement** être lavées à la main.

Respectez les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

- Nettoyez la tôle universelle et la grille avec une éponge propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

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


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

Mise en service

Adapter le point d'ébullition

Avant la première mise en service de votre combi-four vapeur, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition. Cette dernière varie selon l'altitude du lieu d'installation. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.


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


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

Régler la température d'ébullition après un déménagement

Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre l'ancien et le nouveau lieu d'installation est supérieure à 300 mètres ? Vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition. Pour ce faire, lancez un cycle de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").

Montée en température du combi-four vapeur

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

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.





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

Utilisez toujours des maniques pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude ou pour la fermeture de la porte chaude.

Le première fois que la résistance se met à chauffer, une odeur se dégage dans la pièce. L'odeur et l'éventuelle vapeur d'eau dégagées disparaissent rapidement et n'indiquent en aucun cas un mauvais branchement ou un défaut de l'appareil.


Veillez à bien aérer la cuisine.

Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé Désactivé* Désactivation nocturne Représentation Analogique* Numérique Format affichage heure 24 h* 12 h (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Désactivé
Ecran d'accueil	Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions utiles Programmes personnalisés MyMiele
Ecran	Luminosité  Code de couleurs Clair Foncé* QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé
Unités	Poids g* lb lb/oz Température °C* °F

* Réglage d'usine

Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Maintien au chaud	Activé Désactivé*
Réduction vapeur	Activé* Désactivé
Températures préenregistrées	
Booster	Activé* Désactivé
Rinçage automatique	Activé* Désactivé
Dureté eau	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Capteur de présence	Allumer la lumière Lors opération cuiss. en cours* Toujours activé Désactivé Allumer l'appareil Activé Désactivé* Confirmer le signal sonore Activé* Désactivé
Sécurité	Sécurité enfants  Activé Désactivé* Verrouillage touches Activé Désactivé*
Identification façade meuble	Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
SuperVision	Affichage SuperVision Activé Désactivé* Affichage en mode veille Activé Uniquement en cas de défauts* Liste des appareils Afficher l'appareil Signaux sonores


* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
RemoteUpdate	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Informations juridiques	Licenses Open Source
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Températures préenregistrées
Heures de fonction. (total)	


* Réglage d'usine

Réglages

Accéder au menu “Réglages”

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

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

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

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

Conseil : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, choisissez  dans le menu principal. Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

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

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

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 affichage heure

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

Régler

Vous réglez les heures et les minutes.

Conseil : Si aucun programme de cuisson n'est en cours, effleurez l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

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



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

Date

Vous réglez la date.

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


Eclairage

- **Activé**
L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste enclenché tout au long de la cuisson.
- **"Activé" 15 secondes**
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche sensitive .
- **Désactivé**
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

Ecran d'accueil

Avec le réglage d'usine, le menu principal s'affiche en allumant le combi-four vapeur. Vous avez également la possibilité de définir comme écran d'accueil par ex. les modes de cuisson ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele").

L'écran d'accueil modifié ne s'affiche qu'après un redémarrage du combi-four vapeur.

Vous arrivez au menu principal en appuyant sur la touche sensitive  ou via le chemin d'accès au menu dans la ligne supérieure.

Réglages

Ecran

Luminosité

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

- ■■■■■■■■
Luminosité maximale
- ■■■■■■■■
Luminosité minimale

Code de couleurs

Sélectionnez si l'écran doit s'afficher avec un schéma de couleurs claires ou foncées.

- Clair
L'écran a un fond clair et une écriture sombre.
- Foncé
L'écran a un fond sombre et une écriture claire.

QuickTouch

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

- Activé
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation nocturne, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent également lorsque le four à vapeur combiné est éteint. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
- Désactivé
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent que si le four à vapeur combiné est allumé et pendant un certain temps après l'avoir éteint.

Volume

Signaux sonores

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

Si vous ouvrez la porte depuis une télécommande dotée d'un assistant vocal, veillez à ce que personne ne se trouve dans la zone d'ouverture.

Le volume des signaux sonores est représenté par une barre à segments.


- ■■■■■■■■
Volume maximum
- ■■■■■■■■
Les signaux sonores sont désactivés

Bip touches

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

- ■■■■■■■■
Volume maximal
- ■■■■■■■■
Le bip des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

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

Unités

Poids

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

Température

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

Maintien au chaud

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

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

- Activé

La fonction **Maintien au chaud** est activée. Si 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 au chaud à une température de 70 °C.

- Désactivé

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

Réduction de vapeur

La fonction **Réduction vapeur** permet de limiter la quantité de vapeur qui s'échappe à l'ouverture de la porte.

- Activé

La réduction de vapeur s'activera automatiquement à la fin de cuisson si vous cuisinez à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80–100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée). L'écran affiche **Réduction vapeur**.

- 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.

Températures préenregistrées

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

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

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche, ainsi que la plage de températures dans laquelle vous pouvez la modifier.

■ Modifiez la température préconisée.

■ Validez avec **OK**.

Réglages

Booster

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

- **Activé**

La fonction **Booster** est activée automatiquement durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température souhaitée.

- **Désactivé**

La fonction **Booster** est désactivée durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

Vous pouvez également activer ou désactiver la fonction **Booster** pour un programme de cuisson via le menu déroulant.

Rinçage automatique

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

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

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

Dureté eau

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

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

Si vous utilisez une installation de déminéralisation d'eau domestique (par ex. installation d'osmose inverse), celle-ci doit être réglée de sorte que l'eau traitée ait une conductivité d'au moins 100 µS/cm. Pour la plupart des qualités d'eau, cela peut être obtenu en ne dessalant pas complètement l'eau, mais en réglant la dureté de l'eau à au moins 3 °dH. La conductivité est nécessaire pour la détection du niveau de remplissage dans le générateur de vapeur. Procédez au réglage sur le four à vapeur combiné en fonction de la valeur réglée sur l'installation de déminéralisation d'eau.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, celle-ci doit être conforme à la législation en vigueur. N'utilisez pas d'eau minérale ou d'eau gazeuse. Configurez votre four à vapeur combiné en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l Ca²⁺ ou en ppm (mg/l CaCO₃) sur l'étiquette de la bouteille.

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

Réglages


Dureté de l'eau			Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺	Teneur en carbo- nate de calcium ppm (mg/l CaCO ₃)	Réglage sur le four à vapeur combiné
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1'089–1'250	61–70

Capteur de présence


Le capteur de proximité détecte si votre corps ou votre main s'approche de l'écran tactile.

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

Allumer la lumière

- Lors opération cuiss. en cours
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile pendant un programme de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Toujours activé
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage de l'enceinte s'allume. 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. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

Allumer l'appareil

- Activé
Si l'affichage de l'heure est activé, le combi-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. Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt  pour allumer le combi-four vapeur.

Confirmer le signal sonore

- Activé
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'arrêtent.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Désactivez les signaux sonores manuellement.

Réglages

Sécurité


Sécurité enfants

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

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

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

- Activé

Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour utiliser le combi-four vapeur, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins six secondes.

- Désactivé


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

moins six secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.

- Désactivé

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

Verrouillage touches

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

- Activé

Le verrouillage des touches est activé. Effleurez la touche OK pendant au

Identification façade meuble

- Activé

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

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

- Désactivé

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

Si le combi-four vapeur est encastré derrière une façade de meuble (par ex. : une porte) et que celle-ci reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four, 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 combi-four vapeur a complètement refroidi.

Miele@home

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

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

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

- Activer

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

- Désactiver

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

- Etat de la connexion

Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.

- Réinstaller

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

- Réinitialiser

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

Réglages

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

- Installer

Ce réglage n'est visible que si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Effectuer un Scan & Connect

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

■ Scannez le QR code.

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

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

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

■ Scannez à nouveau le QR code.

L'application Miele vous guide dans l'installation.





Commande à distance

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


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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. L'app Miele permet de commander le combi-four vapeur à distance.

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


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

SuperVision

Le combi-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 en mode veille. Il faut pour cela que l'affichage de l'heure soit activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

- Activé
Les appareils ménagers actifs connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Uniquement en cas de défauts
Seules les erreurs 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 pour cet appareil est activée.
 - Désactivé
La fonction SuperVision pour cet appareil est désactivée. 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 régler si les signaux sonores pour cet appareil sont activés (Activé) ou désactivés (Désactivé).

RemoteUpdate

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

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

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

Mise en marche/Arrêt

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

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

Déroulement de la mise à jour à distance

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

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

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

Version logiciel

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

Informations juridiques

Vous trouverez dans [Licenses Open Source](#) un aperçu des composants Open Source intégrés.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Revendeur

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

Mode expo

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

- **Activé**
Le mode expo est activé si vous appuyez sur **OK** pendant au moins quatre secondes.
- **Désactivé**
Le mode expo est désactivé si vous appuyez sur **OK** pendant au moins quatre secondes. Vous pouvez utiliser le combi-four vapeur comme d'habitude.

Réglages





















Réglages usine

- Réglages de l'appareil
Tous les réglages sont réinitialisés sur les réglages d'usine.
- Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele
Toutes les entrées MyMiele sont effacées.
- Températures préenregistrées
Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.







Heures de fonction. (total)

En sélectionnant Heures de fonction. (total), vous pouvez accéder au nombre total d'heures de fonctionnement de votre combi-four vapeur.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregis- trée	Plage
Modes de fonctionnement 		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–230 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–230 °C
Cuisson combinée 		
Cuiss. comb. + Chaleur tour. + 	170 °C	30–230 °C
Cuiss. comb. + Chal. sole-voûte 	180 °C	30–230 °C
Cuiss. comb. + Gril 	Niveau 3	Niveau 1–3
Cuisson vapeur 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Cuisson intensive 	180 °C	50–230 °C
Chaleur sole 	190 °C	100–200 °C
Chaleur voûte 	190 °C	100–230 °C
Grand gril 	Niveau 3	Niveau 1–3
Petit gril 	Niveau 3	Niveau 1–3
Turbogrill 	200 °C	50–230 °C
Spécial gâteaux 	160 °C	30–230 °C
Chaleur tournante Eco 	180 °C	30–230 °C
ECO -Cuisson vapeur 	100 °C	40–100 °C
Programmes automatiques 		
Fonctions utiles 		
Réchauffer	130 °C	120–140 °C
Décongeler	60 °C	50–60 °C

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregistrée	Plage
Fonctions utiles 		
Mix & Match		
Cuisson croustillante	—	—
Cuisson douce	—	—
Réchauffage croustillant	—	—
Réchauffage doux	—	—
Blanchir	—	—
Stériliser	90 °C	80–100 °C
Sécher	50 °C	30–70 °C
Faire lever la pâte	—	—
Cuisson menu	—	—
Désinfecter la vaisselle	—	—
Chauffer la vaisselle	50 °C	50–80 °C
Maintien au chaud	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Programmes personnalisés 		
Réglages 		
Entretien 		
Détartrer		
HydroClean		
Humidification		
Séchage		
Rinçage		

Utilisation simple

Dysfonctionnement dû à l'absence du tamis de fond.

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

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

- Mettez le combi-four vapeur en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement ☐.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de fonctionnement et les valeurs préconisées pour la température et l'humidité apparaissent.

- Modifiez les valeurs préenregistrées si nécessaire.

Les valeurs préenregistrées sont prises en charge en l'espace de quelques secondes. Vous pouvez régler la température et l'humidité ultérieurement lors de la sélection de l'affichage de la température et de l'humidité.

- Validez avec OK.

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

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

- À la fin du processus de cuisson, sélectionnez Quitter.



Risque de blessure dû à la vapeur chaude.

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

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

- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.



Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour la fermeture de la porte chaude.

Nettoyer le combi-four vapeur après une cuisson

- Sortez le réservoir d'eau si nécessaire et videz-le.
- Éteignez le combi-four vapeur.

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

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

N'interrompez pas le processus de rinçage avant son terme : il permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

Si vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le combi-four vapeur pour ouvrir la porte.

Commande

- Nettoyez et séchez le combi-four vapeur, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.


Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson


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

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

- Température
- Humidité
- Durée
- Booster
- Préchauffer
- Crisp function

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier durablement la température préenregistrée pour l'adapter à vos habitudes dans Réglages | Températures préenregistrées. La température à cœur  ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde (voir chapitre "Rôtir", section "Thermosonde").

- Effleurez l'affichage de température.
- Modifiez la température et la température à cœur , si nécessaire.
- Validez avec OK.

L'opération de cuisson se poursuit avec les nouvelles valeurs réglées.

Modifier Humidité

- Effleurez l'affichage de l'humidité.
- Modifiez l'humidité.
- Validez avec OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec l'humidité modifiée.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du processus de cuisson. Les produits frais peuvent changer de couleur, voire même devenir impropres à la consommation. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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


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

- Durée
Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- Arrêt à
Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment.

- Départ à

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


- Sélectionnez  ou **Timer**.
- Réglez les durées/heures souhaitées.
- Validez avec **OK**.

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

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si on a cuit à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80–100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée).


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

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication de l'heure ou **Timer**.
- Sélectionnez le temps souhaité et modifiez-le.
- Validez en appuyant sur **OK**.

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

Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication de l'heure ou **Timer**.
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

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

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

Interrompre un programme de cuisson

Si vous interrompez un programme de cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte du four sont désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Sélectionnez **Quitter**.

Le menu principal s'affiche.

Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Sélectionnez **Annuler**.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

- Sélectionnez **Oui**.


Le menu principal s'affiche.

Interrompre un cycle de cuisson


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

Commande

Pour la cuisson à la vapeur et pour les programmes et applications en mode vapeur uniquement, la durée de cuisson réglée est enregistrée.

 **Risque de blessure dû à la vapeur chaude.**

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

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

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

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

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

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

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


Pour la cuisson vapeur ainsi que pour les programmes et applications utilisant le mode vapeur uniquement, le temps

de cuisson restant commence à s'écouler seulement une fois la température réglée atteinte.

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


Préchauffer l'enceinte de cuisson

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

La fonction **Préchauffer** peut être utilisée pour tous les modes de fonctionnement (sauf Chaleur tournante Eco ), mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.



La montée en température de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour certains types de préparations.

■ **Préchauffez l'enceinte de cuisson** pour les préparations suivantes :

- Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson courte (jusqu'à env. 30 minutes), et pâtes délicates (par ex. biscuits) en mode Chaleur sole-voûte 

Booster

La fonction **Booster** est activée par défaut pour les modes de fonctionnement suivants (Réglages | Booster | Activé) :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole-voûte 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Booster** est activée, l'enceinte de cuisson chauffe rapidement jusqu'à la tempéra-

ture réglée. La résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

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

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

Activer ou désactiver **Booster** pour une cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | **Activé**, vous pouvez désactiver la fonction en vue d'un seul processus de cuisson.

De la même manière, vous pouvez activer la fonction en vue d'un seul processus de cuisson, si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | **Désactivé**.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour ce processus de cuisson.

- Déroulez le menu déroulant vers le bas.

Booster est marqué en orange.

- Sélectionnez **Booster**.

Booster est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Fermez le menu déroulant.

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

Préchauffer

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

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

Activer **Préchauffer**

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

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson ainsi que les réglages requis, par ex. la température.

Vous souhaitez activer la fonction **Préchauffer** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déroulez le menu déroulant vers le bas.

Préchauffer est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Sélectionnez **Préchauffer**.

Préchauffer est marqué en orange.

- Fermez le menu déroulant.

Le message **Enfourner à et une heure** s'affichent. L'enceinte de cuisson chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

- Enfournez le plat dans l'enceinte lorsque l'appareil vous y invite.

- Validez avec **OK**.

Crisp function








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

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

Commande

Les volailles cuites avec cette fonction acquièrent une peau croustillante.

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

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

Activer Crisp function

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

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

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déroulez le menu déroulant vers le bas.

Crisp function est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.


- Sélectionnez Crisp function.

Crisp function est marqué en orange.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée. Utilisez le menu déroulant pour désactiver la fonction Crisp function à tout moment.

Déclencher des diffusions de vapeur

Pour tous les modes de cuisson (sauf Chaleur tournante Eco ) , vous pouvez activer les diffusions de vapeur en cours de cuisson. Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

Dès que Diffusion de vapeur apparaît et Départ devient vert, vous pouvez activer la diffusion de vapeur.

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

- Sélectionnez Départ.

La diffusion de vapeur est déclenchée. Elle dure env. 1 minute.

- Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur, sous réserve que Départ soit vert.

Changer de mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant un programme de cuisson.

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.


- Si vous avez réglé un temps de cuisson, confirmez le message Arrêter l'opération ? avec Oui.

- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson.

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


- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson et validez avec OK.

Alarme + minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler une minuterie (par ex. pour cuire des œufs) ou une alarme (une 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 le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, allumez le combi-four vapeur pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors même si le combi-four vapeur est éteint.

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

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


Si un processus de cuisson est en cours en même temps ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure réglée pour l'alarme,  clignote à côté de l'heure sur l'écran et un signal retentit, si le signal sonore est activé.

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme


- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis l'alarme souhaitée.

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

- Réglez la nouvelle heure pour l'alarme.
- Validez avec Fermer.

L'heure modifiée pour l'alarme est enregistrée et s'affiche sur l'écran.

Supprimer l'alarme


- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis l'alarme souhaitée.

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

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

L'alarme est supprimée.

Utiliser la fonction Minuterie

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

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



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


Commande


Régler la minuterie


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


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

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

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


Si un processus de cuisson est en cours en même temps ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps restant de la minuterie et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

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

- Effleurez la touche sensitive  ou la minuterie écoulee à l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis la durée de minuterie souhaitée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Réglez le nouveau temps de minuterie.
- Validez avec Fermer.

La durée modifiée de la minuterie est enregistrée et s'écoule seconde par minute. Les minuteries inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis la durée de minuterie souhaitée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

La minuterie est supprimée.

Le chapitre “Points importants” comprend des informations et conseils d'ordre général. Si certains types d'aliments et/ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, ce sera indiqué dans les chapitres correspondants.

Particularités de la cuisson à la vapeur

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

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

Récipients de cuisson

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

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

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit être adaptée à la cuisson au four et résistante à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable

auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four à vapeur.

- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les parois épaisses conduisant moins bien la chaleur, les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont significativement prolongées.
- Déposez votre plat sur la grille ou sur un plat de cuisson. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez placer la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson puis placer la vaisselle dessus et démonter en plus les grilles de support (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Nettoyer les grilles de support”).
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

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

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

Points importants

Produits surgelés

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

Température

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

Temps de cuisson

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

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

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

Cuire avec des liquides

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

Recettes maison – Cuisson vapeur

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

Tôle universelle et grille


Utilisez la tôle universelle avec la grille, par ex. pour cuire et griller. En cas de cuisson sur la grille, vous pouvez vous servir du jus de viande recueilli pour préparer la sauce.

Si vous utilisez la tôle universelle avec la grille, glissez la tôle universelle entre les supports d'un niveau de cuisson. La grille se trouve automatiquement juste au-dessus. Sortez la tôle universelle et la grille en même temps.

Sécurité anti-extraction


La grille et la tôle universelle sont dotées d'une sécurité anti-extraction qui les empêche de glisser hors du niveau d'insertion lorsqu'elles ne sont que partiellement extraites. Pour les retirer, la grille et la tôle universelle doivent être soulevées.

ECO -Cuisson vapeur


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

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

Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

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

Réglage

Modes de fonctionnement ☐ | ECO -Cuisson vapeur 

Remarques concernant les tableaux de cuisson

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

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif.

- 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.

Produits surgelés

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

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

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

Récipients de cuisson

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

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



Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Exemple : pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :
env. 17 minutes
pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :
env. 20 minutes

Réglages

Programmes automatiques  | Légumes
| ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson
vapeur 

Température : 100 °C

durée de cuisson : voir tableau

Légumes	🕒 [min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur entier	27–28
Chou-fleur en bouquets	8
Haricots verts	10–12
Brocoli en bouquets	3–4
Carottes en botte entières	7–8
Carottes en botte coupées en deux	6–7
Carottes en botte émincées	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, coupé	23–26
Pommes de terre à chair ferme, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	27–29 21–22 16–18
Pommes de terre à chair plutôt ferme, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	26–28 19–20 15–16
Chou-rave en bâtonnets	6–7
Courge en dés	2–4
Épi de maïs	30–35
Bettes coupées	2–3
Poivron en dés ou en lamelles	2

Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Pommes de terre en robe des champs à chair ferme	30–32
Champignons	2
Poireau émincé	4–5
Poireau coupé en deux dans le sens de la longueur	6
Romanesco entier	22–25
Romanesco en bouquets	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves rouges entières	53–57
Chou rouge émincé	23–26
Salsifis entiers, épaisseur d'un doigt	9–10
Céleri-rave en bâtonnets	6–7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, épaisseur d'un doigt	9–10
Carottes tendres émincées	6
Épinards	1–2
Chou pointu émincé	10–11
Céleri en branches émincé	4–5
Raves émincées	6–7
Chou blanc émincé	12
Chou frisé émincé	10–11
Courgettes en rondelles	2–3
Pois mange-tout	5–7

🕒 Temps de cuisson

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

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

Préparation

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

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

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'enfournement

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

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce des poissons à chair délicate comme la sole.

100 °C

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

Durée de cuisson

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

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


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

Cuisson vapeur



Conseils

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

Réglages

Programmes automatiques  | Poisson | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Poisson	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de daurade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
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 plie	85	4–5
Filet de baudroie	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	85	5–10
Filet de sandre	85	4

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

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

Préparation

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

Durée de cuisson

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

Conseils



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

Réglages

Programmes automatiques  |

Viande | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Viande	🕒 [min]
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–140
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côte couverte, recouverte d'eau	110–120
Émincé de veau	3–4
Carré de porc en tranches	6–8
Ragoût d'agneau	12–16
Poularde de maïs	60–70
Roulades de dinde	12–15
Escalopes de dinde	4–6
Plates côtes, recouvertes d'eau	130–140
Goulache de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Pot-au-feu	110–120

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Riz

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

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

Récipients de cuisson

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


Préparation


Lavez le riz avant de le cuire. Si vous lavez le riz dans le plat de cuisson, égouttez à nouveau soigneusement l'eau.

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

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



Réglages




Programmes automatiques  | Riz | ... | ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 :  Rapport riz : liquide,  durée de cuisson

Céréales

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

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

Réglages

Programmes automatiques  | Céréales | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	Rapport céréales / liquide	🕒 [min]
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Grains de blé vert entiers	1 : 1	18–20
Grains de blé vert concassés	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
Froment entier	1 : 1	30
Froment concassé	1 : 1	8

⌚ Durée

Cuisson vapeur

Pâtes / Produits à base de farine

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages


Programmes automatiques  | Pâtes | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Produits frais	 [min]
Gnocchi	2
Frisettes	1
Ravioli	2
Spaetzli	1
Tortellini	2
Pâtes sèches, recouvertes d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8


 Durée

Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être bien recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

Réglages


Programmes automatiques  | Pâtes | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	 [min]
“Dampfnudel” (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulettes de pain en sachet-cuisson	18–20

 Durée

Cuisson vapeur

Légumes secs déshydratés

Il convient de faire tremper les légumes secs déshydratés pendant 10 heures au minimum avant la cuisson. Le trempage les rend plus digestes et permet de raccourcir la durée de cuisson. Les légumes secs trempés doivent être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas tremper.

Pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

Réglages

Programmes automatiques  | Légumes secs | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Durée

Cuisson vapeur

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


🕒 Durée


Cuisson vapeur

Œufs

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.
Ces derniers n'ont pas besoin d'être piqués, car ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température.
Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex., une royale.

Réglages

Programmes automatiques  | Œufs | ... |
ou
Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

	 [min]
Petit calibre coque mi-cuit dur	3 5 9
Calibre moyen coque mi-cuit dur	4 6 10
Gros calibre coque mi-cuit dur	5 6–7 12
Très gros calibre coque mi-cuit dur	6 8 13

 Durée



Fruits

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

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

Réglages

Programmes automatiques  | Fruits | ... | ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C


Temps 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 morceaux	1–2
Groseilles à maquereau	2–3



 Temps de cuisson

Saucisses

Réglages


Programmes automatiques  | Saucisses | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Saucisses	 [min]
Saucisse à bouillir	6–8
Saucisse de Lyon	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.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Durée de cuisson

En cours de cuisson, la chair des crustacés se raffermi de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.
Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

Réglages



Programmes automatiques  | Crustacés | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau


Temps de cuisson : voir tableau

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

 Température,  durée de cuisson

Coquillages

Produits frais

 Risque d'intoxication dû à des coquillages avariés.
 Les coquillages avariés peuvent causer des intoxications alimentaires.
 Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés.
 Ne consommez pas les coquillages qui sont encore 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.

Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

Durée

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

Réglages



Programmes automatiques  | Coquillages | ... |

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps 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,  durée de cuisson

Cuisson vapeur

Cuisson menu - mode manuel

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

Pour la cuisson de menus, vous pouvez assembler différents aliments avec des temps de cuisson différents pour créer un menu, par ex. du filet de sébaste avec du riz et des brocolis. Dans ce cas, les aliments sont enfournés les uns après les autres dans l’enceinte de cuisson, de sorte que tout soit parfaitement cuit à la même heure.

Niveau d’enfournement

Enfournerez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betteraves rouges) juste au-dessus de la tôle universelle. 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 différentes températures de cuisson correspondent aux aliments composant le menu. 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.

Durée de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre à une diminution du temps de cuisson de 1/3 environ.

Exemple

Temps de cuisson des aliments
(voir tableaux des temps de cuisson dans le chapitre “Cuisson vapeur”)

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

Calcul des temps de cuisson à régler :
24 minutes moins 6 minutes = 18 minutes (1er temps de cuisson : riz)
6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de sébaste)
Reste = 4 minutes (3e temps de cuisson : brocoli)

Temps de cuisson	24 minutes riz		
		6 minutes filet de sébaste	
			4 minutes brocoli
Réglage	18 min	2 min	4 min

Cuire un menu

- Enfournez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le 1er temps de cuisson, soit 18 minutes.
- Lorsque les 18 minutes sont écoulées, enfournez le filet de sébaste.
- Réglez le 2e temps de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, enfournez les brocolis.
- Réglez le 3ème temps de cuisson, soit 4 minutes.

Sous vide

La cuisson en sachet sous vide permet de préserver les qualités des aliments, grâce à une cuisson lente à 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.

Le résultat : du goût et une cuisson uniforme.

Ne congelez que des produits frais et de première qualité.

Veillez à respecter les conditions d'hygiène et à ne pas rompre la chaîne du froid.

N'utilisez que des sachets de mise sous vide résistants à la chaleur et à la cuisson.

Ne cuisez pas les aliments dans leur emballage d'origine, par ex. les aliments surgelés sous vide, car il est possible qu'il ne s'agisse pas d'un sachet de mise sous vide approprié pour la cuisson.

N'utilisez pas le sachet de mise sous vide plusieurs fois.

Ne mettez les aliments sous vide qu'avec l'appareil prévu à cet effet.

Conseils importants concernant l'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les instructions suivantes :

- 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 également cuire les aliments sans épices et ne les assaisonner qu'après la cuisson.

- L'ajout de sel, de sucre et de liquides réduit la durée de cuisson.
- L'ajout d'ingrédients acides comme le citron ou le vinaigre durcit les aliments.
- N'utilisez ni alcool, ni ail ; ces ingrédients peuvent laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- Utilisez uniquement des sachets de mise sous vide adaptés à la taille des aliments. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, il se peut qu'un excédent d'air trop important reste à l'intérieur.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs aliments dans un même sachet de mise sous vide, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet.
- Si vous souhaitez cuire simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Les durées de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Laissez la porte fermée durant la cuisson. L'ouverture de la porte prolonge la cuisson et peut modifier son résultat.
- La température et la durée de cuisson indiquées dans les recettes de cuisson sous vide doivent parfois être adaptées. Ajustez ces réglages sur le degré de cuisson que vous souhaitez.

Conseils

- Pour réduire les temps de préparation, vous pouvez mettre les aliments sous vide un à deux jours avant la cuisson. Placez les aliments sous vide au réfri-



gérateur pour conservation à 5 °C maximum. Afin de préserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au plus tard deux jours après.

- Congelez les liquides, comme la marinade, avant la mise sous vide, afin d'éviter un écoulement hors du sachet.
- 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 souhaitez pas consommer les aliments directement après la cuisson, plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée laissez-les refroidir complètement. Conservez ensuite les aliments au réfrigérateur à 5 °C maximum.
Vous en préservez ainsi la qualité et le goût et prolongez leur durée de conservation.

Exception : consommez la volaille juste après la cuisson.

- Découpez le sachet sur tous les côtés après la cuisson pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (par ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Utilisez le jus de cuisson ou la marinade des légumes, du poisson ou de la viande pour préparer une sauce.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

Utiliser le mode de fonctionnement 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.
- 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 fonctionnement .
- Sélectionnez Sous-vide .
- Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.
- Validez avec OK.
- Le cas échéant, procédez aux autres réglages (voir chapitre "Commande").

Sous vide

Causes possibles en cas de mauvais résultats

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

- La soudure qui n'était pas propre ou pas suffisamment solide s'est détachée.
- Le sachet a été endommagé par un os pointu.

Les aliments ont un arrière-goût désagréable :

- Les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.
- Les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.
- Le dosage des ingrédients (p. ex. les épices) était trop important.
- Le sachet ou la soudure n'a pas fonctionné correctement.
- La mise sous vide était trop faible.
- Les aliments n'ont pas été rapidement consommés ou mis au frais une fois la cuisson terminée.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous recommandons de commencer par sélectionner le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire. Le temps de cuisson ne débute que lorsque la température réglée est atteinte.

Aliments	À ajouter avant cuisson		🔥 [°C]	🕒 [min]
	Sucre	Sel		
Poisson				
Filet de morue, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 2-3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de baudroie		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
Légumes				
Chou-fleur en bouquets, de moyen à grand		x	85	40
Potiron d'Hokkaïdo, en tranches		x	85	15
Chou rave, en rondelles		x	85	30
Asperges blanches, entières	x	x	85	22–27
Patates douces, en rondelles		x	85	18
Fruits				
Ananas, en tranches	x		85	75
Pommes, en tranches	x		80	20
Mini-bananes, entières			62	10
Pêches, coupées en deux	x		62	25–30
Rhubarbe, en morceaux			75	13
Prunes, coupées en deux	x		70	10–12
Divers				
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots/liquide de 1 : 2)		x	90	240
Crevettes, décortiquées		x	56	19–21
Œuf de poule, entier			65–66	60
Coquilles Saint-Jacques, détachées			52	25
Échalote, entière	x	x	85	45–60

🔥 Température, 🕒 Temps de cuisson

Sous vide

Aliments	À ajouter avant cuisson		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Sucre	Sel	à point*	bien cuit*	
Viande					
Magret de canard, entier		x	66	72	35
Selle d'agneau avec os			58	62	50
Filet de bœuf, 4 cm d'épaisseur			56	61	120
Rumpsteak de bœuf, 2,5 cm d'épaisseur			56	—	120
Filet de porc, entier		x	63	67	60

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

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

Réchauffer

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

Les aliments avec un temps de cuisson court et ceux pour lesquels le degré de cuisson s'est modifié lors du réchauffage, p. 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 ensuite 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 les aliments plus de 5 jours au réfrigérateur avant de les réchauffer.

Réglages

Modes de fonctionnement ☐ | Sous-vide 

Température : voir tableau

Temps : voir tableau

Sous vide

Réchauffer en mode Sous-vide


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

Aliments	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	à point ¹	bien cuit ¹	
Viande			
Selle d'agneau avec os	58	62	30
Filet de bœuf, 4 cm d'épaisseur	56	61	30
Rumpsteak de bœuf, 2,5 cm d'épaisseur	56	—	30
Filet de porc, entier	63	67	30
Légumes			
Chou-fleur en bouquets, de moyen à grand ³	85		15
Chou-rave, en rondelles ³	85		10
Fruits			
Ananas, en tranches	85		10
Divers			
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots/liquide de 1 : 2)	90		10
Échalote, entière	85		10

🌡️ Température, 🕒 Temps

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

Réchauffer

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

Les aliments sont chauffés en douceur dans le combi-four vapeur, ils ne se dessèchent pas et ne cuisent pas plus longtemps. Ils sont réchauffés de manière uniforme, vous n’avez pas besoin de remuer.

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

Plats de cuisson

Les petites quantités peuvent être chauffées sur une assiette, les grandes dans le plat de cuisson vapeur.

Durée

Pour un service sur assiette, réglez le temps de cuisson sur 10 à 12 minutes. Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson. Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez 5 minutes du temps de cuisson pour les deuxième et troisième fournées : en effet, l’enceinte de cuisson est encore chaude.

Humidité

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




Conseils

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

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Réglages

Fonctions utiles  | Réchauffer ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Cuiss. comb. + Chal. tour. Plus 

Température : voir tableau

Humidité : voir tableau

Durée : voir tableau

Fonctions utiles

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


Aliments	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒* [min]
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
Accompagnements			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées en deux dans la longueur	120	70	8–10
Boulettes Purée de pommes de terre	140	70	18–20
Viande et volaille			
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Paupiettes coupées en tranches Goulasch Ragoût d'agneau Boulettes de viande avec sauce aux câpres Escalope de poulet Escalope de dinde, coupées en tranches	140	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	140	70	10–12
Assiettes garnies			
Spaghetti sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Piments farcis (coupés en deux), riz Émincé de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon Potée	120	70	10–12

🌡️ température, 💧 humidité, 🕒 durée

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

Décongeler

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

 **Risque d'infection dû à la formation de bactéries.**

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

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

N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.

Exceptions : viande hachée et gibier 50 °C.

Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.

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

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

Récipients de cuisson


Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus de la tôle universelle. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.


Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

Conseils

- Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices. Pour ce faire, 2 à 5 minutes sont suffisantes selon l'épaisseur.
- À la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de fruits rouges ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.
- Ne recongelez jamais des produits décongelés.
- Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

Réglages

Fonctions utiles  | Décongeler ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Fonctions utiles

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

Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produits laitiers				
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
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises/groseilles	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
surgelés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabes	300 g	60	4–6	5
Plats cuisinés				
Viande, légumes, garniture/potée/soupes	480 g	60	20–25	10–15
Viande				
Rôti en tranches	125–150 g chacune	60	8–10	15–20

Fonctions utiles

Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulache	500 g	60	30–40	10–15
	1'000 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	1'000 g	50	40–50	10–15
Escalopes/côtelettes/saucisses à rôtir	800 g	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1'000 g	60	40	15–20
Cuisse de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée	–	60	10–12	10–15
Pâtisseries gâteaux à base de pâte brisée	400 g	60	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis, 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

Mix & Match

L'application spéciale Mix & Match est disponible pour la préparation simple et aisée de plats. Avec cette application, vous pouvez réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou composer un plat tout prêt à partir d'aliments frais et le cuire sur une assiette.

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

N'utilisez que des aliments qui sont propres à la consommation. Si vous avez des doutes, jetez la nourriture.

Conseil : Nous vous recommandons d'utiliser l'App Miele pour la fonction spéciale Mix & Match. L'App Miele vous permet de composer de manière interactive votre plat complet à partir des ingrédients les plus divers et de transmettre les réglages du programme à votre combi-four vapeur.

Pour utiliser cette fonction, votre combi-four vapeur doit être connecté au réseau Wi-Fi. Pour ce faire, consultez le chapitre "Première mise en service", section "Miele@home".

Si vous n'utilisez pas l'App Miele, suivez les instructions suivantes et composez votre plat complet à l'aide des tableaux de cuisson.

Plats de cuisson

Utilisez :

- une assiette plate ou un petit plat à gratin
- un bol profond ou une tasse pour les aliments avec l'ajout d'un liquide

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

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

Transvasez les plats cuisinés dans des plats adaptés.

Conseils pour réchauffer des plats complets

- Utilisation pour les aliments frits ou cuits au four Réchauffage croustillant et pour les aliments cuits ou bouillis Réchauffage doux.
- Notez que seuls les aliments qui étaient croustillants avant de les réchauffer le seront à nouveau avec Réchauffage croustillant.
- Les aliments ne doivent pas dépasser une hauteur de 2–2,5 cm. Transvasez les aliments plus hauts dans un plat plus bas (par ex. le ragoût) ou coupez les morceaux compacts en tranches (par ex. paupiettes ou gratin).
- Ne réchauffez des pâtes que si elles sont mélangées à une sauce.
- Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Essayez les gouttes d'eau avant de servir.

Conseils pour cuire des plats complets

- Vous pouvez facilement faire une sauce à partir du bouillon de viande et de poisson : avant la cuisson, ajouter 1 cuillère à café d'épaississant pour sauce à la viande ou au poisson cru. Remuez la sauce avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse avant de servir. Au lieu de l'épaississant pour sauce, vous pouvez également utiliser une cuillère à café de purée de pommes de terre en poudre (toute prête) ou un cuillère à café de gomme de guar.
- Vous pouvez régler les temps de cuisson inégaux des aliments à l'aide de la taille de la pièce : plus le temps de cuisson est court, plus les morceaux doivent être gros (par ex. gros bouquets de chou-fleur). Plus le temps de cuisson est long, plus les morceaux doivent être petits (par ex. pommes de terre en dés, pommes de terre, etc.).
- Les temps de cuisson inégaux peuvent également être compensés par la stratification : Placez un aliment ayant un temps de cuisson court sous un aliment ayant un temps de cuisson long ou faites un petit gratin.
- Pour éviter que les aliments ne sèchent, affinez votre plat avec une sauce ou une marinade. Vous pouvez aussi utiliser du fromage ou du bacon.

Composer un plat avec différents ingrédients

Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, vous devez composer les différents ingrédients du plat – tels que la viande, les accompagnements et les légumes – afin de pouvoir sélectionner un réglage commun pour le brunissage. Ce réglage doit convenir ou au moins convenir sous certaines conditions à tous les aliments du plat.

Nous vous conseillons la marche à suivre suivante :

- Choisissez un ingrédient principal à l'aide des tableaux de cuisson, par exemple un steak de bœuf.
- Choisissez d'autres ingrédients qui ont des paramètres de brunissage assortis, comme les haricots verts et le riz.

Fonctions utiles

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Outre des informations sur la taille des pièces ou le degré de transformation des aliments, les tables de cuisson contiennent également des instructions pour la préparation.

Le brunissage est indiqué à l'écran par une barre à 7 segments. La règle de base est la suivante : plus on remplit de segments, plus le temps de cuisson est long.

Vous pouvez utiliser les symboles pour déterminer quel réglage convient au brunissage de l'aliment en question :

Symbole	Signification
—	non approprié
□	approprié sous certaines conditions
■	approprié

Utiliser l'application spéciale Mix & Match

Les aliments ne doivent pas être couverts durant la préparation.

- Préparez les aliments, si nécessaire.
- Sélectionnez Fonctions utiles | Mix & Match.
- Si vous préparez des aliments déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage doux ou Réchauffage croustillant.
- Si vous préparez des aliments **frais** ou seulement **précuits**, sélectionnez Cuisson douce ou Cuisson croustillante.
- Si nécessaire, modifiez le réglage pour le brunissage.
- Validez avec *OK*.
- Enfourez les aliments sur la grille au niveau 2.
- Validez avec *OK*.

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

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

Les aliments sont réchauffés avec l'application spéciale "Réchauffage croustillant"

Aliments	Réglage de la barre à segments Brunissage
Strudel aux pommes, 4 cm d'épaisseur, déjà cuit	__ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Camembert au four, 75 g, déjà cuit	__ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Baguette, déjà cuite	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ __ __
Petits fours, déjà cuits	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Galette de tofu ¹ , déjà cuite	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ __
Petits pains, précuits ou déjà cuits, entreposés	__ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Cheeseburger, déjà cuit	__ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ __ __
Chili con carne ¹ , 2 cm d'épaisseur, déjà cuit	__ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Ciabattini, précuits ou déjà cuits, entreposés	__ __ __ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Tarte flambée, déjà cuite	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ __ __
Lanières de viande ¹ , précuites ou déjà cuites	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Boulettes de viande ¹ (porc), 60 g, déjà cuites	__ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Rouleau de printemps, 100 g, déjà cuit	__ __ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Kaiserschmarrn (crêpes autrichiennes) ¹ , surgelées, décongelées	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Pommes de terre à chair ferme, en rondelles, déjà cuites	__ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Croquettes de pommes de terre, déjà cuites	__ __ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Lasagnes ¹ , 3 cm d'épaisseur, déjà cuites	__ __ __ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Gratin de pâtes ¹ , 4,5 cm d'épaisseur, déjà cuit	__ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __
Crêpes ¹	__ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Pizza, déjà cuite	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Quiche, 3,5 cm d'épaisseur, déjà cuite	__ __ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Galettes de pommes de terre ¹ , déjà cuites	__ __ __ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Röstis, déjà cuits	__ __ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Escalope, déjà cuite	__ __ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __

¹ n'est pas croustillant, doit simplement être suffisamment réchauffé (> 65 °C).

Fonctions utiles

Cuire les aliments avec l'application spéciale "Cuisson croustillante"

Aliments	Consignes de préparation	Réglage de la barre à segments Brunissage
Viande¹		
Saucisse à griller, 100 g, cuite à l'eau	entaillée	___ _ _ _ □ ■ □
Boulettes de viande, 60 g, 2,5 cm d'épaisseur	Viande hachée assaisonnée	___ _ _ _ □ ■ □
Blanc de poulet, 3 cm d'épaisseur, cru	nature, assaisonné	_ □ □ ■ _ _ _
Pilon de poulet, cru	marinade	___ _ □ □ □ ■
Steak de veau, 2,5 cm d'épaisseur, cru	marinade, avec sauce	■ _ _ _ _ _
Côtelette de porc, 3,5 cm d'épaisseur, crue	—	_ _ □ ■ □ □ □
Côtelette d'agneau, 2 cm d'épaisseur, crue	marinade	□ ■ □ □ _ _ _
Steak de bœuf, 3 cm d'épaisseur, cru	marinade	_ □ ■ □ _ _ _
Filet de porc, 4 cm d'épaisseur, cru	lardé, salé et poivré	□ □ ■ □ _ _ _
Côtelette de porc, 1,5 cm d'épaisseur, crue	panée, légèrement huilée	_ _ _ _ _ ■
Poisson¹		
Dos de flétan, 3 cm d'épaisseur, cru	marinade	□ ■ _ _ _ _ _
Filet de morue, 3,5 cm d'épaisseur, cru	marinade	■ □ □ _ _ _ _
Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur, cru	assaisonné	□ □ ■ □ □ _ _
Filet de lieu noir, 3 cm d'épaisseur, cru	assaisonné, garniture : épinards, feta	■ □ _ _ _ _ _
Filet de thon, 3 cm d'épaisseur, cru	marinade	_ _ □ _ _ _ _
Brochette de poisson-chat, dés de 50 g, crue	marinade, avec lard	_ □ □ □ ■ _ _
Légumes		
Aubergine, 2 cm d'épaisseur, crue	marinade	_ _ _ ■ □ _ _
Chou-fleur, en gros bouquets, cru	Sel, poivre, noisette de beurre	□ □ ■ □ _ _ _
Brocoli, en gros bouquets, cru	Sauce au fromage	□ ■ □ _ _ _ _
Haricots verts bardés, crus	bardés, assaisonnés	_ _ ■ □ _ _ _
Pommes de terre, à chair ferme, rondelles de 3 mm, crues	Beurre, sel ou fromage	_ _ _ □ □ □ ■
Chou rave, tranches de 2 cm, cru	Sel, poivre, muscade	□ □ ■ □ _ _ _
Courge, dés de 2 cm, crue	Sel, poivre, huile de pépins de courge	■ □ □ _ _ _ _

Aliments	Consignes de préparation	Réglage de la barre à segments Brunissage
Épi de maïs, cru	Sel, beurre	_ □ □ ■ □ _ _
Carottes, rondelles de 2 cm, crues	Sel, poivre, beurre	□ □ ■ □ _ _ _
Poivron, en gros morceaux, cru	marinade	□ □ □ ■ □ _ _
Courgettes, rondelles de 2 cm, crues	marinade	_ □ □ ■ □ □ _
Pâtes et riz		
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	–	□ _ _ _ _ _
Lasagnes, 3 cm d'épaisseur, précuites	–	■ □ _ _ _ _
Gratin de pâtes, 2 cm d'épaisseur, précuit	–	■ _ _ _ _ _
Riz, riz nature, temps de cuisson huit minutes, cru	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)	_ □ ■ □ _ _ _
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 8 à 12 minutes, cru	Sel, 1 : 1,5 (riz : liquide)	_ _ □ ■ □ _ _
Riz, précuit	–	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza, etc.		
Camembert au four, 25 g, surgelé	décongelé	■ □ □ □ _ _ _
Baguette, surgelée ou précuite	décongelé	□ ■ _ _ _ _
Petits pains, surgelés ou précuits	décongelé	□ ■ □ _ _ _ _
Cheeseburger, précuit	–	■ _ _ _ _ _
Dattes en barde, crues	–	_ □ □ ■ □ _ _
Tarte flambée, crue	Garnir une pâte toute prête	_ _ □ ■ □ _ _
Rouleau de printemps, 100 g, surgelé	décongelé	_ □ ■ □ _ _ _
Fromage à griller, 90 g, précuit	–	_ _ _ _ □ ■ □
Croquettes pommes de terre, surgelées	décongelé	■ □ _ _ _ _
Gnocchi, précuit	Beurre, sel, fromage	■ _ _ _ _ _
Galettes de pomme de terre (pâte toute prête), crues	légèrement huilées	_ _ □ ■ □ _ _
Pâtes fraîches, précuites	–	□ □ ■ □ □ □ _
Galette de tofu, 80 g, déjà cuite	–	■ _ _ _ _ _
Pizza, déjà cuite	–	□ ■ □ _ _ _ _
Röstis, surgelés	décongelé	■ □ _ _ _ _
Tarte à l'oignon, 2,5 cm d'épaisseur	Précuit	_ _ _ _ _ ■ □
Mets sucrés		

Fonctions utiles

Aliments	Consignes de préparation	Réglage de la barre à segments Brunissage
Kaiserschmarrn (crêpes autrichiennes), déjà cuites	–	

¹ Ajoutez une cuillère à café de liant pour sauce à la viande/au poisson cru.

Aliments appropriés pour l’application spéciale “Cuisson douce”

Aliments	Consigne de préparation
Viande¹	
Saucisse de Vienne (porc), 100 g, déjà cuite	–
Brochette de filet de bœuf, dés de 50 g, crue	marinade, avec lard
Brochettes de porc, dés de 50 g, crue	marinade, avec poivron et oignon
Blanc de poulet, 3 cm d’épaisseur, cru	nature, assaisonné
Steak de veau, 2,5 cm d’épaisseur, cru	marinade, en sauce
Carré de porc, 3,5 cm d’épaisseur, cru	–
Poisson¹	
Truite, entière, 350 g, crue	assaisonnée, garniture : beurre, herbes
Dos de flétan, 3 cm d’épaisseur, cru	marinade
Filet de morue, 3,5 cm d’épaisseur, cru	marinade
Filet de saumon, 3 cm d’épaisseur, cru	assaisonné
Filet de lieu, 180 g	Garniture : épinards et crème fraîche
Filet de thon, 3 cm d’épaisseur, cru	marinade
Brochette de poisson-chat, dés de 50 g, crue	marinade, avec lard
Légumes	
Chou-fleur, en gros bouquets, cru	assaisonné
Brocoli, en gros bouquets, cru	assaisonné, avec/sans sauce au fromage
Pommes de terre, à chair ferme, coupées en quartiers/ en rondelles, crues	Sel
Chou rave, tranches de 2 cm, cru	Sel, poivre, muscade
Courge, dés de 1,5 cm, crue	Sel, poivre, huile de pépins de courge
Épi de maïs, cru	Sel, beurre
Carottes, rondelles de 2 cm, crues	Sel, poivre, beurre
Poivron, en gros morceaux, cru	marinade
Choux de Bruxelles, entiers, crus	Sel, poivre, muscade
Asperges, tiges, entières, crues	Sel, beurre

Aliments	Consigne de préparation
Patate douce, dés/rondelles de 1,5 cm, crue	Sel
Courgettes, rondelles de 2 cm, crues	marinade
Pâtes & riz	
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	Sauce
Macaronis, courts, crus	Sel, 1 : 3 (pâtes : eau)
Riz, riz basmati, temps de cuisson 10 minutes, cru	Sel, 1 : 2,5 (riz : liquide)
Riz, riz nature, temps de cuisson huit minutes, cru	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 8 à 12 minutes, cru	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)
Riz à grains ronds, déjà cuit	–
Vermicelles, crues	recouvertes de bouillon
Pizza, etc.	
Gnocchi, précuit	Sel, beurre
Purée de pommes de terre, déjà cuite	–
Pâtes fraîches, précuites	Sel, beurre

¹ Ajoutez une cuillère à café de liant pour sauce à la viande/au poisson cru.

Fonctions utiles

Cuisson menu – automatique

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

Pour la cuisson du menu, les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur durée de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection au même moment.

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

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas proposées dans la cuisson de menu.

Utiliser l'application spéciale Cuisson menu

■ Sélectionnez Fonctions utiles  | Cuisson menu.

■ Sélectionnez l'aliment souhaité.

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

■ Sélectionnez les valeurs souhaitées et validez en appuyant sur **OK**.

■ Sélectionnez Ajouter des aliments.

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

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

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

■ Si vous faites cuire des aliments qui gouttent ou qui déteignent dans des récipients de cuisson perforés, enfournez-les directement au-dessus de la tôle universelle. Le goût de vos préparations culinaires ne seront pas altérées ni tachées par le liquide s'écoulant des plats.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le moment auquel l'aliment suivant doit être enfourné est indiqué. Un signal retentit lorsqu'il est temps d'ajouter le prochain aliment. Répétez le même processus pour le troisième aliment si nécessaire.

Vous pouvez aussi faire cuire un menu composé d'aliments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre "Cuisson vapeur", section "Cuisson de menu – Mode manuel".

Conserves

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

Bocaux

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

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

Fruits

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

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins. Coupez les gros fruits en morceaux (pommes en quartiers par exemple).

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

Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.

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

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant 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 doucement le bocal afin de bien répartir son contenu. Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.

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

Viande et saucisses

Faites cuire ou rôtir la viande de façon à ce qu'elle soit juste cuite avant de la mettre en conserve. Pour remplir le bo-

cal, utilisez le jus de rôti, ou le bouillon dans lequel la viande a cuit. Vous pouvez allonger le liquide avec de l'eau. Veillez à ce que le bord du bocal soit exempt de graisse.

Remplissez les bocaux de chair à saucisse jusqu'à la moitié uniquement. En effet, la masse monte pendant l'opération de stérilisation.

Conseils



- Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir déclenché l'appareil.
- Laissez-les refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

Stériliser des aliments

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

Réglages

Fonctions utiles  | Stériliser ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de stérilisation : voir tableau

Fonctions utiles

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

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

🌡️ Température, ⌚ Durée de stérilisation

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

Conserves de gâteaux

La pâte travaillée, la pâte à biscuit et la pâte levée peuvent être stérilisées. Le gâteau se conserve alors environ 6 mois.

Les gâteaux **aux fruits ne se conservent pas**, et doivent être consommés dans les 2 jours.





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

La fermeture du bocal doit être hermétique, avec un anneau de stérilisation, un couvercle en verre fixé au bocal et un clip de fermeture à ressort.



Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

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

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous recommandons de commencer par sélectionner la durée de stérilisation la plus courte. Vous pouvez si nécessaire prolonger la durée de stérilisation.


Type de pâte	Mode de fonctionnement	Etape	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚ [min]
Pâte travaillée		—	160	—	35–45
Génoise		—	160	—	50–55
Pâte levée		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ température, 💧 humidité, ⌚ durée de stérilisation

 chaleur sole/voûte,  cuisson combinée chaleur sole/voûte

Fonctions utiles


Sécher




Pour sécher et déshydrater, utilisez exclusivement l'application spéciale Sécher ou le mode de cuisson Cuiss. comb. + Chal. tour. Plus , de façon à ce que l'humidité s'échappe.

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

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

Réglages

Fonctions utiles  | Sécher
Température : voir tableau
Temps de séchage : voir tableau
ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Cuiss. comb. + Chal. tour. Plus 
Température : voir tableau
Humidité : 0 %
Temps de séchage : voir tableau

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

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

🌡️ Température, 🕒 temps de séchage (heures)

* Les cèpes, les champignons Shiitake, les morilles, les champignons noirs chinois et les bolets bais sont adaptés pour la déshydratation. Les champignons sont suffisamment secs lorsqu'ils sont cassants.

Extraction de jus

Votre combi-four vapeur vous permet d'extraire le jus de fruits mous ou moyennement fermes.

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement à l'extraction des jus : plus le fruit est mûr, plus son jus est abondant et parfumé.

Préparation

Triez puis lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises, qui 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

- Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.
- La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

Extraire du jus

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un plat de cuisson non perforé ou la tôle universelle.

Réglages

Modes de fonctionnement ☐ | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : 40-70 minutes

Fonctions utiles

Blanchir

Afin de préserver leurs qualités, nous vous conseillons de blanchir vos légumes avant de les congeler.



Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

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

Réglages

Fonctions utiles  | Blanchir

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute


Désinfecter la vaisselle

Ce programme permet d'éliminer les germes présents sur la vaisselle et les biberons, comme lorsqu'on les fait bouillir. Vérifiez au préalable que les objets que vous souhaitez stériliser résistent aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur.

Démontez entièrement les biberons. Remontez les uniquement lorsqu'ils sont complètement secs. C'est indispensable pour éviter la formation de germes.

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

Réglages

Fonctions utiles  | Désinfecter la vaisselle
Temps : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 


Température : 100 °C


Temps : 15 minutes

Chauffer la vaisselle

Utiliser de la vaisselle chauffée permet de maintenir la température des aliments plus longtemps.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Enfournez la grille de cuisson au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille du récipient, vous pouvez également poser la grille avec la surface de pose vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson et déposer le récipient dessus. En cas de besoin, vous pouvez également démonter les grilles de supports.
- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle .
- Modifiez le cas échéant la température préconisée et réglez le temps de cuisson.


 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de supports et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

Maintien au chaud

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

Maintenez les aliments au chaud le moins longtemps possible afin de préserver leur qualité.

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfournez les aliments à maintenir au chaud dans l'enceinte de cuisson et validez avec *OK*.
- Modifiez le cas échéant la température préenregistrée et réglez le temps de cuisson.

Fonctions utiles




Faire lever la pâte

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé puis laissez reposer le tout sur la grille insérée.
En fonction de la taille des récipients, vous pouvez aussi placer la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez le récipient dessus. En cas de besoin, vous pouvez également démonter les grilles de supports.

Réglages

Fonctions utiles  | Faire lever la pâte

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Cuiss. comb. + Chal. tour. Plus 

Température : 30 °C


Humidité : 100 %

Durée : selon la recette



Préparer des serviettes chaudes

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les l'une à côté de l'autre dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Programmes automatiques  | Spécial | Préparer serviettes chaudes

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes



Faire fondre de la gélatine

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

Réglages

Programmes automatiques  | Spécial | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel



- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Remuez le miel de temps en temps.

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

Réglages

Programmes automatiques  | Spécial |
Décristalliser le miel

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson
vapeur 

Température : 60 °C

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

Pour préserver les substances nutritives et l'arôme du miel, vous pouvez choisir les réglages suivants :

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Combinée + Chaleur sole-voûte 

Température : 37 °C

Humidité : 100 %

Durée : jusqu'à ce que le miel semble homogène

Faire fondre du chocolat

Dans votre combi-four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat.



En cas d'utilisation de glaçage gras, placez le paquet fermé dans un récipient de cuisson perforé.

- Cassez le chocolat en morceaux.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un récipient de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

Réglages

Programmes automatiques  | Spécial |
Faire fondre du chocolat

ou

Modes de fonctionnement  | Cuisson
vapeur 

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonctions utiles

Faire suer les oignons


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

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur.

Réglages

Programmes automatiques ☒ Auto | Spécial | Faire suer les oignons

ou

Modes de fonctionnement ☐ | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes


Conserves de pommes

Grâce à ce procédé, vous gardez vos pommes non traitées plus longtemps. Elles ont moins de chance de pourrir et 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 fonctionnement ☐ | Cuisson vapeur 


Température : 50 °C

Temps de préparation : 5 minutes

Préparer une royale

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

Réglages

Modes de fonctionnement ☐ | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Gelée de fruits

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

Bocaux

N'utilisez que des bocaux en parfait état, propres, dotés d'un couvercle Twist-Off et d'une contenance maximale de 250 ml.

Après le remplissage, nettoyez soigneusement le bord des bocaux avec un linge propre et de l'eau chaude.

Préparation

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

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.




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

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

Préparer de la gelée de fruits

- Remplissez les bocaux jusqu'aux deux tiers maximum.
- Placez les bocaux ouverts dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille.
- Laissez les bocaux reposer une à deux minutes après la fin du temps de préparation.
- Fermez ensuite les bocaux avec un couvercle et laissez-les refroidir.

Réglages

Modes de fonctionnement  | Cuisson combinée  | Cuisson comb. + Chal. tour. Plus 

Température : 150 °C

Humidité : 0 %

Durée : 35–45 minutes

Fonctions utiles

Peler des aliments


- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Versez les aliments dans un plat perforé si vous utilisez la vapeur ou sur le plat multi-usages si vous utilisez le gril.
- Après avoir retiré les amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les émonder.

Réglages

Modes de fonctionnement ☐ | Grand gril 


Niveau : 3

Durée : voir tableau

Aliments	 [min]
Poivrons	10
Tomates	7


 Durée

Réglages

Modes de fonctionnement ☐ | Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : voir tableau

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

 Durée

Yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conseil : si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

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

Réglages

Programmes automatiques ☒ Auto | Spécial | Yaourts maison

ou

Modes de fonctionnement ☐ | Cuisson vapeur ☒

Température : 40 °C

Temps : 5 heures

Causes possibles en cas de mauvais résultats

Le yaourt ne prend pas :

mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Du liquide s'est déposé :

les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.


Le yaourt est granuleux :

le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.


Programmes automatiques

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

Catégories

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

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection s'affiche.


- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques correspondant à la catégorie sélectionnée s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Certains programmes automatiques vous invitent à utiliser la thermosonde. Suivez également indications du chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde".

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes.

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

Consignes d'utilisation

- Après un processus de cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. La durée de cuisson sera la même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.
- Le degré de cuisson et le brunissement sont représentés par une barre composée de sept segments. Réglez le degré de cuisson ou de brunissage souhaité en effleurant le segment correspondant.
- Certains programmes de cuisson vous proposent de sélectionner l'option Rôti Gourmet. La viande sera cuite en douceur à basse température sur une longue durée. L'utilisation supplémentaire d'humidité contribue à un résultat de cuisson et de brunissage optimal : la viande devient très tendre et juteuse. Le degré de cuisson est uniforme dans la découpe et une fine croûte brune se forme pendant le programme de cuisson. Une cuisson préalable de la viande n'est donc pas nécessaire. Contrairement à la sélection Rôtir la thermosonde n'est pas utilisée ici et vous pouvez régler une heure de début ou de fin en fonction de votre préparation de menu.
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules indiqués dans les recettes.
- Dans la catégorie Riz, vous pouvez également choisir Général dans les programmes riz à grains longs et riz à grains ronds. Utilisez ce programme automatique si vous souhaitez préparer des variétés de riz à grains longs

ou ronds qui ne sont pas disponibles comme programmes automatiques spécifiques.

- Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début ou de fin via Départ à ou Arrêt à.
- L'option de menu Afficher étapes de cuisson énumère les différentes étapes de cuisson du programme automatique. Avec certains programmes automatiques, vous disposez également de l'option de menu Afficher les promotions. Cette option de menu vous permet de sélectionner les actions nécessaires, par ex. pour enfourner les aliments ou ajouter des ingrédients. Durant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via **i** Info.
- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. Des vapeurs chaudes peuvent s'échapper. Reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas vous retrouver au contact de la vapeur chaude ou des parois de l'enceinte. Risque de brûlure.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolonger cuisson ou Prolonger la cuisson.
- 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 êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par ex. "Pain".

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 réponses, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier le texte recherché.


- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie 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.

Pour les programmes automatiques, en particulier, vous n'avez plus besoin de passer en revue tous les niveaux de menu afin de démarrer un programme.






Conseil : Sous MyMiele, vous pouvez également définir en tant qu'écran d'accueil des options de menu que vous avez enregistrées (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter entrée.

Vous pouvez choisir des éléments parmi les rubriques suivantes :


- Modes de fonctionnement 
- Programmes automatiques 
- Fonctions utiles 
- Programmes personnalisés 
- Entretien 

- Validez en appuyant sur **OK**.

L'élément sélectionné s'affiche dans la liste avec le symbole correspondant.


- Procédez de même avec les autres entrées. Seuls les éléments non sélectionnés 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 s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée s'affiche à la position souhaitée.

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes les plus fréquentes. À chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.
- Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.


Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

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

Entrez ensuite un nom de programme.

Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages pour la 1re étape de cuisson.

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

- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffer, vous pourrez ensuite ajouter une autre étape en sélectionnant Ajouter et en saisissant une durée de cuisson. Il vous sera alors possible d'enregistrer ou de démarrer le programme.


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

Vous pouvez ajouter d'autres étapes de cuisson, si vous souhaitez par exemple utiliser un mode de fonctionnement différent du premier.

- Si d'autres opérations de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter, puis procédez comme pour la 1re étape.

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

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

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

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


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

- Validez avec OK.

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

Programmes personnalisés


Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme souhaité.

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

- Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
 - Arrêt à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment.
 - Départ à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.
 - Afficher étapes de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.
 - Afficher les promotions
L'écran affiche une liste des actions requises de votre part, par ex. l'heure à laquelle enfourner le plat.
- Sélectionnez l'option souhaitée.


Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

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

- Une fois le programme terminé, sélectionnez Fermer.

Modifier les étapes de cuisson

Lorsque vous avez enregistré votre programme personnalisé en vous basant sur un programme automatique existant, vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson.


- 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 les réglages souhaités puis confirmez.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Commencer.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.


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

- Validez en appuyant sur OK.

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

Renommer les programmes personnalisés

- 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 caractère  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

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


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

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme est renommé.

Programmes personnalisés


Supprimer des programmes personnalisés

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

Le programme est effacé.

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

Déplacer des programmes personnalisés

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

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme s'affiche à la position souhaitée.

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

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

Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, une tôle universelle ou n'importe quel moule en matériau thermorésistant.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Faites cuire les produits surgelés, comme les pâtisseries, les pizzas ou les baguettes surgelées sur la grille.

Sous l'effet de températures très élevées, la tôle universelle peut se déformer au point de devenir impossible à sortir de l'enceinte de cuisson.

- Pour les produits surgelés de type frites, croquettes, etc, vous pouvez utiliser la tôle universelle. Retournez ces produits surgelés plusieurs fois pendant la préparation.
- Cuisez simultanément sur 2 niveaux au maximum. Lorsque vous préparez des gâteaux moelleux comme les tartes aux prunes, n'utilisez qu'un seul niveau.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la tôle universelle, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). En général, les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

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

Conseils pour la cuisson

- En pâtisserie, utilisez de préférence des moules de couleurs foncées. Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Si vous préparez des produits surgelés tels que les frites, les croquettes, les gâteaux ou les pizzas, sélectionnez la température intermédiaire indiquée sur l'emballage.
- Si la durée de cuisson indiquée est une fourchette, vérifiez la cuisson du plat une fois que la durée la plus courte est écoulée. Pour ce faire, piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois. Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.




Remarques concernant les modes de cuisson

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

Cuisson combinée

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

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuiss. comb. + Chaleur tour. + 
- Cuiss. comb. + Chal. sole-voûte 
- Cuiss. comb. + Gril 

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

Conseil : Vous trouverez des recettes et de nombreux tableaux de cuisson avec des informations sur les modes de cuisson, les températures, l'humidité et les durées de cuisson dans le livre de recettes de Miele "Four vapeur combiné multifonctions" (consultable sur le site Internet Miele) ou dans l'application Miele.


Programmes automatiques

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

Chaleur tournante +

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

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

Chaleur sole-voûte

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

N'utilisez qu'un seul niveau. Si vous préparez des gâteaux sur plaque, utilisez le niveau 2.

Cuisson intensive

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

Enfournez les aliments au niveau 1.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode de fonctionnement en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

Chaleur voûte

Sélectionnez ce mode de fonctionnement en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessus des aliments.

Ce mode de fonctionnement convient pour gratiner ou faire dorer des soufflés.

Spécial gâteaux

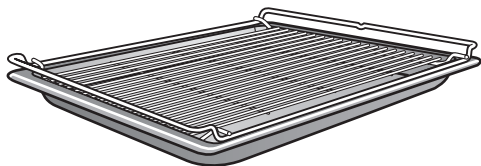
Utilisez ce mode de fonctionnement pour la cuisson de pâtes à gâteaux et des gâteaux de levure surgelés.

Chaleur tournante Eco

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

Conseils pour la cuisson

- Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, car elle se dessècherait. Faites décongeler la viande avant la cuisson.
- Avant la cuisson, enlevez la peau et les nerfs.
- Marinez et assaisonnez la viande selon vos envies.
- Si vous souhaitez faire rôtir plusieurs morceaux de viande en même temps, choisissez si possible des morceaux de la même épaisseur.
- Utilisez la plaque universelle avec la grille posée dessus. L'enceinte de cuisson reste plus propre et vous pouvez utiliser le jus de viande recueilli pour préparer une sauce.




- Une fois le rôti prêt, laissez-le "reposer" environ 10 minutes avant de le découper. Ce temps de repos permet au jus de viande de mieux se répartir.




Remarques concernant les modes de cuisson

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

Cuisson combinée

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

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuiss. comb. + Chaleur tour. + 
- Cuiss. comb. + Chal. sole-voûte 
- Cuiss. comb. + Gril 

Nous recommandons de cuire la viande lentement et en douceur en plusieurs étapes : la première étape de cuisson à haute température, afin de faire dorer la surface. À une humidité plus élevée et à une température réduite au cours d'une deuxième étape de cuisson. La viande cuit uniformément et les muscles se détendent, ce qui rend la viande particulièrement tendre.


Conseil : Vous trouverez des recettes et de nombreux tableaux de cuisson avec des informations sur les modes de cuisson, les températures, l'humidité et les durées de cuisson dans le livre de recettes de Miele "Four vapeur combiné multifonctions" (consultable sur le site Internet Miele) ou dans l'application Miele.

Programmes automatiques

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


Chaleur tournante +


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

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

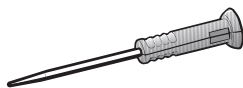
Chaleur sole-voûte

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

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

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

Thermosonde



La thermosonde vous permet de surveiller le processus de cuisson degré par degré.

Fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est complètement enfoncée dans la pièce à cuire jusqu'à la poignée. La pointe métallique contient un capteur de température qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson.

Le choix de la température à cœur dépend du degré de cuisson souhaité et du type de viande. Vous pouvez sélectionner une température entre 30 et 99 °C.

La durée de cuisson dépend de différents facteurs. Plus la température de l'enceinte de cuisson et le cas échéant le taux d'humidité sont élevés et plus l'aliment est fin, plus la température à cœur demandée sera atteinte rapidement.

Dès que vous placez les aliments dans l'enceinte de cuisson avec la thermosonde en place, la transmission des valeurs de la température à cœur au système électronique du four à vapeur combiné se fait par signaux radio entre l'émetteur de la thermosonde et l'antenne réceptrice.

La parfaite transmission des ondes radio n'est possible que porte fermée. La transmission radio s'interrompt si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, par ex. pour arroser un rôti.

La transmission radio se poursuit dès que vous refermez la porte. Patientez quelques secondes : la température à cœur réelle s'affiche de nouveau à l'écran.

Le capteur de température serait endommagé en cas de température supérieure à 100 °C. Lorsqu'il se trouve dans un aliment, il n'existe aucun risque d'endommagement, car la température à cœur maximale pouvant être réglée est de 99 °C.

Si vous n'utilisez pas la thermosonde, retirez-la de l'enceinte, elle ne doit pas rester dedans pendant une cuisson. Lorsque vous ne l'utilisez pas, veuillez donc toujours la replacer dans son rangement.

Possibilités d'utilisation

Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez également vous en servir avec les programmes automatiques et les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante +
- Chaleur sole-voûte
- Cuiss. comb. + Chaleur tour. +
- Cuiss. comb. + Chal. sole-voûte
- Cuisson vapeur
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Spécial gâteaux

Conseils importants concernant l'utilisation

Pour bien utiliser votre sonde thermique, veuillez respecter les instructions ci-dessous.

La pointe métallique de la sonde thermique peut se casser.

N'utilisez pas la sonde thermique pour soulever les aliments.

- N'utilisez pas de plats métalliques étroits et à bords hauts, car ils affaiblissent les signaux radio.
- Ne placez pas d'objets métalliques au-dessus de la sonde thermique sans fil, par exemple un couvercle de plat à rôtir, une feuille d'aluminium ou une grille et une tôle universelle enfoncés aux niveaux supérieurs. Les couvercles en verre peuvent être utilisés.
- N'utilisez pas simultanément une autre sonde thermique métallique du commerce.
- Évitez de plonger la poignée de la sonde thermique dans le jus de cuisson ou de la poser sur l'aliment ou au bord du plat.
- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille.
- La pointe en métal de la sonde thermique est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre. La poignée doit être tournée vers le haut en diagonale et non pas horizontale et pointée vers la porte ou les coins de l'enceinte de cuisson.
- S'il s'agit d'une volaille, plantez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'endroit où elle est la plus épaisse.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Pour de la viande très marbrée et entrelardée, sélectionnez la valeur la plus élevée parmi celles indiquées dans la gamme de températures à cœur du tableau de cuisson.
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium ou un sac de cuisson, percez-les avec la sonde thermique jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la sonde thermique dans le sachet avec la viande. Suivez également les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.
- Sur les aliments très plats tels que le poisson, la sonde thermique doit être plantée presque horizontalement. Veillez donc à cuire le poisson dans des plats en pyrex ou en céramique car les parois des plats métalliques perturbent la transmission du signal.

Si pendant un processus de cuisson la sonde thermique n'est plus reconnue, un message s'affiche à l'écran. Modifiez alors la position de la sonde thermique dans l'aliment.

Rôtir

Utilisation de la thermosonde

- Sortez la thermosonde de son logement derrière le bandeau de commande.
- Piquez entièrement la pointe métallique de la thermosonde dans l'aliment à cuire jusqu'à la poignée.

Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

Tournez la poignée de la thermosonde vers le haut, légèrement de biais.

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Dès que la température à cœur est atteinte, le processus de cuisson s'achève.



Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

La poignée de la thermosonde peut être brûlante. Vous pouvez vous brûler sur la poignée.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde.

Conseil : Si la température à cœur est atteinte et que vous constatez que le plat n'est pas assez cuit, replantez la thermosonde à un autre endroit ou augmentez la température à cœur et répétez la procédure.

Démarrage ultérieur de la cuisson avec la thermosonde


Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez Départ à.

Il est facile d'évaluer plus ou moins exactement le moment où l'opération sera terminée, car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond approximativement à celle d'une cuisson sans thermosonde.


Vous ne pouvez pas régler Durée et Arrêt à, étant donné que la durée totale dépend du temps requis jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

Tableau avec températures à cœur

Viande	 [°C]
Rôti de veau	75–80
Carré de porc	63
Gigot d'agneau saignant à point bien cuit	64 76 82
Selle d'agneau saignant à point bien cuit	53 65 80
Selle de chevreuil saignant à point bien cuit	60 72 81
Rôti de bœuf	80
Filet de bœuf/ rosbif rosé à point bien cuit	45 54 75
Rôti de porc au jam- bon/croustillant	85
Filet de porc rosé à point bien cuit	60 66 75
Gibier/cuissot	85

 Température à cœur

Mode gril

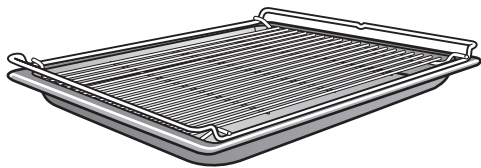
 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Si vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement en mode gril, les éléments de commande sont très chauds.

Veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant le mode gril.

Consignes pour le gril

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



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

Conseils pour les grillades

- Vous pouvez faire mariner vos viandes maigres ou les enduire d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses de cuisson : elles noircissent vite ou dégagent de la fumée.
- Coupez les saucisses à griller en biais avant de les mettre à griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons, pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.
 - **saignant/rosé**
Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.
 - **à point**
Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
 - **bien cuit**
Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.
- Si la grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur, poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau de gril.

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température.

N'utilisez pas la thermosonde en mode Gril.

Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Cuiss. comb. + Gril

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

Grand gril

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

Petit gril


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

Turbogrill

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


Nettoyage et entretien

Conseils pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre combi-four vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du combi-four vapeur s'abîme tout particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four ou des produits détartrants.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

Les dépôts incrustés risquent aussi d'endommager le combi-four vapeur. 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.

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

- Nettoyez et séchez le combi-four vapeur et les accessoires après chaque utilisation.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

Si vous utilisez principalement la cuisson à la vapeur et que vous n'utilisez pas le programme d'entretien HydroClean, il est conseillé d'effectuer au moins une fois par an une cuisson à une température supérieure à 225 °C afin d'éliminer l'humidité même aux endroits inaccessibles du combi-four vapeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le combi-four vapeur pendant un certain temps, nettoyez-le bien afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Détergents à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- des détergents anticalcaires ;
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer) ;
- des détergents contenant des solvants ;
- de produits de lavage pour lave-vaisselle ;
- des nettoyants pour le verre ;
- des détergents pour plan de cuisson en vitrocéramique ;
- des éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif) ;
- des gommes détachantes ;
- des racloirs métalliques à lame aiguisée ;
- de la laine d'acier ;
- des spirales à récurer en inox ;
- des nettoyages ponctuels mécaniques ;
- des produits nettoyants et sprays pour four.

Nettoyage de la façade

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

Conseil : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre en microfibres.

Nettoyage et entretien

PerfectClean

Les surfaces de la tôle universelle, de la grille et des rails coulissants FlexiClips HFC 71 sont recouvertes d'un **revêtement PerfectClean**. Il en résulte un effet d'optique qui donne à la surface un aspect scintillant. Les surfaces à revêtement PerfectClean se distinguent par leurs propriétés antiadhésives et leur facilité de nettoyage.

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

Si le revêtement de protection PerfectClean est recouvert de résidus provenant d'utilisations antérieures, l'effet anti-adhésif ne fonctionne pas. Une utilisation répétée sans nettoyage intermédiaire peut rendre le nettoyage bien plus difficile.

Les coulures de jus de fruits peuvent provoquer des décolorations qui ne peuvent plus être retirées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés du revêtement PerfectClean.

Pour ne pas altérer l'effet anti-adhésif, éliminez toujours tous les résidus de produit de lavage.

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, lors du nettoyage, évitez d'utiliser

- des détergents abrasifs (par ex. de la poudre ou de la crème à récurer, des pierres à nettoyer),
- des produits de lavage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- des produits nettoyants pour vitrocéramique et acier inoxydable,
- de la laine d'acier,
- des éponges abrasives (comme des grattoirs ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif),
- des décapants pour four,
- des détergents abrasifs en frottant excessivement à un seul endroit

Ne nettoyez **surtout pas** les composants dotés d'un revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

Enceinte de cuisson

Il est normal que l'enceinte de cuisson devienne jaune après une longue période d'utilisation. Ses propriétés d'utilisation n'en sont pas affectées.

Vérifiez qu'aucun produit de lavage ne parvienne dans les ouvertures sur la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, vous pouvez retirer la porte ainsi que les supports de gradins et rabattre la résistance de la voûte/du gril.

Nettoyer après une cuisson à la vapeur

■ Retirez :

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

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

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

Conseil : Pour finir, vous pouvez faire sécher automatiquement l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien Séchage (voir section "Entretien").

Nettoyer après avoir fait rôti, griller ou cuire

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaque fois que vous avez préparé un rôti, un gâteau, ou que vous avez utilisé le gril. Si vous ne les nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrustent et deviennent impossible à déloger.

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

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

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

Conseil : Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, que vous laissez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme Entretien ⓘ | Humidification (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").

Nettoyage et entretien

Nettoyer le tamis de fond

- Rincez et séchez le filtre de fond après chaque utilisation.
- Les colorations et dépôts de tartre du filtre de fond peuvent également être enlevés avec du vinaigre. Rincez ensuite à l'eau claire.

Nettoyer le joint de porte

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

Nettoyez le joint de porte après chaque préparation de grillades, rôti ou gâteau.

- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibras propre, humide et sans aucun détergent. Vous pouvez aussi utiliser pour le nettoyage une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Séchez le joint après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux.
- Vérifiez que le joint de porte est correctement positionné.
Si nécessaire, appuyez à nouveau sur le joint de porte pour qu'il s'adapte parfaitement et uniformément.

Si le joint de porte est endommagé, par ex. s'il est fissuré, il doit être remplacé. Contactez le service après-vente Miele.

N'effectuez pas de cuisson à la vapeur ni de nettoyage avec le programme d'entretien HydroClean avant son remplacement.

Nettoyer le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau passe au lave-vaisselle.

- Sortez le réservoir d'eau. Poussez légèrement le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir.
- Videz le réservoir d'eau.

En retirant le réservoir d'eau, de l'eau peut goutter dans l'habitable.

- Séchez le compartiment le cas échéant.
- Rincez le réservoir d'eau à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez ensuite le réservoir d'eau avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

Accessoires

Nettoyer la tôle universelle et la grille

Les surfaces de la tôle universelle et de la grille sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

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

■ Retirez :

- les salissures légères avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède,
- les salissures plus importantes avec une éponge propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté rugueux d'une éponge qui **ne raje pas** et qui convient aux surfaces sensibles.

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

■ Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon.

Nettoyer les plats de cuisson et thermosonde

Les plats de cuisson et la thermosonde passent au lave-vaisselle.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage des grilles de support

Vous pouvez démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

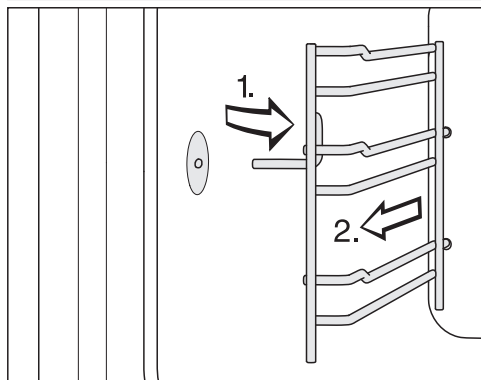
Si vous souhaitez démonter les rails coulissant FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre “Description de l’appareil”, section “Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips”.

Les surfaces des rails coulissants FlexiClips HFC 71 sont recouvertes d’un revêtement PerfectClean. Suivez les conseils de nettoyage décrits au chapitre “Nettoyage et entretien”, section “PerfectClean”.



Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Lorsqu’il est en marche, le four à vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l’enceinte de cuisson et des accessoires. Laissez refroidir les résistances, l’enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les grilles de support.



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

- Retirez :

- les salissures légères avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l’eau tiède,
- les salissures plus importantes avec une éponge propre, de l’eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté rugueux d’une éponge qui **ne raye pas** et qui convient aux surfaces sensibles. Les grilles de support peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle **sans** les rails coulissants FlexiClips.

- Après le nettoyage, éliminez tous les résidus de produit de lavage à l’eau claire.
- Séchez les grilles de support avec un chiffon.

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

- Remontez soigneusement les grilles de support.

Si les grilles de support ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n’est pas assurée. De plus, la sonde de température risque d’être endommagée quand vous enfournez le récipient de cuisson.

Rabattre la résistance de la voûte/du gril

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de la voûte/du gril d'env. cinq cm pour la nettoyer.

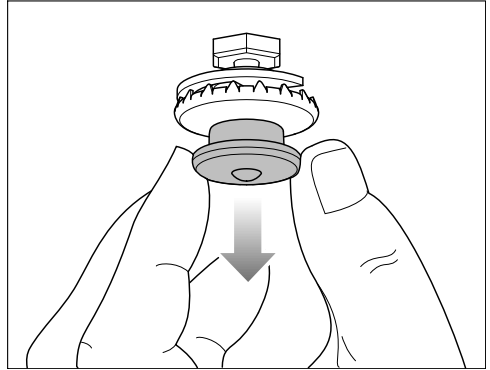
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

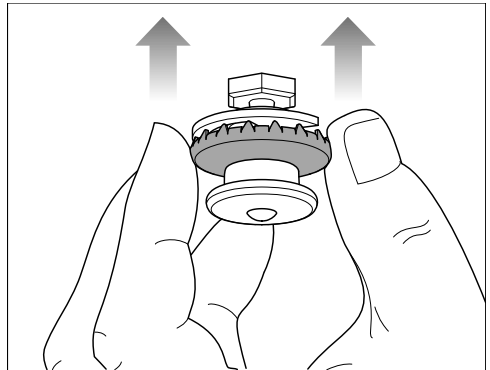
Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances, les grilles de support et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer.

La résistance de la voûte/du gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de la voûte/du gril.



- Tirez la fermeture à pression avec précaution vers le bas. La résistance de la voûte/du gril s'abaisse automatiquement.
- Nettoyez la voûte de l'enceinte exclusivement avec une lavette éponge ou une éponge à vaisselle propre (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Enceinte").



- Une fois le nettoyage terminé, repoussez vers le haut la bague extérieure de la fermeture à pression de la résistance de la voûte/du gril. Lorsque vous remontez la fermeture à pression, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

Nettoyage et entretien

Entretien

Les fonctions Arrêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans les programmes d'entretien.

Trempage

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

- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien ⑤ | Humidification.

Le processus d'humidification dure environ dix minutes.

Séchage

Ce programme d'entretien permet de sécher l'humidité résiduelle, même dans les endroits difficilement accessibles.

- Essuyez tout d'abord l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien ⑤ | Séchage.

Le processus de séchage dure environ 20 minutes.

Rinçage

Ce programme d'entretien permet de rincer le système d'acheminement d'eau. Les éventuels résidus alimentaires sont évacués.

- Sélectionnez Entretien ⑤ | Rinçage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de rinçage dure environ 10 minutes.

Détartrage

Pour détartrer, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage Miele (voir "Accessoires en option"). Elles ont spécialement été développées pour les produits Miele, dans le but d'optimiser la procédure de détartrage. D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou d'autres composants indésirables (par ex. des chlorures) risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité nécessaire ne pourrait être garantie si la concentration requise du produit de détartrage n'est pas respectée.

Le produit détartrant est acide.

Les éléments métalliques peuvent être tachés s'ils sont éclaboussés avec le produit détartrant.

Essayez immédiatement le produit détartrant.

Après une certaine durée de fonctionnement, détartrer le combi-four vapeur. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de programmes de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran. Seules les cuissons à la vapeur sont comptabilisées. Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le combi-four vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le combi-four vapeur qu'il ne se verrouille.


Le processus de détartrage dure environ 41 minutes.

Pendant le programme de détartrage, le réservoir à eau doit être vidé et rincé.

Procéder au détartrage

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Entretien ⓘ | Détartrer.

Le message *Veillez patienter* s'affiche à l'écran. Le détartrage se prépare. Cela peut durer plusieurs minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de mettre du produit détartrant dans le réservoir d'eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez deux pastilles détartrantes Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles détartrantes.
- Insérez le réservoir d'eau.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

N'arrêtez jamais le four à vapeur combiné avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le processus de détartrage, il vous sera à nouveau demandé de vider et de rincer le réservoir d'eau.

- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le temps restant est écoulé, *Terminé* apparaît et un signal sonore retentit.

Terminer le détartrage

- Sélectionnez *Fermer*.
- Sortez le réservoir d'eau et videz-le.
- Nettoyez et séchez le réservoir d'eau.
- Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.
- Éteignez le combi-four vapeur.

Nettoyage et entretien

HydroClean

Vous pouvez nettoyer l'enceinte du four avec le programme d'entretien HydroClean.

Ce programme vous permet d'éliminer facilement les odeurs causées par la cuisson du poisson, mais aussi les salissures tenaces qui se forment par ex. lors de la cuisson traditionnelle ou au gril.

Nous recommandons de nettoyer le combi-four vapeur quatre fois par an avec HydroClean. Si nécessaire, vous pouvez effectuer le nettoyage plus fréquemment.

Pour le nettoyage avec HydroClean, utilisez exclusivement le Miele HydroCleaner. Ce produit de lavage a été mis au point tout spécialement pour le combi-four vapeur.

D'autres produits de lavage peuvent endommager le combi-four vapeur.

Votre combi-four vapeur est livré avec une bouteille de Miele HydroCleaner. Vous pouvez vous procurer d'autres bouteilles d'HydroCleaner dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele.



Risque de blessure provoquée par le détergent.

L'HydroCleaner provoque une irritation de la peau et des yeux.

Évitez tout contact avec la peau et les yeux.

En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau et consultez un médecin si l'irritation oculaire persiste.

Conservez l'HydroCleaner hors de portée des enfants.

Quel que soit le degré de salissure, utilisez toujours le contenu d'une bouteille entière d'HydroCleaner (125 ml).

La quantité de 125 ml est adaptée à l'ensemble du processus de nettoyage et ne doit pas être modifiée.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de nettoyage de durée différente :

- **Degré de salissure 1** pour les salissures et odeurs légères, à peine perceptibles, par ex. après avoir cuit du poisson ou du chou

Durée : env. 1h57

- **Degré de salissure 2** pour les salissures visibles non incrustées, par ex. du fromage tombé d'une pizza ou des coulures de gâteau aux fruits

Durée : env. 3h17

- **Degré de salissure 3** pour les salissures importantes qui ont eu le temps de s'incruster, par ex. après la préparation d'un poulet rôti

Durée : env. 4h17

Déroulement d'un processus de nettoyage

HydroClean se déroule en plusieurs phases :

1. Préparation
2. Phase de nettoyage
3. Phase de rinçage
4. Post-nettoyage manuel
5. Phase de séchage

Le combi-four vapeur vous guide tout au long du processus de nettoyage. Pour la préparation, l'appareil vous invite par ex. à retirer les accessoires de l'enceinte de cuisson et à verser le produit de lavage à travers le tamis de fond.

Une fois les préparations terminées, la phase de nettoyage commence. La porte est automatiquement verrouillée. Le produit de lavage est mélangé avec de l'eau renouvelée et est pulvérisé dans toute l'enceinte de cuisson par la roue de distribution située sur la voûte de l'enceinte. Cette opération se répète plusieurs fois.

La phase de rinçage commence lorsqu'il reste environ 1h20 avant la fin du nettoyage. Les résidus de salissures et de produit de lavage sont rincés et évacués de l'enceinte.

La dernière phase est la phase de séchage. Elle commence lorsqu'il reste environ 30 minutes avant la fin du nettoyage. Pour éliminer les plus gros résidus de saleté, l'enceinte de cuisson doit être essuyée avec un chiffon humide avant de lancer la phase de séchage.

Si vous éteignez le combi-four vapeur, le processus de nettoyage est interrompu. Après la remise en marche, le combi-four vapeur effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d'éliminer les éventuels résidus de détergent. Une utilisation normale n'est possible qu'après cette opération (voir aussi le chapitre "Correction des problèmes", section "Messages sur l'écran").

Préparer et lancer le processus de nettoyage

- Sélectionnez Entretien ⑤.
- Sélectionnez HydroClean .
- Choisissez le niveau de nettoyage en fonction du degré de salissure.
- Validez avec OK.

Le message *Veuillez patienter* s'affiche. Le nettoyage est en cours de préparation. Cela peut durer plusieurs minutes. Une


fois la préparation terminée, il vous sera demandé de retirer les accessoires et les grilles de support.

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Démontez les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (s'ils sont fournis) (voir chapitre "Nettoyer les grilles de support").
- Validez avec OK.
- Abaissez la résistance de la voûte/du gril (voir le chapitre "Abaisser la résistance de la voûte/du gril").
- Éliminez les saletés grossières de l'enceinte de cuisson et sous le filtre de fond.
Veillez à ce qu'aucune saleté ne pénètre dans le système de vidange.
- Validez avec OK.
- Vérifiez que le filtre de fond est bien mis en place.
- Remplissez entièrement une bouteille d'HydroCleaner via le filtre de fond.
Veillez à ce que le produit de nettoyage n'atteigne pas la vitre ou le joint de la porte.
- Validez avec OK.
- Fermez la porte.

Le processus de nettoyage démarre.

Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

Quelques secondes après le démarrage, la porte est automatiquement verrouillée.

Conseil : Le moment approximatif des prochaines étapes, par ex. essuyer l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide, peut être affiché via  Info.

Avant le démarrage de la phase de séchage, la porte est de nouveau déverrouillée et il vous sera demandé d'es-

Nettoyage et entretien

suyer l'enceinte de cuisson et le côté intérieur de la porte avec un chiffon humide :

- Essuyez minutieusement l'enceinte (également au-dessous du filtre de fond) et le côté intérieur de la porte avec un chiffon microfibras ou avec une éponge humide et propre.
- Validez avec **OK**.
- Pour garantir un fonctionnement optimal du combi-four vapeur, contrôlez la rigole de récupération d'eau et videz l'eau si besoin.



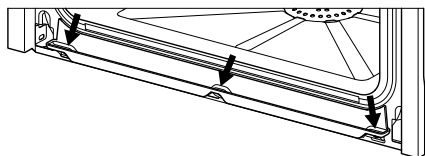
Dommages provoqués par une fuite d'eau.

La présence d'eau peut endommager la niche d'encastrement et le sol.

Si quelques gouttes d'eau se trouvent dans la rigole de récupération d'eau, vérifiez le bon emplacement du joint de porte.

Si nécessaire, appuyez à nouveau sur le joint de porte pour qu'il s'adapte parfaitement et uniformément.

Dans des conditions défavorables, il se peut que de l'eau s'accumule dans la rigole de récupération d'eau à hauteur du plateau :



Dans ce cas, contactez le service après-vente Miele.

- Relevez la résistance de la voûte/du gril (voir le chapitre "Abaisser la résistance de la voûte/du gril").
- Montez les grilles de support (voir chapitre "Nettoyer les grilles de support").

- Placez les accessoires dans l'enceinte.

- Validez avec **OK**.

- Fermez la porte.

Lorsque le temps restant est écoulé, **Terminé** apparaît et un signal sonore retentit.

Terminer la procédure de nettoyage

- Sélectionnez **Fermer**.
- Éteignez le combi-four vapeur.



Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus et dépôts calcaires.

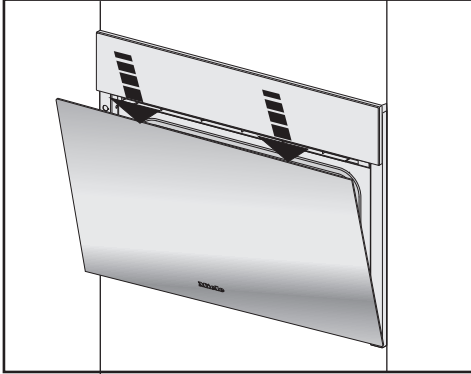
- Une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi, éliminez les éventuels résidus de l'intérieur de la porte, du canal de collecte et du joint de porte avec un chiffon en microfibras ou une éponge humide et propre.

Conseil : Vous pouvez éliminer les taches de couleur et les dépôts calcaire dans l'enceinte de cuisson avec une solution vinaigrée diluée ou avec DGClean (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite à l'eau du robinet.

- Séchez l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

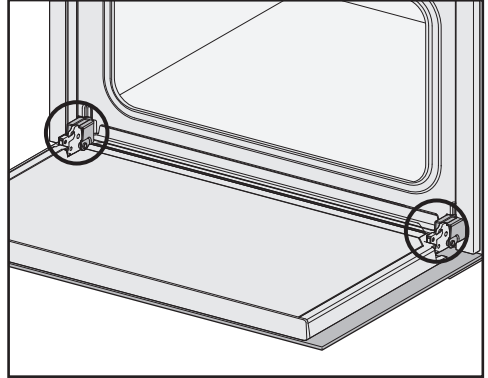
Démonter la porte

- Préparez une surface adéquate pour déposer la porte, par ex. avec un chiffon doux.
- Laissez la porte légèrement ouverte.

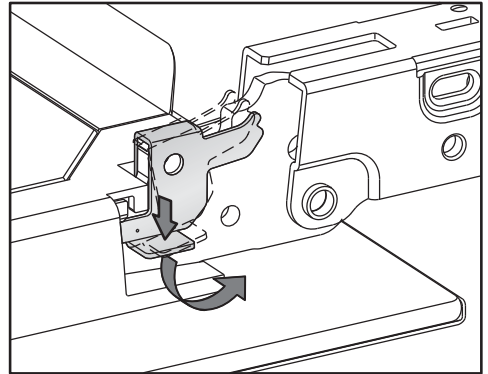


- Appuyez brièvement sur la porte vers le bas, avec les deux mains, au niveau du bord supérieur de la porte.

La porte est fixée aux charnières par des supports. Avant de pouvoir enlever la porte de ces supports, vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.



- Ouvrez complètement la porte.



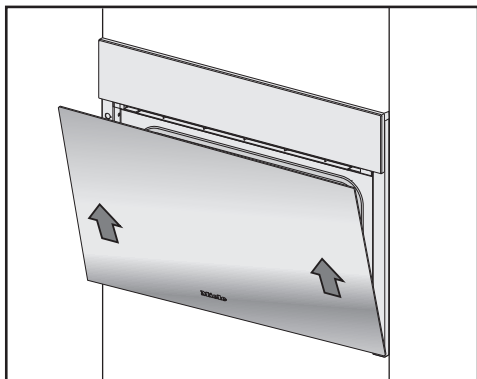
- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant au maximum vers le bas.

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

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

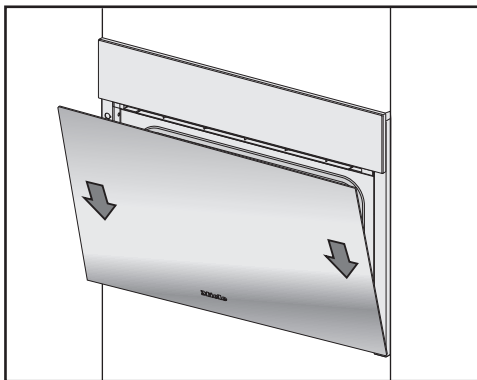
- Fermez la porte jusqu'à la butée.

Nettoyage et entretien



- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des supports en position inclinée par le haut.
Veillez à ne pas coincer la porte.
- Posez la porte sur la surface préparée.

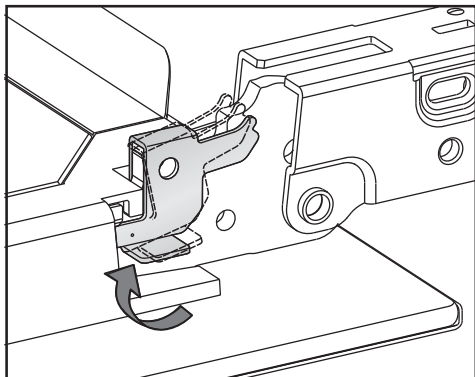
Remettre la porte en place



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières de porte.
Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de blocage ne sont pas bien verrouillés, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.

Verrouillez bien les étriers de blocage.



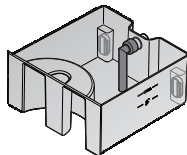
- Pour verrouiller de nouveau les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

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

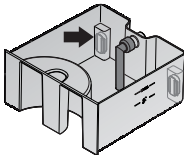
Sur www.miele.ch/fr/support/customer-assistance vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



Messages à l'écran

Problème	Cause et dépannage
F10	<p>Le tuyau d'aspiration du réservoir d'eau est dans une position incorrecte ou non verticale.</p> <p>■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :</p> 
F11 F20	<p>Les tuyaux de vidange sont bouchés.</p> <p>■ Détartrez le combi-four vapeur (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").</p> <p>■ Si le message d'anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.</p>
F32	<p>Le verrouillage de la porte pour le nettoyage avec HydroClean ne fonctionne pas.</p> <p>■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur.</p> <p>■ Si le message d'anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.</p>
F55	<p>La durée de fonctionnement maximale d'un mode de cuisson a été dépassée et l'arrêt automatique s'est déclenché.</p> <p>■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur.</p> <p>Le combi-four vapeur redevient opérationnel immédiatement.</p>

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
F94	<p>Le tuyau d'arrivée d'eau est coincé ou plié.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dépliez-le ou décoinchez-le puis remettez l'appareil en marche. <p>Le robinet d'arrivée d'eau n'est pas ouvert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, puis remettez l'appareil en marche. <p>Un ou plusieurs interrupteurs à flotteurs du réservoir d'eau sont bloqués.</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Décoinchez le/les interrupteur(s) à flotteur et vérifiez qu'il est/qu'ils sont de nouveau mobile(s). ■ Si l'anomalie s'affiche à nouveau malgré l'élimination du(des) défaut(s), appelez le service après-vente Miele.
F138	<p>Le combi-four vapeur n'est pas hermétique. De l'eau s'est infiltrée dans le bac collecteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur. ■ Si le message d'anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.
F190	<p>Une anomalie de l'électrovanne d'arrivée d'eau s'est produite.</p> <p>Ce problème peut survenir si le bandeau de commande est ouvert ou fermé pendant l'arrivée d'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en appuyant sur OK puis poursuivez le programme. ■ Si le message d'erreur apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.


Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
F196	<p>Une anomalie s'est produite.</p> <p>■ Éteignez et rallumez le four à vapeur combiné.</p>
	<p>Le tamis de fond n'est pas installé dans l'enceinte de cuisson.</p> <p>■ Éteignez le four à vapeur combiné.</p> <p>■ Mettez le tamis de fond en place.</p> <p>■ Rallumez le four à vapeur combiné.</p>
	<p>Le tuyau de vidange est plié, enroulé ou fait des boucles.</p> <p>■ Éteignez le four à vapeur combiné.</p> <p>■ Vérifiez que le tuyau de vidange est correctement posé et rectifiez si nécessaire. Le tuyau de vidange ne doit pas être plié, enroulé ou faire une boucle, il doit être placé sur le fond, dans la zone du socle.</p> <p>■ Si le message d'erreur apparaît à nouveau après la mise en marche, contactez le service après-vente Miele.</p>
Après la mise en marche, le message "HydroClean" continue d'apparaître.	<p>Le processus de nettoyage a été interrompu par une panne de secteur ou l'arrêt de l'appareil.</p> <p>Après la remise en marche, le combi-four vapeur effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d'éliminer les éventuels résidus de détergent. Cette opération dure env. 1h30. Après une interruption pendant la phase de séchage, l'opération dure env. 30 minutes.</p> <p>L'utilisation normale du combi-four vapeur n'est possible qu'après cette opération.</p> <p>■ Suivez les instructions à l'écran.</p> <p>Le résultat du nettoyage n'est pas optimal.</p>
Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <p>■ Mettez le combi-four vapeur hors tension pendant environ une minute.</p> <p>■ Si le problème persiste après la remise sous tension, contactez le service après-vente Miele.</p>


Correction des problèmes

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le combi-four vapeur mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. ■ 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. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
Après un déménagement, le combi-four vapeur ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.	La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres. ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").
Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'endroits inhabituels.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas en place. ■ Repositionnez-le en l'enfonçant bien sur toute sa longueur afin qu'il s'adapte parfaitement et uniformément.
	Le joint de porte est abîmé et présente par ex. des fissures. ■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente Miele. ■ N'effectuez pas de cuisson à la vapeur ni de nettoyage avec HydroClean avant son remplacement.
Pendant le nettoyage avec HydroClean, de l'eau s'est accumulée dans le canal de collecte à hauteur du palier.	Le combi-four vapeur n'est pas hermétique. ■ Retirez l'eau et poursuivez le processus de nettoyage jusqu'à la fin si nécessaire. ■ Contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et dépannage
Les fonctions Départ à et Arrêt à n'apparaissent pas.	L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d'un programme de cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
	Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles dans les programmes d'entretien.
Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.	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 combi-four vapeur est éteint. ■ Les touches et le capteur de proximité réagiront dès que vous allumerez le combi-four vapeur. Si vous souhaitez que les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent toujours, même lorsque le combi-four vapeur est éteint, sélectionnez Ecran QuickTouch Activé.
	Les réglages du capteur de proximité sont désactivés. ■ Modifiez les réglages du capteur de proximité dans Réglages Capteur de présence.
	Le capteur de proximité est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.
	Le combi-four vapeur n'est pas branché au réseau électrique. ■ Vérifiez si la fiche réseau du combi-four vapeur est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le SAV Miele.
	Si l'écran ne réagit pas non plus, c'est que la commande a rencontré un problème. ■ Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et la remise en marche du combi-four vapeur.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
La touche sensitive  clignote lorsque vous allumez le four à vapeur combiné.	Vous n'avez pas encore intégré votre four à vapeur combiné dans un réseau Wi-Fi. La touche sensitive clignote pour vous signaler que vous pouvez facilement mettre en réseau le four à vapeur combiné à l'aide de cette touche. Après avoir allumé et éteint le four à vapeur combiné à plusieurs reprises, la touche sensitive ne clignote plus, mais la fonction de mise en réseau est toujours active.

Bruits

Problème	Cause et dépannage
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de l'arrêt du combi-four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Un bruit de ventilateur se fait entendre même après l'arrêt du four.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le combi-four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la vapeur de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du combi-four vapeur. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas assez cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par ex., rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson à la recette modifiée.
Le gâteau/la pâtisserie n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson. ■ Utilisez au maximum deux niveaux d'enfournement quand vous faites cuire des aliments.




Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Après le nettoyage avec HydroClean, il reste des salissures dans l'enceinte.	Le niveau de nettoyage sélectionné n'était pas suffisant. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau avec un niveau de nettoyage supérieur.
	L'enceinte n'a pas été essuyée, ou n'a pas été suffisamment essuyée, avant la phase de séchage. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau. ■ Lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran, essuyez soigneusement l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Le combi-four vapeur ne s'allume pas.	Le fusible a sauté. ■ Actionnez le(s) disjoncteur(s) (protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Débranchez le combi-four vapeur du réseau électrique pendant une minute environ : – en coupant le ou les fusible(s) correspondant(s)/ en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le combi-four vapeur en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente Miele.
L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. ■ Contactez le service après-vente pour remplacer l'ampoule.

Correction des problèmes

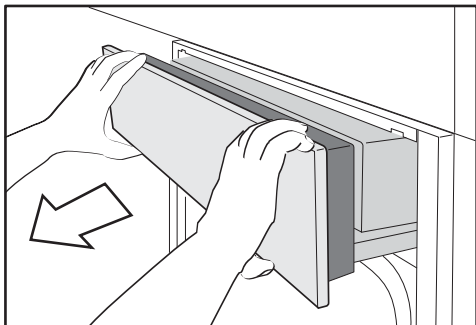
Problème	Cause et dépannage
Le bandeau de commande ne s'ouvre/ne se ferme pas automatiquement malgré plusieurs effleurements de la touche sensitive  .	Un objet se trouve dans la plage de déplacement du bandeau de commande. ■ Enlevez-le.
	Le système de sécurité obstacle est très sensible et peut occasionnellement empêcher l'ouverture ou la fermeture du bandeau de commande. ■ Ouvrez/fermez le bandeau de commande manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente Miele.
Vous ne pouvez pas ouvrir la porte avec la touche sensitive  .	Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. De ce fait, la touche sensitive  ne réagit pas quand le combi-four vapeur est éteint. ■ Dès que vous allumez le combi-four vapeur, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le combi-four vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé.
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Si vous devez ouvrir la porte car des aliments se trouvent encore dans l'enceinte de cuisson, ouvrez la porte manuellement (voir fin du chapitre). ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et dépannage
<p>L'HydroCleaner (produit de lavage spécial) a été versé dans le réservoir d'eau.</p>	<p>Les instructions affichées à l'écran n'ont pas été respectées.</p> <p>Pour un résultat de nettoyage optimal, les différentes étapes du processus de nettoyage sont coordonnées entre elles. Suivez toujours les instructions affichées à l'écran (voir également le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").</p> <p>Si le processus de nettoyage avec HydroClean n'a pas encore démarré :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le combi-four vapeur pour interrompre le processus de nettoyage. ■ Videz le réservoir d'eau puis rincez-le bien. ■ Démarrez HydroClean à nouveau. <p>Si le processus de nettoyage avec HydroClean a déjà été exécuté :</p> <p>lors de la phase de rinçage, l'ensemble du système est rincé à plusieurs reprises avec de l'eau fraîche. Une fois le processus de nettoyage terminé, tous les résidus de détergent sont éliminés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau.

Correction des problèmes

Ouvrir manuellement le bandeau de commande

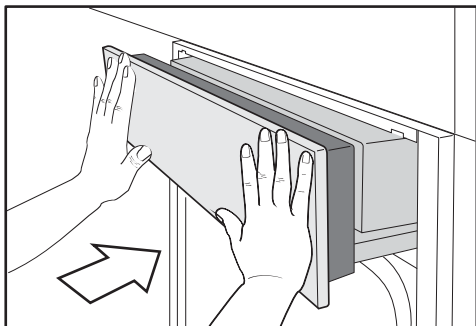
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau de commande par le haut et par le bas.
- Tirez le bandeau de commande tout d'abord vers l'avant.
- Poussez doucement le bandeau de commande vers le haut.

Fermer manuellement le bandeau de commande

- Saisissez le bandeau de commande par le haut et par le bas.
- Poussez doucement le bandeau de commande vers le bas.



- Faites glisser le bandeau de commande.

Ouvrir la porte manuellement



Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

La vitre de la porte peut être brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact de la vitre de la porte.

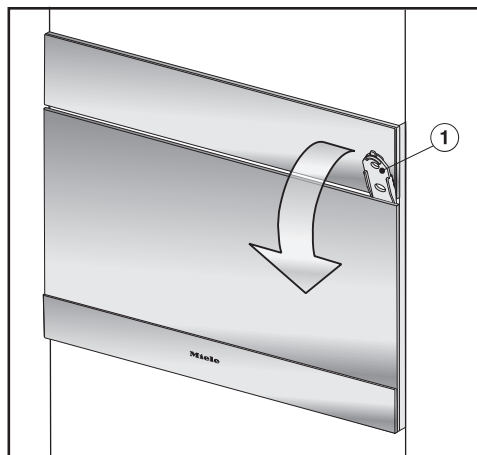
Utilisez des maniques pour ouvrir la porte chaude.



Risque de blessure provoquée par la vapeur.

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

Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée avant de retirer les aliments.



- Insérez le déverrouilleur fourni ① sur le côté droit à env. trois centimètres dans la fente entre la porte et le bandeau de commande et ouvrez la porte en tirant vers l'avant.

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

Lorsqu'il est en marche, le four à vapeur combiné devient très chaud.

Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support, des accessoires, de l'aliment et de la vitre de la porte.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des plats très chauds du four, pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude ou pour la fermeture de la porte chaude.

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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


Pour les appareils encastrés, vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication sur la petite plaque en haut du bandeau de commande ouvert.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le combi-four vapeur.

Faites monter le combi-four vapeur exclusivement par un technicien qualifié.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du combi-four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.

Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le combi-four vapeur au réseau électrique.

► Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après le montage du combi-four vapeur.

► Le combi-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 ébouillanter avec des aliments chauds qui débordent.

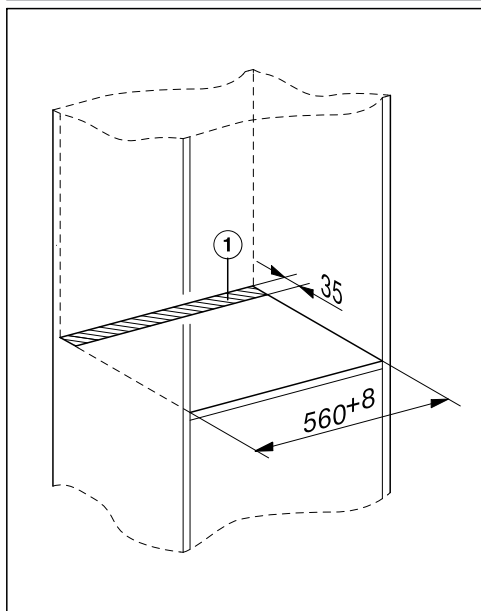
Installation

Conseils pour l'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Découpe pratiquée pour la pose des tuyaux 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 des tuyaux d'eau endommagés.

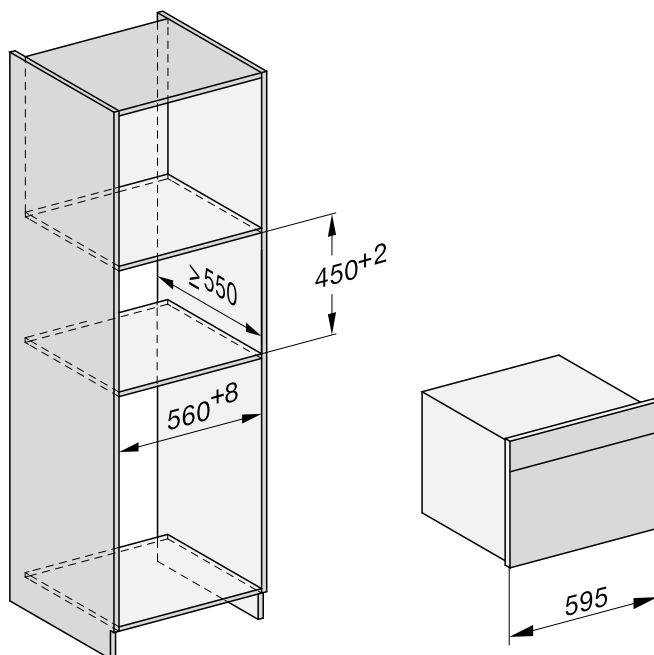


- Pratiquez une découpe ① dans le fond intermédiaire sur lequel le combi-four vapeur est posé.

Cotes d'encastrement

Encastrement dans une armoire haute

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

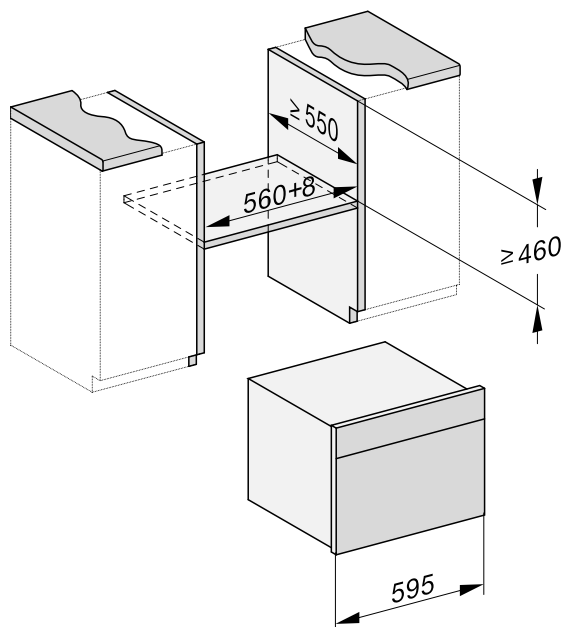


Installation

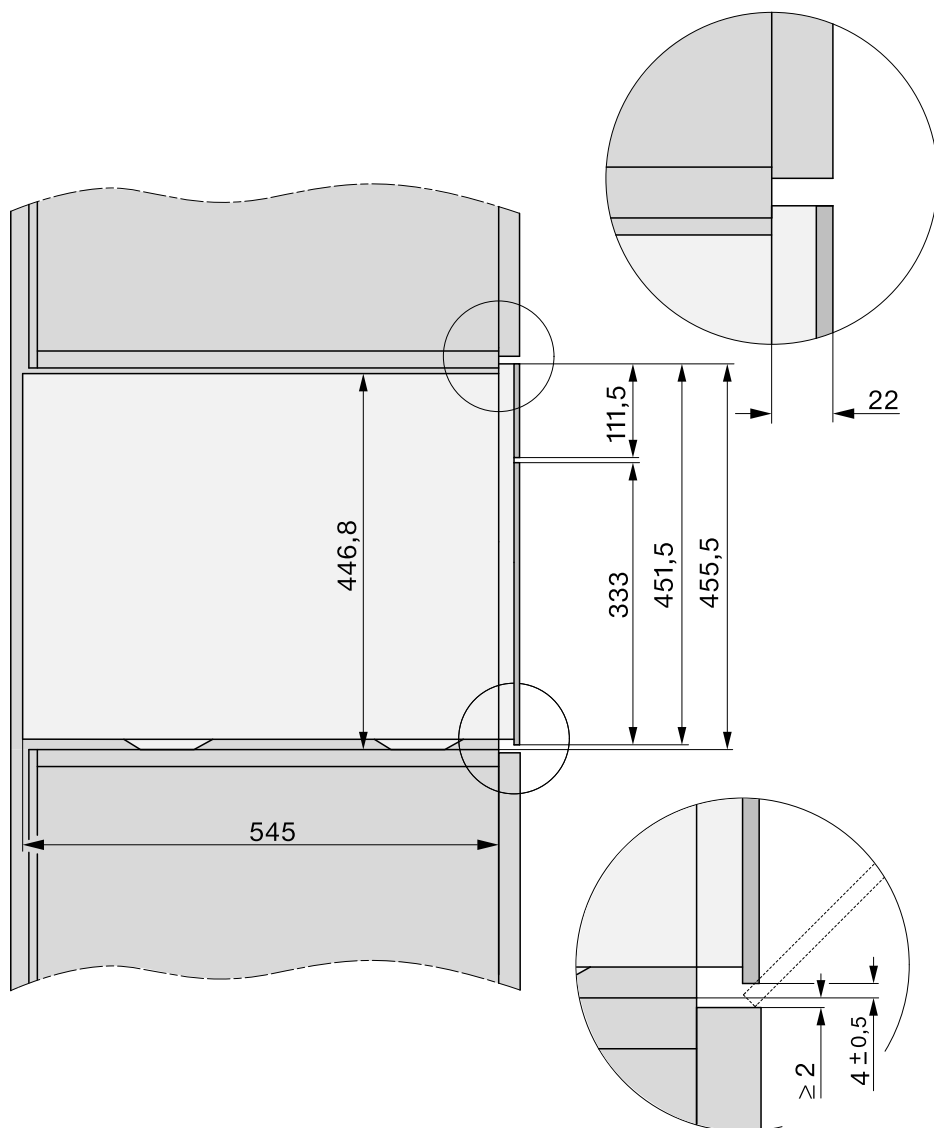
Encastrement dans une armoire basse

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

Si le four à vapeur combiné doit être encastré sous un plan de cuisson électrique ou à induction, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson ainsi que sa hauteur de montage.



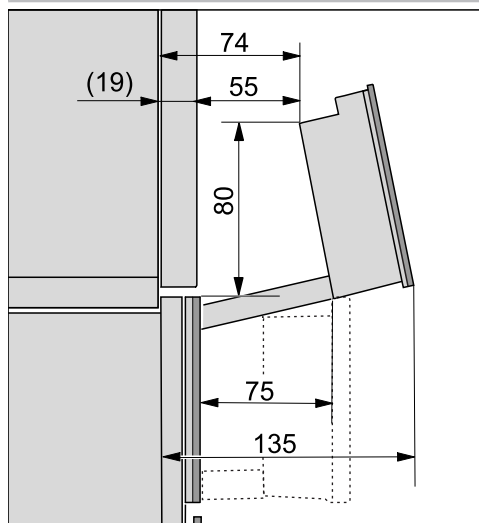
Vue latérale



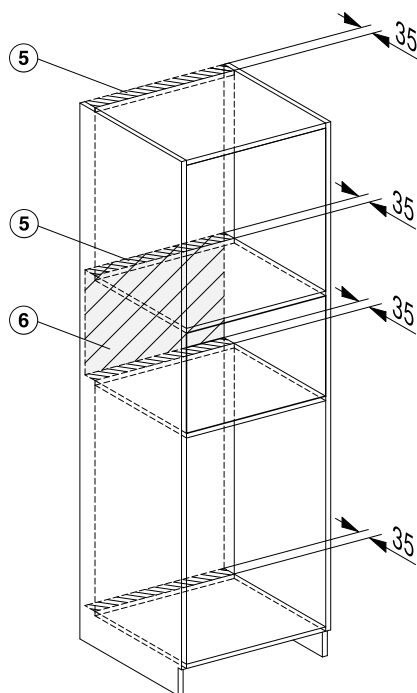
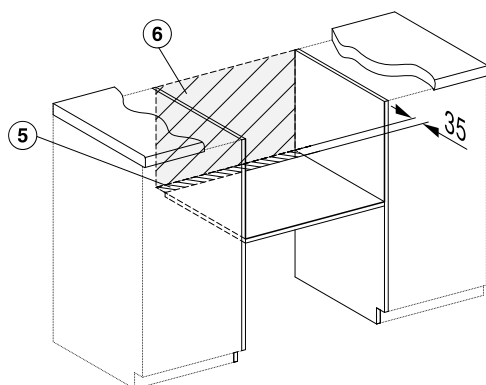
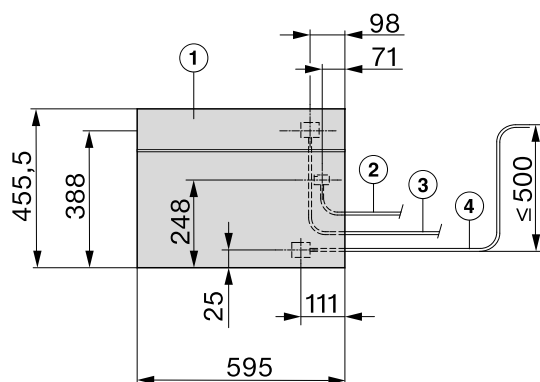
Installation

Plage de déplacement du bandeau de commande

Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau de commande (poignée de porte par exemple) : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande.



Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau (inox), L = 2'000 mm
- ④ Tuyau de vidange (plastique), L = 3'000 mm
La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange d'eau et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- ⑤ Découpe d'aération de min. 180 cm²
- ⑥ Pas de raccordement dans cette zone

Installation

Installer le four à vapeur combiné

Avant d'encaster et de brancher le four à vapeur combiné, lisez impérativement le chapitre "Installation", sections "Raccordement à l'eau froide" et "Vidange".

- Raccordez le câble d'alimentation secteur au four à vapeur combiné.
- Faites passer le tuyau d'arrivée d'eau et le tuyau de vidange par la découpe effectuée dans la tablette du milieu sous la niche d'encastrement.

Utilisez pour le transporter les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

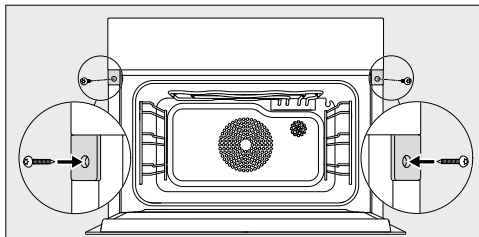
Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le four à vapeur combiné n'est pas posé à l'horizontale.

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

- Insérez le four à vapeur combiné dans la niche d'encastrement et ajustez sa position. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique et les tuyaux d'eau ne soient pas coincés ou endommagés.


Un tuyau de vidange trop long ne doit pas être plié, enroulé ou faire une boucle, il doit être placé sur le fond au niveau du socle.

- Ouvrez la porte.




- Fixez le four à vapeur combiné aux parois latérales du meuble avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Raccordez le four à vapeur combiné à l'arrivée d'eau et à la vidange (voir chapitre "Installation", sections "Raccordement à l'eau froide" et "Vidange").
- Raccordez le four à vapeur combiné au réseau électrique.
- Contrôlez toutes les fonctions du four à vapeur combiné à l'aide du mode d'emploi.

Raccordement à l'eau froide

 Risque de dommages corporels et matériels liés 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 réaliser le raccordement à l'eau froide.

 Risques pour la santé et le matériel liés 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 à vapeur combiné.


Raccordez le four à vapeur combiné à l'eau potable.

Le raccordement à l'alimentation en 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 à vapeur combiné doivent être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Le four à vapeur combiné est conforme aux normes CEI 61770 et EN 61770.

Le four à vapeur combiné doit être raccordé exclusivement à une conduite d'eau froide.

Si une installation de déminéralisation d'eau domestique (par ex. installation d'osmose inverse) est utilisée, veillez à ce que la conductivité électrique de l'eau ne descende pas en dessous de 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$.

 Dégâts des eaux liés à des salissures.

Des impuretés dans la conduite d'eau peuvent s'accumuler dans la vanne du four à vapeur combiné. La vanne ne se ferme pas plus et de l'eau s'écoule.

Rincez les conduites d'eau avant de raccorder le four à vapeur combiné ou après avoir effectué des travaux sur la conduite d'eau.

Un dispositif anti-retour n'est pas nécessaire ; le four à vapeur combiné 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, installez un réducteur de pression.

Il doit y avoir un robinet d'arrêt entre le tuyau en inox et le raccordement au réseau d'eau domestique pour pouvoir interrompre l'arrivée d'eau si besoin est. Veillez à ce que le robinet d'arrêt soit aisément accessible après installation du four à vapeur combiné.

Installation

Fixer le tuyau en inox sur l'appareil

Utilisez exclusivement le tuyau en inox fourni. Il est interdit de raccourcir, de rallonger le tuyau en inox fourni ou de le remplacer par un autre.

Le combi-four vapeur ne doit pas être raccordé à des vieux tuyaux ou des tuyaux déjà utilisés.

Un tuyau en inox défectueux doit être remplacé uniquement 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 service après-vente Miele ou de votre revendeur Miele.

Le tuyau en inox fourni mesure 2,0 m de long.

- Retirez la trappe du raccordement à l'eau courante située à l'arrière du combi-four vapeur.
- Prenez le côté **coudé** du tuyau en inox et vérifiez la présence d'une bague d'étanchéité. Au besoin, installez-en une.
- Vissez l'écrou-raccord du tuyau en inox sur le filetage du raccordement à l'eau courante.
- Veillez à la solidité et à l'étanchéité du raccord vissé.

Raccordement à l'arrivée d'eau

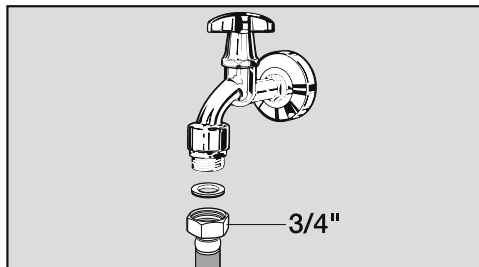
⚠ Débranchez le combi-four vapeur du réseau électrique avant de le raccorder à la conduite d'eau.

Coupez l'alimentation en eau avant de raccorder le combi-four vapeur à l'eau courante.

Veillez à ce que le robinet d'arrêt reste accessible après installation du combi-four vapeur.

Pour raccorder le combi-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 la bonne assise du raccord fileté.
- 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.

Vidange

Utilisez exclusivement le tuyau de vidange fourni. Le tuyau de vidange ne doit pas être raccourci, allongé, ou remplacé par un autre tuyau.

Le four à vapeur combiné ne doit pas être raccordé à des vieux tuyaux ou des tuyaux déjà utilisés.

Un tuyau de vidange défectueux doit être remplacé uniquement par un tuyau de rechange d'origine Miele. Le tuyau de vidange est disponible dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou de votre revendeur Miele.

Pour garantir une évacuation complète des eaux usées, le siphon de vidange ne peut pas être placé à une hauteur plus élevée que le raccordement des eaux usées du four à vapeur combiné.

La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange d'eau et le raccordement au siphon ne doit pas excéder 500 mm.

Le tuyau de vidange fourni mesure 3,0 m de long.

Si nécessaire, un tuyau de vidange d'une autre longueur est disponible dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou de votre revendeur Miele.

La vidange peut être raccordée

- à un siphon encastré ou apparent avec raccordement au tuyau fixe
- à une prise en attente après le siphon de l'évier


La température de l'eau de vidange est de 70 °C.

Raccordement de la vidange

- Utilisez l'embout du flexible pour raccorder le tuyau de vidange au siphon.
- Fixez le tuyau de vidange à l'aide du collier de serrage.

Installation

Raccordement électrique

 Le raccordement de l'appareil au secteur doit être effectué uniquement par un électricien professionnel agréé connaissant et respectant scrupuleusement les prescriptions du SEV et du fournisseur d'énergie.

Le four à vapeur combiné est équipé d'un câble d'alimentation secteur et d'une prise pour son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 220–240 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

Le raccordement ne doit se faire que sur une prise avec mise à la terre installée dans les règles de l'art. L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Le four à vapeur combiné doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un raccordement fixe est prévu, un dispositif de sectionnement doit être prévu côté installation.


Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur classique à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, un câble spécial doit impérativement être installé par un technicien du service après-vente Miele.








Conditions préalables au montage

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



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

Informations pour les organismes de contrôle

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

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]			 1 [°C]	 [min]
Approvisionnement en vapeur						
Brocoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Répartition de la vapeur						
Brocoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacité de l'appareil						
Petits pois (8.3)	2x DGGL 12	1'500 chacun	1, 2		100	— ²




 niveau,  mode de cuisson,  température,  durée de cuisson

 cuisson vapeur,  cuisson vapeur Eco

¹ Enfouissez le plat de contrôle dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

² Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

Plats de contrôle Cuisson de menu¹ (mode de fonctionnement Cuisson vapeur

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]		 [°C]	Hauteur [cm]	 [min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre ³	1 x DGGL 20	800	3	100	—	17
Filet de saumon surgelé, non décongelé	1 x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Bouquets de brocoli	1 x DGGL 20	600	2	100	—	4

 Niveau,  Température,  Durée de cuisson
















¹ Pour la procédure, voir chapitre "Cuisson vapeur", section "Cuisson de menu – mode manuel".










² Insérez la tôle universelle au niveau 1.

³ Enfouissez le 1er plat de contrôle (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

Informations pour les organismes de contrôle

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

Plat de contrôle	Accessoires	 ³		 [°C]	 ² [min]		Préchauf- fage
Sprits (7.5.2)	1 tôle pâtisserie	2		140	34–36 (35)	non	non
	2 tôles pâtisse- rie	1 3 ¹		140	39–41 (40) 36–38 (37)	non	non
	1 tôle pâtisserie	2		140	29-31 (29)	oui	oui
Petits gâteaux (7.5.3)	1 tôle pâtisserie	2		150	34–37 (34)	oui	non
	2 tôles pâtisse- rie	1, 2		140	43-46 (44)	oui	non
Gâteau de Savoie (7.6.1)	1 moule à char- nière 26 cm (sur la grille)	2		160	30	oui	oui
Gâteau aux pommes (7.6.2)	1 moule à char- nière 20 cm (sur la grille)	2		160	95–105 (100)	non	non
	2 moules à char- nières 20 cm (sur la grille)	2		160	85–95 (85)	oui	oui
Toast (pain blanc de fa- brication industrielle) (9.2)	Grille	2		Ni- veau 3	4,5	non	5,5 min
Burgers (9.3)	Grille	3		Ni- veau 3	1er côté : 10	non	10 min
	Tôle universelle	2			2e côté : 6		

³ niveau,  mode de cuisson,  température/niveau gril, ² durée de cuisson,  booster
 chaleur tournante +,  chaleur sole-voûte,  spécial gâteaux,  grand gril


- Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.
- La valeur entre parenthèses indique la durée de cuisson optimale.

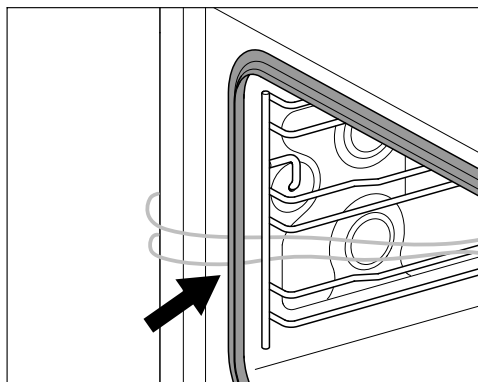
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour l'exécution de la mesure :

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante Eco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | "Activé" 15 secondes (voir chapitre "Réglages", section "Eclairage").
- Sélectionnez le réglage Capteur de présence | Allumer la lumière | Désactivé (voir chapitre "Réglages", section "Capteur de présence").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires doivent se trouver dans l'enceinte de cuisson. N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips.
- Pour la mesure, les éléments thermiques doivent être insérés par le joint de porte. Pour ce faire, retirer le joint de porte de la rainure et effectuer deux perforations. Insérer les éléments thermiques dans le joint de porte à travers les deux perforations. Puis replacer le joint de porte dans la rainure en appuyant fermement afin qu'il soit parfaitement ajusté.



- Ensuite, retirer le tamis de fond et verser de l'eau dans le conduit jusqu'à ce que la surface de l'eau soit visible.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure. Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure.

Informations pour les organismes de contrôle

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	DGC 7845 HCX Pro
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{\text{cavité de four}}$)	81,6
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	0,99 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,61 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	47 l
Poids de l'appareil	40,2 kg

Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	max. 2,0 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	20 min
Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	max. 100 mW
Bande de fréquence de la thermosonde	433,2–434,6 MHz
Puissance d'émission de la thermosonde	max. 10 mW

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce combi-four vapeur est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

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

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (<http://<ip adresse>/Licenses>). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

Caractéristiques techniques

Droits d'auteur et licences

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.

De plus, cet appareil contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l'appareil sous l'option de menu 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 trois 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) 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 AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

DGC 7845 HCX Pro

fr-CH

M.-Nr. 12 212 680 / 04 / 002