

## Mode d'emploi et instructions de montage


### Fours à 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

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....	6
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	14
<b>Schéma descriptif</b> .....	15
Fours à vapeur .....	15
Accessoires fournis avec l'appareil .....	16
<b>Éléments de commande</b> .....	17
Touche Marche/Arrêt .....	18
Écran .....	18
Touches sensibles .....	18
Symboles .....	20
<b>Principe de fonctionnement</b> .....	21
Sélectionner une option de menu .....	21
Modifier le réglage dans une liste de sélection .....	21
Modifier un réglage avec une barre à segments .....	21
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction .....	22
Saisie de chiffres .....	22
Saisir des lettres .....	22
Activer MobileStart .....	23
<b>Description du fonctionnement</b> .....	24
Réservoir à eau .....	24
Bac de récupération .....	24
Température .....	24
Temps de cuisson .....	24
Bruits .....	24
Phase de préchauffage .....	25
Phase de cuisson .....	25
Réduction de vapeur .....	25
Éclairage de l'enceinte de cuisson .....	25
<b>Première mise en service</b> .....	26
Miele@home .....	26
Réglages de base .....	27
Nettoyer le four à vapeur pour la première fois .....	28
Adapter le point d'ébullition .....	29
<b>Réglages</b> .....	30
Tableau des réglages .....	30
Accéder au menu "Réglages" .....	32
Langue  .....	32
Heure .....	32

# Table des matières

Date .....	33
Eclairage.....	33
Ecran .....	34
Volume.....	34
Unités .....	35
Maintien au chaud.....	35
Réduction de vapeur.....	36
Températures préenregistrées.....	36
Dureté de l'eau .....	37
Sécurité .....	38
Miele@home .....	39
Commande à distance .....	40
Activer MobileStart.....	40
Mise à jour à distance .....	40
Version logiciel .....	41
Revendeur .....	41
Réglages usine .....	42
<b>Minuterie .....</b>	<b>43</b>
<b>Menu principal et sous-menus.....</b>	<b>44</b>
<b>Commande.....</b>	<b>45</b>
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson.....	47
Modifier la température .....	47
Régler les temps de cuisson .....	48
Modifier les temps de cuisson réglés.....	49
Supprimer les temps de cuisson réglés .....	49
Interrompre un cycle de cuisson .....	50
Interrompre un programme de cuisson .....	51
<b>Points importants .....</b>	<b>52</b>
Particularités de la cuisson à la vapeur .....	52
Vaisselle de cuisson .....	52
Bac de récupération .....	52
Niveau d'enfournement .....	53
Produits surgelés.....	53
Température .....	53
Temps de cuisson .....	53
Cuire avec des liquides .....	53
Recettes personnelles .....	53
<b>Cuisson vapeur .....</b>	<b>54</b>
ECO - Cuisson vapeur.....	54

# Table des matières

---

Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	54
Légumes .....	55
Poisson .....	58
Viande .....	61
Riz.....	63
Céréales .....	64
Pâtes / Produits à base de farine .....	65
Boulettes .....	66
Légumes secs déshydratés.....	67
Œufs.....	69
Fruits.....	70
Saucisses .....	70
Crustacés .....	71
Coquillages.....	72
Cuisson menu - mode manuel .....	73
<b>Sous vide</b> .....	75
<b>Autres utilisations</b> .....	83
Réchauffer .....	83
Décongeler .....	86
Blanchir .....	89
Cuisson menu – automatique.....	89
Conserves .....	90
Désinfecter la vaisselle .....	93
Faire lever la pâte .....	93
Préparer des serviettes chaudes.....	94
Faire fondre de la gélatine .....	94
Décristalliser du miel .....	95
Faire fondre du chocolat .....	95
Yaourts maison.....	96
Faire suer les oignons.....	97
Extraction de jus.....	97
Peler des aliments .....	98
Conserves de pommes .....	98
Préparer une royale .....	98
Heures de fonctionnement.....	98
<b>Programmes automatiques</b> .....	99
Catégories .....	99
Utiliser les programmes automatiques.....	99
Consignes d'utilisation .....	99
<b>Programmes personnalisés</b> .....	101

# Table des matières

<b>Informations pour les organismes de contrôle</b> .....	104
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	105
Produits de nettoyage à ne pas utiliser .....	106
Nettoyage de la façade .....	106
Nettoyer l'enceinte de cuisson .....	107
Nettoyage du réservoir à eau .....	108
Nettoyer les accessoires .....	108
Nettoyer les grilles supports.....	108
Détartre le four à vapeur .....	109
<b>En cas d'anomalie</b> .....	111
Messages dans les affichages/à l'écran .....	111
Comportement inattendu .....	112
Bruits .....	113
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques .....	114
<b>Accessoires en option</b> .....	115
<b>SAV</b> .....	116
Contact en cas d'anomalies .....	116
Garantie .....	116
<b>Installation</b> .....	117
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement .....	117
Cotes d'encastrement .....	118
DG 7440 .....	118
DG 7440-55.....	122
Encastrement .....	129
DG 7440 .....	129
DG 7440-55.....	130
Raccordement électrique .....	133
<b>Déclaration de conformité</b> .....	136
<b>Droits d'auteur et licences pour le module de communication</b> .....	137

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four à vapeur en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le four à vapeur.

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

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 aux dispositions

- ▶ Ce four à vapeur est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four à vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce four en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.  
Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four à vapeur sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Ce four à vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison des conditions particulières (relatives entre autres à la température, à l'humidité, aux vibrations, à la résistance chimique et aux frottements). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle n'est pas prévue pour éclairer une pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.
- ▶ Ce four à vapeur contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique E.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher le four à vapeur à votre insu.
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four à vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four à vapeur.
- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. 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. Durant le fonctionnement, de la vapeur s'échappe de l'évacuation des buées. La vitre de porte et le bandeau de commande du four à vapeur chauffent.  
Empêchez les enfants de toucher le four à vapeur pendant qu'il fonctionne. Afin d'éviter tout risque de brûlure, tenez les enfants éloignés du four à vapeur jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.  
Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.



## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un four à vapeur endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un four à vapeur endommagé.
- ▶ 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 de ce four à vapeur n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.  
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le four à vapeur ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à vapeur pourrait s'en trouver entravé.  
N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur.
- ▶ Si le four à vapeur a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien professionnel afin de faire raccorder le four à vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique").

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four à vapeur soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas :

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
- dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
- en débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.

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

### Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison des surfaces et de la vapeur chaudes. En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler avec la vapeur, l'enceinte de cuisson, les grilles supports, les accessoires et les aliments.

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

► Risque de blessure dû à des aliments chauds.

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

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

► Risque de brûlure dû à des aliments chauds.

En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Lorsque vous retirez ou insérez le réservoir à eau, veillez à ce qu'il ne bascule pas.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

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

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

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

► Risque de blessure 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 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four à vapeur. Le four à vapeur pourrait être abîmé.

► Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.

### Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ 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 supports peuvent être retirées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer les grilles de récupération"). Remontez correctement les grilles supports.
- ▶ 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 four à vapeur.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Mise au rebut de l'emballage

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

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

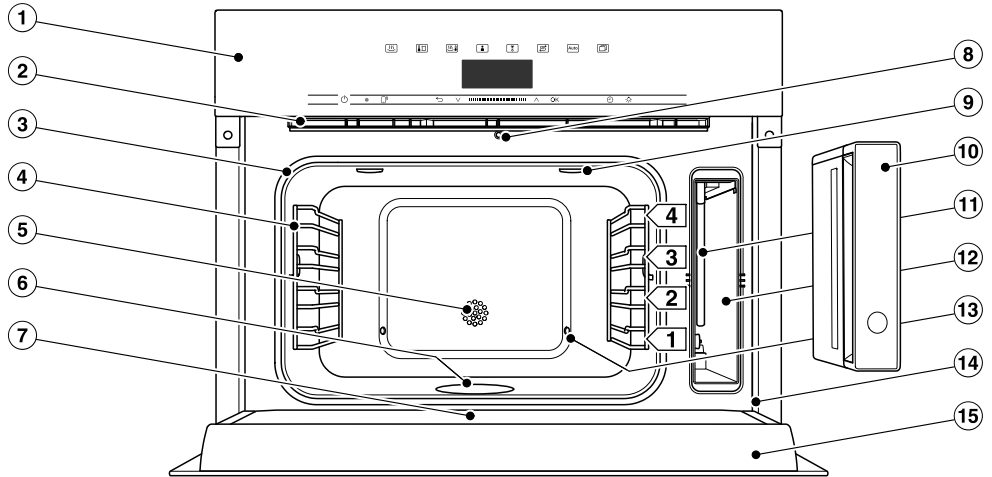
## Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

## Fours à vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Sortie des buées
- ③ Joint de porte
- ④ Support de gradins à 4 niveaux
- ⑤ Sonde thermique
- ⑥ Corps de chauffe inférieur
- ⑦ Conduite de récupération
- ⑧ Ouvre-porte automatique pour la réduction de vapeur
- ⑨ Éclairage LED de l'enceinte de cuisson
- ⑩ Réservoir à eau avec protection anti-débordement
- ⑪ Tube d'aspiration
- ⑫ Compartiment du réservoir à eau
- ⑬ Arrivée de vapeur
- ⑭ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑮ Porte

## Schéma descriptif

---

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

### Plaque signalétique

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

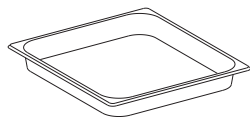
Vous y trouverez la désignation du modèle de votre four, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

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

### Accessoires fournis avec l'appareil

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

#### DGG 1/1-40L

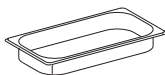


1 bac de récupération pour récupérer les liquides qui s'écoulent.

Vous pouvez également utiliser le bac de récupération comme plat de cuisson.

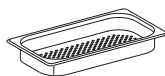
375 x 394 x 40 mm (LxPxH)

#### DGG 1/2-40L



1 récipient de cuisson non perforé  
contenance 2,2 l /  
capacité utile 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (l x p x h)

#### DGGL 1/2-40L



2 récipients de cuisson perforés  
contenance 2,2 l /  
capacité utile 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (l x p x h)

#### DMSR 1/1L



1 grille pour poser votre propre vaisselle

#### Tablettes de détartrage

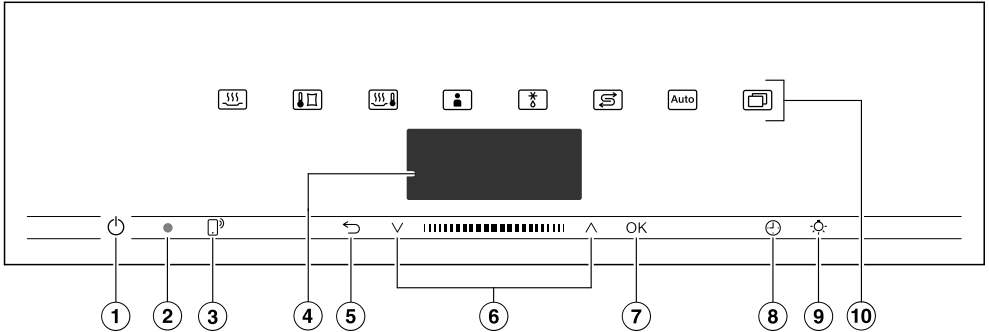
Pour détartrer le four à vapeur








#### Livre de cuisine Miele "Cuisson vapeur"

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele



# Éléments de commande




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

# Éléments de commande

---


## Touche Marche/Arrêt

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


Allumez et éteignez le four à vapeur avec cette touche.

## Écran

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

Après avoir allumé le four à vapeur avec la touche Marche/Arrêt , le menu principal s'affiche avec le message Sélectionner un mode.

## Touches sensibles




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

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



## Touches sensibles situées au-dessus de l'écran

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

## Touches sensibles situées en dessous de l'écran





Touche sensitive	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four à vapeur via votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensitive. La touche s'allume en orange et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensitive est allumée, vous pouvez commander le four à vapeur via votre appareil mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez utiliser cette touche sensitive pour modifier des valeurs et des réglages tels que la température ou le temps de cuisson, ou pour annuler le programme de cuisson.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des flèches ou de la zone intermédiaire. En défilant, les options disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres. L'option que vous souhaitez sélectionner doit être en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des flèches ou de la zone intermédiaire.</p>
OK	<p>Quand une fonction apparaît en surbrillance, vous pouvez la sélectionner en effleurant la touche <i>OK</i>. Vous pouvez ensuite modifier la fonction sélectionnée.</p> <p>Pour enregistrer les modifications, validez avec la touche <i>OK</i>.</p> <p>La touche <i>OK</i> vous permet de confirmer les fenêtres d'information qui apparaissent à l'écran.</p>

## Eléments de commande

Touche sensitive	Fonction
	<p>Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début ou de fin pour le programme de cuisson.</p>
	<p>En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>

## 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> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.

Réglez le four à vapeur via la zone de navigation à l'aide des flèches  $\wedge$  et  $\vee$  ainsi que la zone intermédiaire  $|||■|||$ .

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

## Sélectionner une option de menu

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone  $|||■|||$  vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

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

- Confirmez la sélection avec *OK*.

## Modifier le réglage dans une liste de sélection

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone  $|||■|||$  vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche ou que le réglage souhaité soit en surbrillance.

**Conseil :** Le réglage actuel est coché  $\checkmark$ .

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

## Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments  $■ ■ ■ ■ □ □ □ □$ . Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

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

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$ , ou glissez dans la zone  $|||■|||$  vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.


- Confirmez la sélection avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

# Principe de fonctionnement


---

## Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

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

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

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

- Sous Autres , faites défiler les listes de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.
- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson.
- Validez avec *OK*.

## Changer de mode de cuisson


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

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

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

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

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

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

## Saisie de chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

## Saisir des lettres

Utilisez la zone de navigation pour saisir des lettres. Choisissez des noms courts et clairs.

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

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.

**Conseil :** 10 caractères maximum peuvent être sélectionnés.


Pour supprimer les caractères les uns après les autres, effleurez  $\leftarrow$ .


- Sélectionnez les caractères suivants.
- Une fois le nom entré, sélectionnez  $\checkmark$ .

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom est enregistré.

## Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

La commande directe sur le four à vapeur est prioritaire par rapport à la télécommande par l'application.

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

# Description du fonctionnement

---

## Réservoir à eau

La capacité maximale du réservoir à eau est de 1,5 litres, tandis que la capacité minimale est de 0,5 litres. Le réservoir à eau comporte plusieurs repères. Le repère supérieur ne doit en aucun cas être dépassé.

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

Le retrait du réservoir à eau fonctionne selon le système push-/pull : pour le retirer, appuyez légèrement sur le réservoir à eau.

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

## Bac de récupération

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

Vous pouvez également utiliser le bac de récupération comme plat de cuisson.

## Température

Une température préenregistrée est associée à certains modes de cuisson. La température préenregistrée peut être modifiée pour un seul programme de cuisson, pour une étape en particulier ou de façon permanente, dans la limite des températures admises. Vous pouvez modifier la température préenregistrée par palier de 5 °C, à l'exception de la cuisson sous vide qui admet des paliers de 1 °C (voir chapitre "Réglage", section "Températures préenregistrées").

## Temps de cuisson

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

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

## Bruits


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

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



## Phase de préchauffage

Pendant que le four à vapeur chauffe pour atteindre la température sélectionnée, la montée en température s'affiche en temps réel à l'écran, de même que Phase préchauffage.

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

Cette phase commence lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée. Pendant la phase de cuisson, le temps restant apparaît à l'écran.

## Réduction de vapeur

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


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

L'appareil est réglé en usine de telle sorte que l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteigne après le démarrage de l'opération pour des raisons d'économie 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 s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.

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

# Première mise en service

## Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

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

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

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


## Application Miele

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



## Réglages de base

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

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.


En fonctionnement, le four à vapeur devient chaud.

Le four à vapeur ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Une fois raccordé au réseau électrique, le four à vapeur s'enclenche automatiquement.

## Régler la langue

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

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

## Configuration du site

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

## Installer Miele@home

L'écran affiche Config. "Miele@home".

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez *Continuer* puis validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Passer* et confirmez avec *OK*. Vous trouverez les informations sur les réglages suivants au chapitre "Réglages", section "Miele@home".
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

## Régler la date

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

## Régler l'heure

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

# Première mise en service

---

## 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.

## Nettoyer le four à vapeur pour la première fois

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four à vapeur ou sur les accessoires.

Le fonctionnement du four à vapeur étant contrôlé en usine, il se peut que de l'eau résiduelle s'écoule des conduites dans l'enceinte de cuisson lors du transport.

## Nettoyer le réservoir à eau

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

## Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien avant d'être livré.

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


### Adapter le point d'ébullition

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez ajuster le réglage de l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie selon l'altitude à laquelle l'appareil est installé. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.

Vous devez **absolument** procéder à cette opération pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

L'eau distillée ou avec adjonction de gaz carbonique ainsi que d'autres liquides peuvent endommager l'appareil.

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






- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Insérez le réservoir à eau.
- Mettez le four à 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


À la suite d'un déménagement, il convient d'adapter le four à vapeur à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrer le four à vapeur").

# Réglages

## Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Affichage Activé*   Désactivé   Désactivation nocturne Format affichage heure 12 heures   24 heures* Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé   Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Bip touches  Mélodies Activé*   Désactivé
Unités	Poids g*   lb/oz   lb Température °C*   °F
Maintien au chaud	Activé Désactivé*
Réduction vapeur	Activé* Désactivé
Températures préenregistrées	
Dureté eau	1° dH/2° fH   ...   15° dH/27° fH*   ...   70° dH/125° fH

\* Réglage d'usine



Option de menu	Réglages disponibles
Sécurité	Verrouillage touches Activé   Désactivé* Sécurité enfants  Activé   Désactivé*
Miele@home	Activer   Désactiver Statut de connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé   Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés Températures préenregistrées



\* Réglage d'usine

# Réglages

---

## Accéder au menu “Réglages”

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

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




Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

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

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

## Heure

### Affichage

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

- Activé  
L'heure est toujours affichée à l'écran.  
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez mettre le four à vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivé  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four à vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation nocturne  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran est sombre.



## Format affichage heure

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

## Régler

Vous réglez les heures et les minutes.



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

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

## Date

Vous réglez la date.

## 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 .

# Réglages


---

## Ecran

### Luminosité

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

-   
Luminosité maximale

-   
Luminosité minimale

### QuickTouch

Sélectionnez la réaction des touches sensibles lorsque le four à vapeur est éteint :

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

## Volume

### Signaux sonores


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

### Méodies

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

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

-   
Volume maximal

-   
Mélodie désactivée

### Fréquence simple

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

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

-   
Volume maximal

-   
Volume minimal


## Bip touches

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

- ■■■■■■■■  
Volume maximal

- □□□□□□  
Le bip des touches est désactivé

## Mélodies

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/oz) ou livres/onces (lb).

### 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 terminé. Les aliments sont maintenus au chaud pendant 15 minutes maximum à une température préréglée. Vous pouvez mettre fin à la phase de maintien au chaud en ouvrant la porte ou en effleurant une touche sensitive.

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.

# Réglages

---

## Réduction de vapeur

- **Activé**  
À partir d'une température de cuisson d'env. 80 °C, la porte du four à vapeur s'entrouvre automatiquement peu avant la fin de la cuisson, afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte de cuisson. Cette fonction permet de limiter la quantité de vapeur qui s'échappe à l'ouverture de la porte. La porte se referme ensuite automatiquement.
- **Désactivé**  
Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est automatiquement désactivée. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

## 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**.

## Dureté de l'eau

Pour assurer le bon fonctionnement du four à vapeur et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté d'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil dépend de la dureté d'eau.

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté d'eau locale.

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique. Configurez votre appareil en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est indiquée en mg/l Ca<sup>2+</sup> ou en ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l) sur l'étiquette de la bouteille.

Vous pouvez régler un degré de dureté entre 1 °dH/2 °fH et 70 °dH/125 °fH. Par défaut, la dureté de l'eau est réglée à 15 °dH/27 °fH.

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

Dureté d'eau		Teneur en calcium mg/l Ca <sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ré- glage
°dH	°fH		
1	2	7	1
2	4	14	2
3	5	21	3
4	7	29	4
5	9	36	5
6	11	43	6
7	13	50	7
8	14	57	8
9	16	64	9


Dureté d'eau		Teneur en calcium mg/l Ca <sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ré- glage
°dH	°fH		
10	19	71	10
11	20	79	11
12	22	86	12
13	23	93	13
14	25	100	14
15	27	107	15
16	29	114	16
17	31	121	17
18	32	129	18
19	34	136	19
20	36	143	20
21	38	150	21
22	40	157	22
23	41	164	23
24	43	171	24
25	45	179	25
26	47	186	26
27	49	193	27
28	50	200	28
29	52	207	29
30	54	214	30
31	56	221	31
32	58	229	32
33	59	236	33
34	61	243	34
35	63	250	35
36	65	257	36
37-45	66-80	258-321	37-45
46-60	82-107	322-429	46-60
61-70	109-125	430-500	61-70

# Réglages

---

## Sécurité

### Verrouillage touches

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

- Activé

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

- Désactivé

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

### Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire du four à vapeur.

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

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

- Activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four à vapeur, effleurez la touche sensible OK pendant au moins 6 secondes.

- Désactivé

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

## Miele@home

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

Vous avez plusieurs possibilités pour connecter votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi via l'application 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.
- Statut de connexion  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que le Wi-Fi, la qualité de réception, 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 la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.  
Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four à 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 four à 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.


# Réglages


## Commande à distance

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

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

### Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

La commande directe sur le four à vapeur est prioritaire par rapport à la télécommande par l'application.

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

## Mise à jour à distance

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

Le logiciel de votre four à vapeur peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four à 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 four à 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 RemoteUpdate

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

Un message apparaît sur l'écran de votre four à 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 vous sera alors posée à la prochaine mise en marche du four à vapeur.

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

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Respectez les points suivants pour RemoteUpdate :

- 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 four à vapeur pendant la mise à jour. Cela risquerait d'interrompre la mise à jour à distance et d'empêcher son installation.
- Certaines mises à jour du logiciel ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

## Version logiciel

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

## Revendeur

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

## Mode expo

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

- **Activé**  
Pour activer le mode expo, maintenez la touche sensitive OK pendant au moins 4 secondes.
- **Désactivé**  
Pour désactiver le mode expo, maintenez la touche sensitive OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four à 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.
- Températures préenregistrées  
Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.

## 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.

## Régler la minuterie

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


Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez une durée de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez Minuterie.

Le message Régler 00:00 min s'affiche.


- Réglez 06:20 grâce à la zone de navigation.
- Validez en appuyant sur OK.


La durée de minuterie est enregistrée.

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

Si une cuisson se déroule en parallèle,  et le décompte de la minuterie s'affichent en bas de l'écran.


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

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

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie


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

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

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










La durée de la minuterie modifiée est enregistrée.

## Supprimer la minuterie

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

La minuterie est supprimée.

## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pr�enregist-r�ee	Plage
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Réchauffer 	100 °C	80–100 °C
Programmes personnalisés 		
Décongeler 	60 °C	50–60 °C
Détartrage 		
Programmes automat. 		
Autres 		
Blanchir	–	–
Cuisson menu	–	–
Stériliser	90 °C	80–100 °C
Désinfecter la vaisselle	–	–
Faire lever la pâte	–	–
ECO - Cuisson vapeur	100 °C	40–100 °C
Réglages 		
Heures de fonctionnement		

- Allumez le four à vapeur.

Le menu principal s'affiche.

L'eau distillée ou avec adjonction de gaz carbonique ainsi que d'autres liquides peuvent endommager l'appareil.

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

- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitacle.
- Insérez le bac de récupération au niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode souhaité.

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

- Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.


La température préenregistrée est acceptée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via la touche sensitive ↵.

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

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

 Risque de blessure dû à la vapeur chaude.

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

Reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.


- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez votre four à vapeur.

# Commande

---

## Nettoyer le four à vapeur

- Retirez le cas échéant le bac de récupération de l'enceinte de cuisson et videz-le.

 Risque de blessure dû à des aliments chauds.

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

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

- Sortez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement puis videz le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez l'ensemble du four à vapeur, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

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

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

## Ajouter de l'eau

Si le niveau du réservoir d'eau devient insuffisant en cours de cuisson, un signal sonore retentit et un message vous invitant à remplir le réservoir d'eau fraîche s'affiche à l'écran.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Insérez le réservoir à eau.

La cuisson reprend son cours.

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

Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez utiliser la touche sensitive ↵ pour modifier des valeurs et des réglages tels que la température ou le temps de cuisson, ou pour annuler le programme de cuisson.

- Effleurez la touche sensitive ↵.

Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent s'afficher :



- Température
- Durée de cuisson

## Modifier les valeurs et les réglages

- Sélectionnez la valeur ou le réglage souhaité et validez avec *OK*.
- Modifiez la valeur ou le réglage et validez avec *OK*.

Le programme de cuisson se poursuit avec les valeurs et réglages modifiés.

## Modifier la température

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

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Température et confirmez avec *OK*.
- Modifiez la température de consigne en utilisant la zone de navigation.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme de cuisson se poursuit avec la température modifiée.

# Commande

## Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme de cuisson. Les produits frais peuvent changer de couleur, voire même devenir impropres à la consommation. 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 de cuisson**, **Arrêt à** ou **Départ à** à l'aide de la touche sensitive ☺, vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

- **Durée de cuisson**  
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 de cuisson** ou **Arrêt à**. **Départ à** permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.

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

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

Le temps de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte.



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

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

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





## Modifier les temps de cuisson réglés



- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *Modifier*, si nécessaire.
- Modifiez la durée réglée.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

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

**Conseil :** Vous pouvez également modifier le temps de cuisson directement via la zone de navigation.

## Supprimer les temps de cuisson réglés

Vous pouvez supprimer le *Durée de cuisson* dans les modes de cuisson *Cuisson vapeur* , *Sous-vide*  et *ECO - Cuisson vapeur*.

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

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


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

**Conseil :** Vous pouvez également modifier le temps de cuisson directement via la zone de navigation.

# Commande


## Interrompre un cycle de cuisson

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

 Risque de blessure dû à la vapeur chaude.

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

Reculer d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée.

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

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

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

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

La montée en température redémarre : la température de l'enceinte de cuisson en train d'augmenter s'affiche en temps réel. Lorsque la température réglée est atteinte, le décompte du temps restant commence.

La cuisson s'interrompt prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute du temps de cuisson.

La cuisson se poursuit dès que vous refermez la porte.

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

## Interrompre un programme de cuisson

Interrompez un programme de cuisson à l'aide de la touche allumée en orange du mode sélectionné ou via la touche sensitive ↵.

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

La touche sensitive du mode sélectionné permet de revenir ensuite au menu principal.

## Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche sensitive du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

- **Ou** : effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler le processus.
- Validez en appuyant sur *OK*.

## Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche sensitive du mode sélectionné.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- **Ou** : effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler le processus.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur *OK*.

## Points importants

---

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.

### Vaisselle de cuisson

#### Récipients de cuisson

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

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

### Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

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

### Bac de récupération

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

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

### Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de cuisson et même faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Cela ne modifie en rien le temps de cuisson.

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

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

### 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 personnelles

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

# Cuisson vapeur


---

## 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

Autres  | 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.

## 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 automat.  | Légumes | ... |


ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

## Cuisson vapeur

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	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes de terre à chair plutôt ferme, épluchées entières	25–27
coupées en deux	19–21
coupées en quatre	17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave en bâtonnets	6–7
Courge en dés	2–4
Épi de maïs	30–35
Bettes coupées	2–3



## Cuisson vapeur

Légumes	🕒 [min]
Poivron en dés ou en lamelles	2
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

# Cuisson vapeur

---

## 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

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

## Température

### 85 °C à 90 °C

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

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


## Conseils

- Pour relever le goût du poisson, ajoutez des épices et des herbes aromatiques telles que l'aneth.
- Cuisez les poissons de grande taille à la nage. Afin d'obtenir une tenue parfaite à la cuisson, placez par exemple une petite tasse ou un récipient analogue à l'envers dans le plat de cuisson. Placez ensuite le poisson dessus ventre ouvert.
- Pour cuisiner un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat, puis ajoutez les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 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 automat.  | Poisson | ... |

ou

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

## 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 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 automat.  | Viande | ... |

ou

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

## 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 automat.  | Riz | ... |




ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	 :	 [min]
<b>Riz long grain</b>		
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
<b>Riz à grain rond</b>		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Rapport riz : liquide,  temps de cuisson


# Cuisson vapeur

## 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 automat.  | Céréales | ... |

ou

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



## 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 automat.  | Pâtes | ... |

ou

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

# Cuisson vapeur


---

## 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 automat.  | Pâtes | ... |

ou

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

## 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 automat.  | Légumes secs | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

🕒 Durée

## Cuisson vapeur

Ayant trempé		
	Proportions légumes secs / liquide	🕒 [min]
<b>Haricots</b>		
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
<b>Lentilles</b>		
Lentilles brunes	1 : 2	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	7
<b>Petits pois</b>		
Pois jaunes	1 : 3	110–130
Petits pois, écosés	1 : 3	60–70

🕒 Durée

## 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 automat.  | Œufs | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

 Durée


# Cuisson vapeur

## 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 automat.  | Fruits | ... |

ou

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 automat.  | Saucisses  
| ... |

ou

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

## 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 automat.  | Crustacés | ... |

ou

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

# Cuisson vapeur

## 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 raffermi de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

### Réglages



Programmes automat.  | Coquillages | ... |

ou

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 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

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

### Température

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

Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si 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

# Cuisson vapeur

---

## Cuire un menu

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

La cuisson en emballage sous vide permet de préserver la qualité des aliments qui cuisent lentement et à une température basse et constante.

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

En outre, ce mode de cuisson permet de cuire les aliments de manière uniforme et les rend particulièrement savoureux.

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 qui résistent à la chaleur et à la cuisson.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

Utilisez exclusivement une machine de mise sous vide à cloche pour mettre vos aliments sous vide.

# Sous vide

---

## 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.
- la durée de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- 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.
- Les indications de température et de durée de cuisson de recettes pour une cuisson sous vide ne peuvent pas toujours correspondre à 1:1. Ajustez ces réglages sur le degré de cuisson que vous souhaitez.
- En cas de une cuisson à basse température et d'une durée de cuisson prolongée, il peut se produire une accumulation d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le résultat de la cuisson n'en est pas altéré.
- Si la température est élevée et/ou que la durée de cuisson est longue, il est possible que l'eau vienne à manquer. Contrôlez de temps à autre l'affichage à l'écran.


### Conseils

- Pour réduire les temps de préparation, vous pouvez mettre les aliments sous vide 1 à 2 jours avant la cuisson. Placez les aliments sous vide au réfrigérateur pour conservation à 5 °C maximum. Afin de préserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au plus tard 2 jours après.
- Congelez les liquides, comme la marinade, avant la mise sous vide, afin d'éviter un écoulement 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 (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.

## Sous vide

---

### Utiliser le mode de cuisson 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.
- Glissez le bac de récupération au niveau 1.
- Pour un résultat de cuisson optimal, insérez la grille au niveau 2.
- Disposez les aliments sous vide sur la grille (les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets).
- Sélectionnez Sous-vide .
- Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Le cas échéant, procédez aux autres réglages (voir chapitre "Commande").

### 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		
<b>Poisson</b>				
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
<b>Légumes</b>				
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
<b>Fruits</b>				
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
<b>Divers</b>				
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*	
<b>Viande</b>					
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

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]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	à point <sup>1</sup>	bien cuit <sup>1</sup>	
<b>Viande</b>			
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
<b>Légumes</b>			
Chou-fleur en bouquets, de moyen à grand <sup>3</sup>	85		15
Chou-rave, en rondelles <sup>3</sup>	85		10
<b>Fruits</b>			
Ananas, en tranches	85		10
<b>Divers</b>			
Haricots blancs, ramollis (proportion haricots/liquide de 1 : 2)	90		10
Échalote, entière	85		10

🌡️ Température, 🕒 Temps


<sup>1</sup> Niveau de cuisson

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

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

<sup>3</sup> 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”).

Dans le four à vapeur, les aliments sont réchauffés en douceur, ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas de cuire. Ils se réchauffent sur toutes leurs faces et ne doivent pas être mélangés ni retournés durant l'opération.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

### Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

### Temps

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

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

### Conseils

- 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, des roulades ou des boulettes.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (par ex. le goulache).
- Couvrez les aliments pendant le réchauffage. Vous évitez ainsi que de la vapeur ne se condense sur la vaisselle.
- Attention : les aliments panés, les escalopes par ex., ne restent pas croustillants.

### Réchauffer des aliments

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

### Réglages

Réchauffer 

ou


Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

## Autres utilisations

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	 * [min]
<b>Légumes</b>	
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	6–7
<b>Accompagnements</b>	
Pâtes Riz	3–4
Pommes de terre, coupées en 2 dans la longueur	12–14
Boulettes	15–17
<b>Viande et volaille</b>	
Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau	5–6
Boulettes de viande sauce aux câpres	13–15
Escalopes de poulet Escalopes de dinde	7–8
<b>Poisson</b>	
Filet de poisson, 2 cm d'épaisseur	6–7
Filet de poisson, 3 cm d'épaisseur	7–8
<b>Assiettes garnies</b>	
Spaghetti, sauce tomate	13–15
Rôti de porc, pommes de terre, légumes	12–14
Poivron farci (coupé en deux), riz	13–15
Émincé de poulet, riz	7–8
Soupe de légumes	2–3
Velouté	3–4

## Autres utilisations

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


🕒 Durée

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

## Autres utilisations

### Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide avec le four à vapeur 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.

Cuisinez 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'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

### Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme de la volaille, utilisez un plat perforé et placez en dessous le plat récupérateur ou le plat en verre (selon le modèle). Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

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

### Conseils

- Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices. Pour ce faire, 2 à 5 minutes sont suffisantes selon l'épaisseur.
- À 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

Décongeler 

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Temps de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

## Autres utilisations

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 [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
<b>Produits laitiers</b>				
Fromage en tranches	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème	250 g	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
<b>Fruits</b>				
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
<b>Légumes</b>				
surgelés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
<b>Poisson</b>				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crabes	300 g	60	4–6	5
<b>Plats cuisinés</b>				
Viande, légumes, garniture/potée/soupes	480 g	60	20–25	10–15
<b>Viande</b>				
Rôti en tranches	125–150 g chacune	60	8–10	15–20

## Autres utilisations

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
<b>Volaille</b>				
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
<b>Pâtisseries</b>				
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
<b>Pain/Petits pains</b>				
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



### 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

Autres  | Blanchir

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de blanchiment : 1 minute

### 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 temps de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection à une heure donnée.

Le choix des aliments peut s'effectuer dans n'importe quel ordre, car le four à vapeur les trie automatiquement selon la longueur du temps 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 Autres  | Cuisson menu.
- Sélectionnez l'aliment souhaité, puis confirmez.

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

- Sélectionnez et validez les valeurs souhaitées.
- Pour ajouter un autre aliment, sélectionnez Ajouter des aliments et procédez comme pour le premier aliment.
- Répétez la procédure pour le troisième aliment, si nécessaire.

## Autres utilisations

---

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 ont tendance à goutter ou à déteindre dans des plats perforés, enfournez ces derniers juste au-dessus du plat récupérateur ou du plat en verre (selon le modèle). 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 four à vapeur vous indique le moment auquel enfourner l'aliment suivant. 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 bocal, 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

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

## Réglages

Autres  | Stériliser

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de stérilisation : voir tableau

## Autres utilisations

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

### Désinfecter la vaisselle

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

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

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

### Réglages

Autres  | Désinfecter la vaisselle

Temps : 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps : 15 minutes

### Faire lever la pâte

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Déposez le récipient où repose la pâte sur la grille enfournée.

### Réglages

Autres  | Faire lever la pâte

Temps : selon les indications de la recette

ou

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Temps : selon les indications de la recette


## Autres utilisations

---


### 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 automat.  | Spécial | Préparer des serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur 


Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

### Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper la **gélatine** pendant 5 minutes dans un saladier rempli d'eau froide. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez 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 récipient et posez-le sur la grille.

### Réglages

Programmes automat.  | Spécial | Faire fondre de la gélatine

ou

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 automat.  | Spécial | Décristalliser du miel

ou

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)

### Faire fondre du chocolat

Ce four à vapeur vous permet de faire fondre tous les types 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 automat.  | Spécial | Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

## Autres utilisations

---

### 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 ou sur la grille. Les verres 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 automat.  | Spécial |  
Yaourts maison

ou

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.




### 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 automat.  | Spécial | Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

### Extraction de jus

Votre four à vapeur vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, moyennement durs et durs.

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 le plat récupérateur/le plat en verre (selon le modèle).

### Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C


Temps : 40–70 minutes


## Autres utilisations

### Peler des aliments

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

### Réglages

Cuisson vapeur   
Température : 100 °C  
Temps : voir tableau


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

 Durée

### 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 automat.  | Fruits | Pommes | Aliment entier


ou

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


Cuisson vapeur   
Température : 100 °C  
Temps de cuisson : 4 minutes

### Heures de fonctionnement

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

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 automat. .

La liste de sélection s'affiche.


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

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

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

**Conseil :**  Info permet de sélectionner, entre autres, des informations pour enfourner les aliments selon le programme de cuisson.

## Consignes d'utilisation

- Après la cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson à température ambiante 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 est représenté par une barre composée de sept segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson souhaité à l'aide de la zone de navigation.
- Dans la catégorie Riz, vous pouvez également choisir Généralités dans les programmes riz long et riz rond. 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 les 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 actions. 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  Info.

## Programmes automatiques

---

- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention en ouvrant 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 toucher les parois de l'enceinte, ni d'être en contact avec de la vapeur brûlante. Il existe un risque de brûlure.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuisson.
- Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés. Pour ce faire, effleurez la touche sensitive ↵ une fois le programme automatique terminé.

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.
- Sélectionnez Terminer l'étape de cuisson.

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 cuisson différent du premier.

- Si d'autres opérations de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter une étape de cuisson, 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.
- Indiquez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.


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

## Programmes personnalisés

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

### Démarrer un programme personnalisé

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

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 les étapes de cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.


- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche .

### 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 .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier les étapes de cuisson.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter une étape de cuisson si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer l'opération.
- 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.

### Modifier le nom


- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

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



- Validez en appuyant sur OK.

Le programme est renommé.

### Supprimer des programmes personnalisés




- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Supprimer un programme.
- Validez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

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

# Informations pour les organismes de contrôle




## Plats de contrôle selon EN 60350-1 (mode Cuisson vapeur )

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Approvisionnement en vapeur					
Brocoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	au choix	100	3
Répartition de la vapeur					
Brocoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	max.	au choix <sup>3</sup>	100	3
Capacité de l'appareil					
Petits pois (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	875 chacun	2, 4 <sup>4</sup>	100	5

<sup>1</sup> Niveau(x), <sup>2</sup> Température,  Temps de cuisson

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


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

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]	 <sup>2</sup>	 [°C]	Hauteur [cm]	 [min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre <sup>3</sup>	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Filet de saumon surgelé, non décongelé	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Bouquets de brocoli	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

<sup>1</sup> Niveau, <sup>2</sup> Température,  Temps de cuisson


- 1 Pour la procédure, voir chapitre "Cuisson vapeur", section "Cuisson de menu".
- 2 Insérez le plat récupérateur ou le plat en verre (selon le modèle) au niveau 1.
- 3 Enfourez le 1er plat de contrôle (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).



 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

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

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

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

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

- Nettoyez et séchez le four à vapeur après chaque utilisation.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

**Conseil :** Si l'appareil doit rester inutilisé longtemps, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

# Nettoyage et entretien

---

## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- les détergents anticalcaires
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer)
- les détergents contenant des solvants
- des nettoyeurs inox
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle
- des nettoyeurs pour le verre
- des détergents pour plan de cuisson en vitrocéramique
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif)
- des gommes détachantes
- les racloirs métalliques à lame aiguisée
- la laine d'acier
- une spirale à récurer en inox
- les 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.

## Nettoyer l'enceinte de cuisson

Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson, le joint de porte, l'intérieur de la porte et la conduite de récupération après chaque utilisation.

- 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 les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon.

Le **corps de chauffe inférieur** est susceptible de se tacher ou de se décolorer suite à l'écoulement de liquides dans l'enceinte. Le fonctionnement n'en est pas affecté.

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

## Nettoyer l'ouverture de porte automatique

Veillez à ce que l'ouvre-porte ne soit pas incrusté de restes de nourriture.

- Éliminez **immédiatement** les salissures au niveau de l'ouvre-porte à l'aide d'un carré vaisselle propre, de liquide vaisselle et d'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage du réservoir à eau

- Sortez le réservoir à eau.
- Ôtez la protection anti-débordement.
- Videz le réservoir à eau.
- Rincez le réservoir à eau manuellement puis séchez-le. Vous éviterez ainsi l'accumulation de calcaire.
- Remplacez la protection anti-débordement sur le réservoir à eau. Lorsque vous remontez la protection anti-débordement, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

## Nettoyer les accessoires

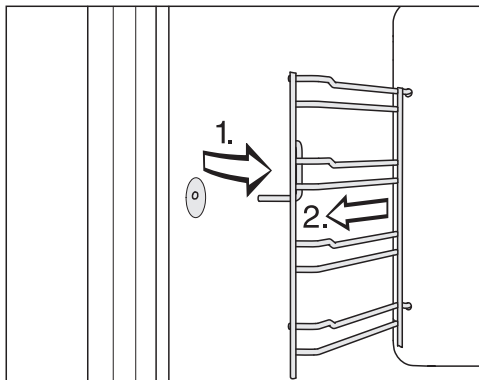
Tous les accessoires sont compatibles avec le lave-vaisselle.

## Nettoyer le bac de récupération, la grille et les récipients de cuisson

- Rincez et séchez le bac de récupération, la grille et les récipients de cuisson après chaque utilisation.
- Enlevez aussi les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

## Nettoyer les grilles supports

Les grilles supports peuvent être lavées au lave-vaisselle.



- Sortez les grilles supports de la fixation par l'avant (1) et retirez-les (2).
- Nettoyez les grilles supports au lave-vaisselle ou avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède.

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

- Remontez soigneusement les grilles supports.

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

## Détartrer le four à vapeur

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 avoir fonctionné un certain temps, le four à vapeur doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran. Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le four à vapeur se bloque.


Nous recommandons de détartre le four à vapeur avant qu'il ne se bloque.

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

Les fonctions Départ à et Arrêt à ne sont pas proposées lors du détartrage.

- Allumez votre four à vapeur puis sélectionnez Détartrage .

Le message *Veillez patienter...* s'affiche. Le processus de détartrage se prépare. Cela peut durer plusieurs minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de remplir le réservoir à eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère  puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.

- Insérez le réservoir à eau.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

N'éteignez en aucun cas votre four à vapeur avant la fin du processus de détartrage, sinon l'opération devra être lancée une nouvelle fois.

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

- Suivez les instructions à l'écran.

- Validez à chaque fois avec *OK*.

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

## Nettoyage et entretien

---

- Éteignez votre four à vapeur.
- Retirez le réservoir à eau et ôtez la protection anti-débordement.
- Videz et séchez le réservoir à eau.
- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

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

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

### Messages dans les affichages/à l'écran


Problème	Cause et dépannage
F44	Une anomalie technique est survenue. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Déclenchez le four à vapeur puis réenclenchez-le après quelques minutes.</li><li>■ Si le message d'erreur s'affiche encore, appelez le service après-vente.</li></ul>
<b>Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.</b>	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez le four à vapeur hors tension pendant environ une minute.</li><li>■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li></ul>

# En cas d'anomalie

## Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
<b>L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.</b>	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four à 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.
<b>Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.</b>	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 "Détartrer le four à vapeur").
<b>La quantité ou la provenance de la vapeur qui sort du four à vapeur pendant le fonctionnement semble anormale.</b>	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 soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé, p. ex. des fissures. ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.
<b>Les fonctions Départ à et Arrêt à n'apparaissent pas.</b>	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 pas proposées dans Dé-tartrage.



Problème	Cause et dépannage
<b>Les touches sensibles ne réagissent pas.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran   QuickTouch   Désactivé. C'est pour cette raison que les touches sensibles ne réagissent pas lorsque le four à vapeur est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les touches sensibles réagissent dès que le four à vapeur est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez Ecran   QuickTouch   Activé.</li> </ul>
	<p>Le four à vapeur n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la fiche du four à vapeur est branchée dans la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele.</li> </ul>
	<p>Un problème est survenu au niveau de la commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à ce que l'écran se désactive et que le four à vapeur se mette en marche.</li> </ul>

### Bruits

Problème	Cause et dépannage
<b>Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four à vapeur, un bruit (ronronnement) se fait entendre.</b>	<p>Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.</p>
<b>Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four à vapeur.</b>	<p>Le ventilateur fonctionne encore. Le four à vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la buée accumulée dans l'enceinte. Le ventilateur continue de fonctionner quelque temps après l'arrêt du four à vapeur et s'éteint automatiquement au bout d'un moment.</p>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
<b>Un sifflement se fait entendre lors de la mise en marche de l'appareil.</b>	Une fois la porte refermée, un processus de compensation de la pression, parfois accompagné d'un sifflement, se produit. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

## Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
<b>Le four vapeur ne s'allume pas.</b>	Le(s) fusible(s) a/ont sauté. ■ Actionnez le(s) fusible(s) (protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Débranchez le four vapeur du réseau électrique pendant environ 1 minute : <ul style="list-style-type: none"><li>– en coupant le ou les fusible(s) correspondant(s) / en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou</li><li>– en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).</li></ul> ■ Si après avoir remis en place / réenclenché le ou les fusible(s) / le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
<b>L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.</b>	L'ampoule est défectueuse. ■ Contactez le service après-vente pour remplacer l'ampoule.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

### Récipient de cuisson

Miele propose une large sélection de récipients de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez de plus amples informations sur les différents produits sur le site Internet de Miele.

- Récipients de cuisson perforés dans différentes dimensions
- Récipients de cuisson non perforés dans différentes dimensions

### Produits de nettoyage et d'entretien

- Tablettes de détartrage (6 pièces)
- Chiffon microfibres polyvalent pour éliminer les traces de doigts et les salissures légères

Sur [www.miele.com/service](http://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](http://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.


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

## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

### Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le four à vapeur.

Faites monter le four à vapeur exclusivement par un technicien qualifié.

- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. 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). Raccordez le four à vapeur au réseau électrique.
- ▶ Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Placez le four à vapeur de manière 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

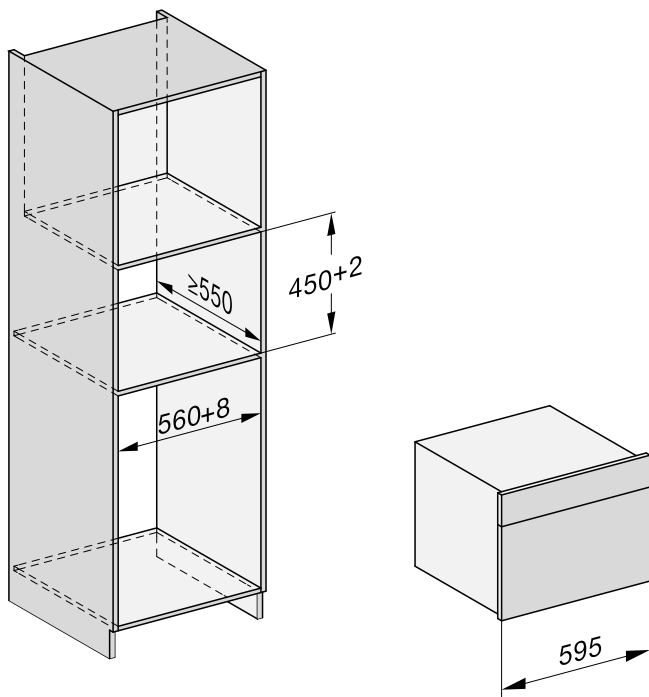
## Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

DG 7440

### Encastrement dans une armoire haute

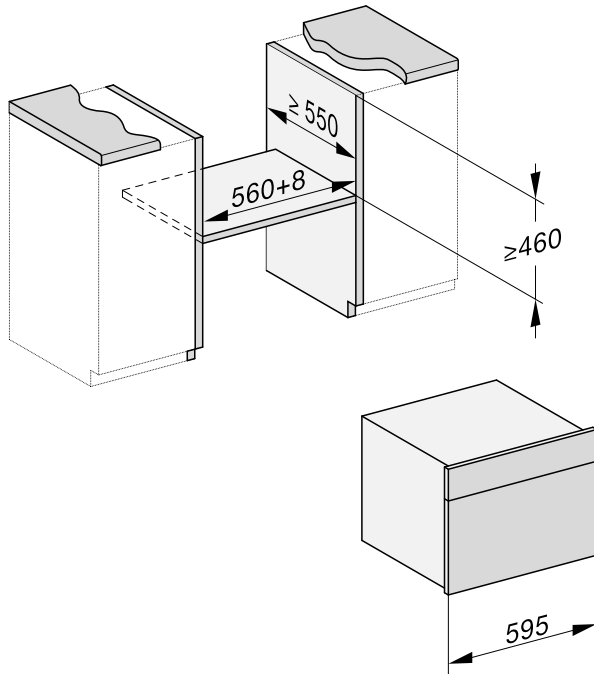
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.



## Encastrement dans une armoire basse

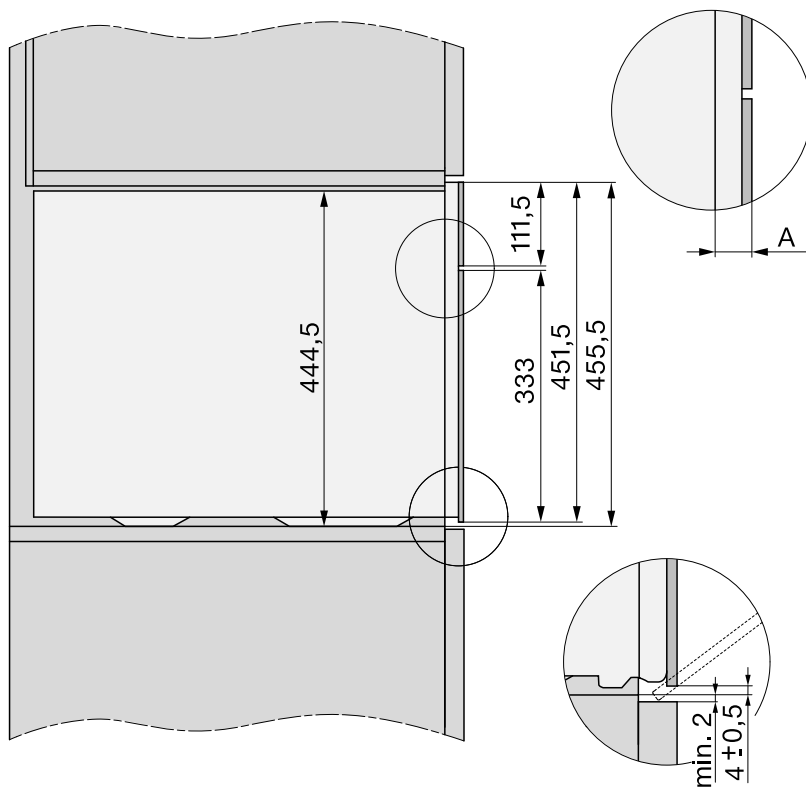
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.

Si le four à vapeur doit être encastré sous un plan de cuisson électrique ou à induction, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.



# Installation

## Vue latérale

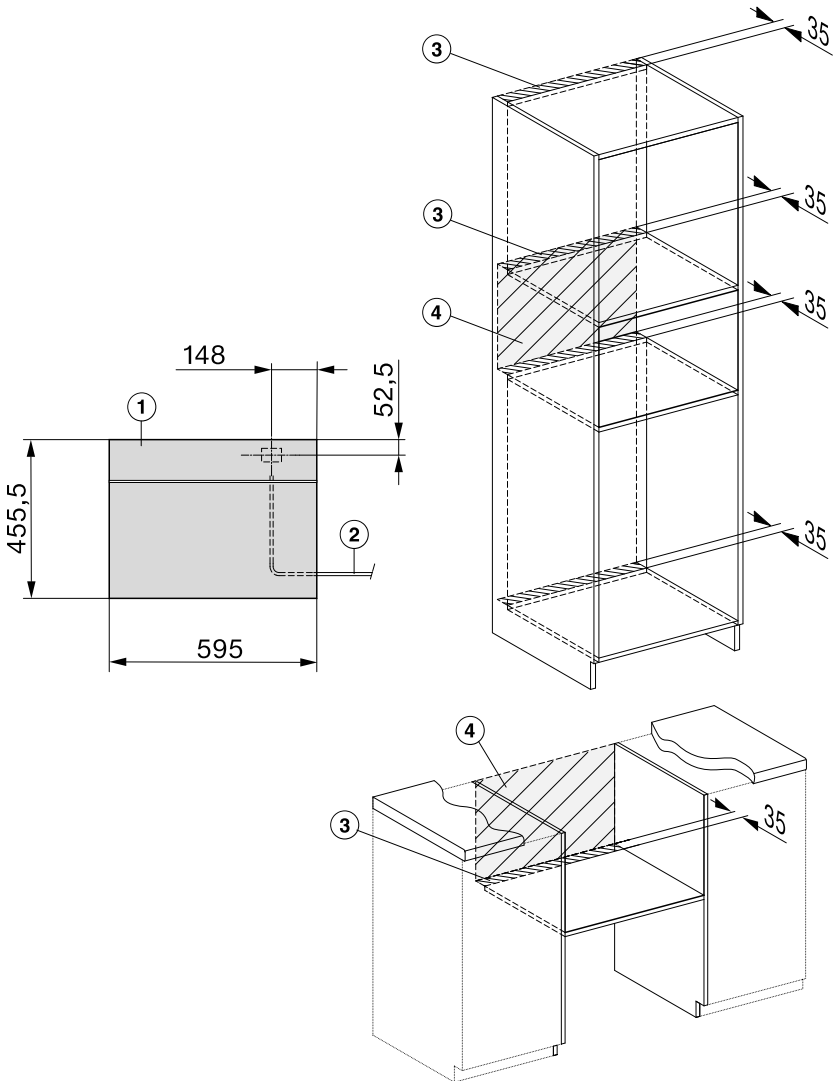


**A** Façade en verre : 22 mm

Façade en métal : 23,3 mm



## Raccordement et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

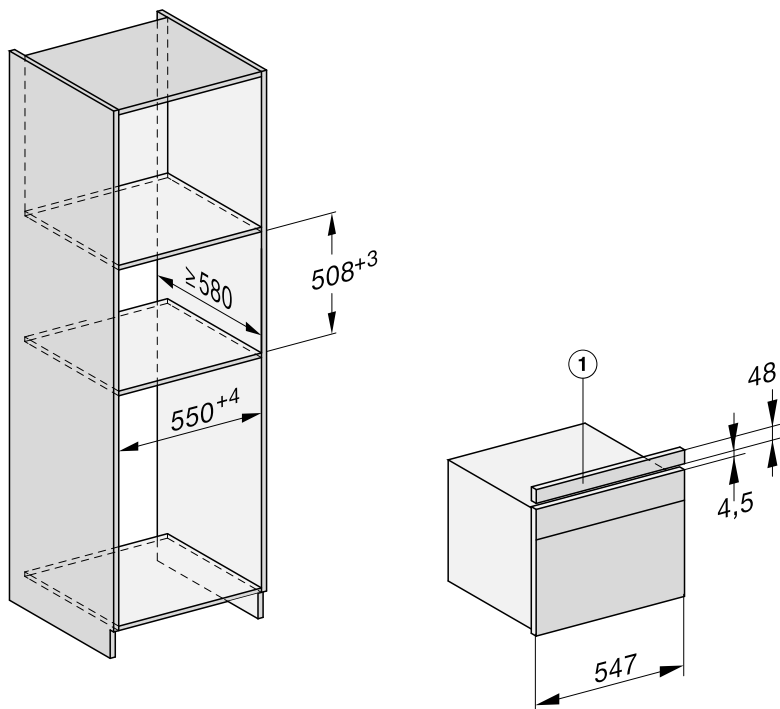
# Installation

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

**DG 7440-55**

**Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de compensation en haut**

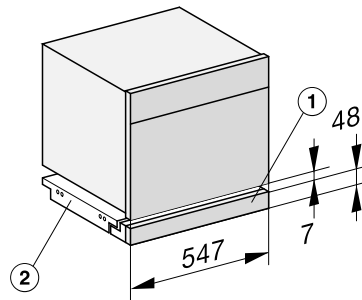
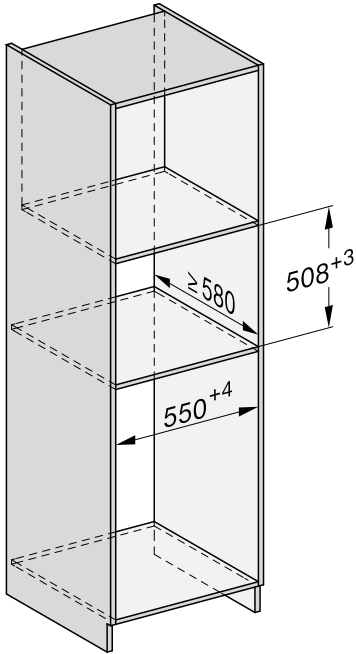
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.



① Bandeau de compensation

## Encastrement dans une armoire haute, bandeau de compensation en bas

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



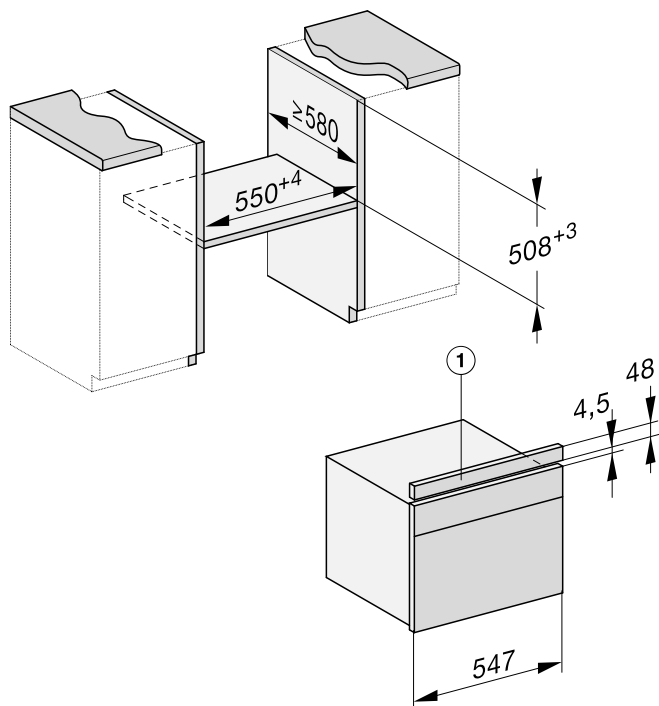
- ① Bandeau de compensation
- ② Équerre d'appui

# Installation

## Encastrement dans une armoire basse

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

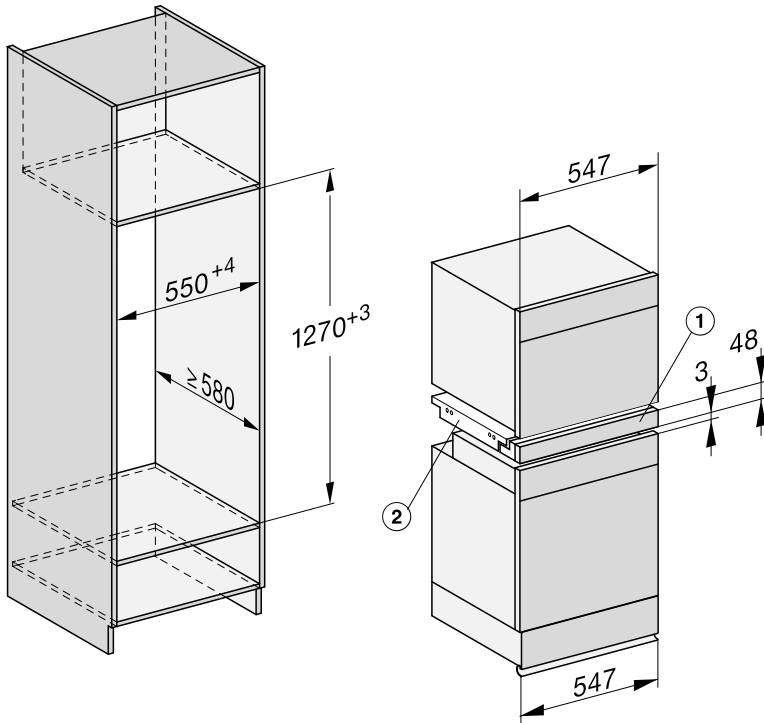
Si le four à vapeur doit être encastré sous un plan de cuisson électrique ou à induction, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.



① Bandeau de compensation

## Encastrement avec four, niche d'encastrement continue

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

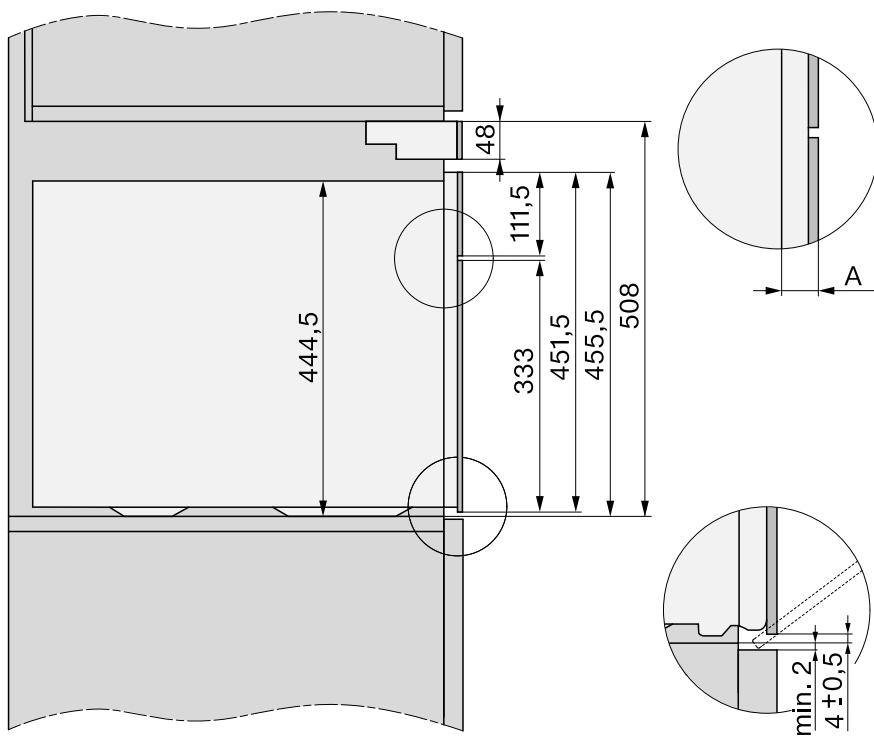


① Bandeau de compensation

② Équerre d'appui

# Installation

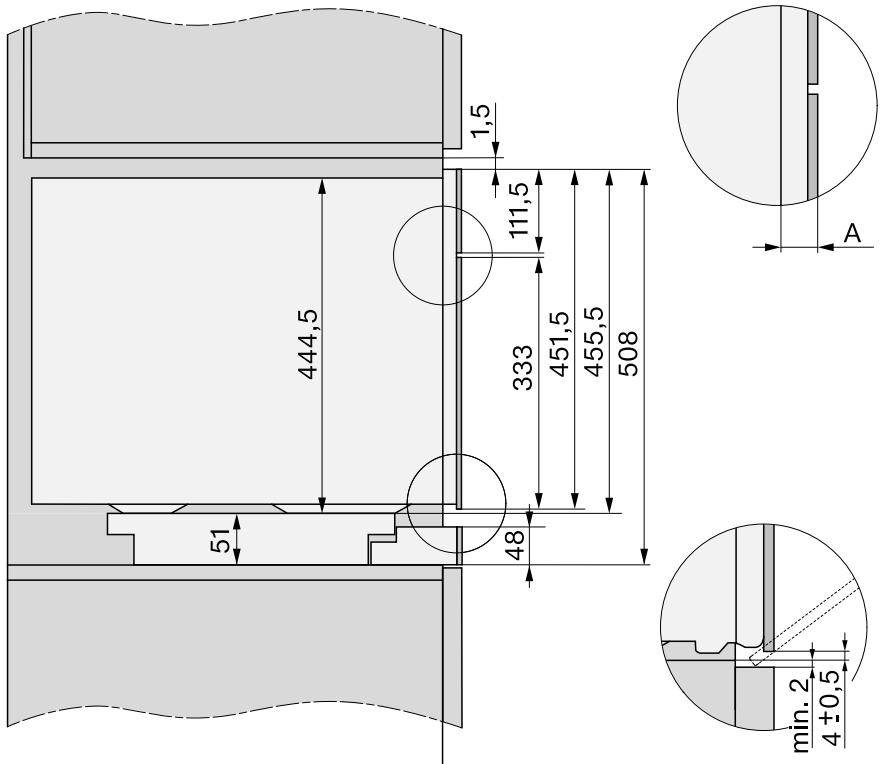
## Vue latérale, bandeau de compensation en haut



**A** Façade en verre : 22 mm

Façade en métal : 23,3 mm

## Vue latérale, bandeau de compensation en bas

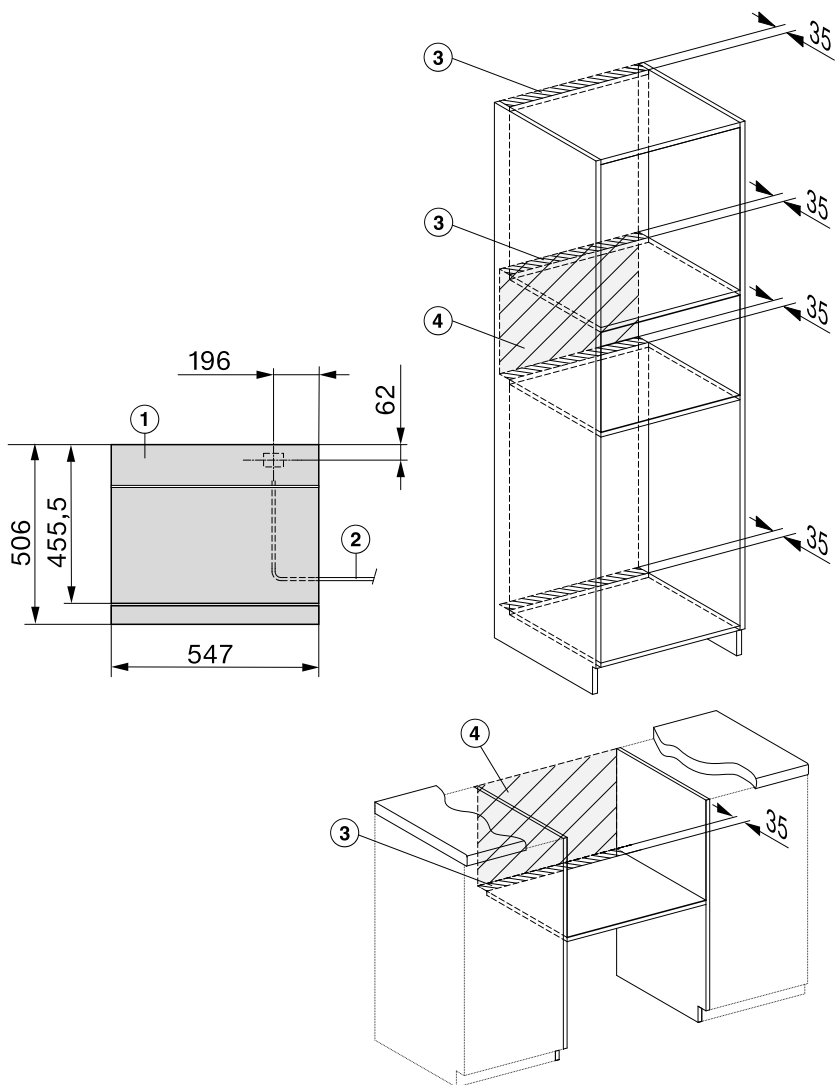


**A** Façade en verre : 22 mm

Façade en métal : 23,3 mm

# Installation

## Raccordement et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Pas de raccordement dans cette zone



## Encastrement

### DG 7440

#### Installer le four à vapeur

- Raccordez le câble d'alimentation secteur au four à vapeur.

Domages dus à un transport incorrect.

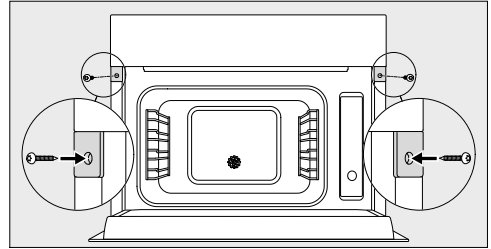
La porte peut être abîmée si vous transportez le four à vapeur en le tenant par la poignée.

Utilisez pour le transporter les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

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

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

- Insérez le four à vapeur dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.



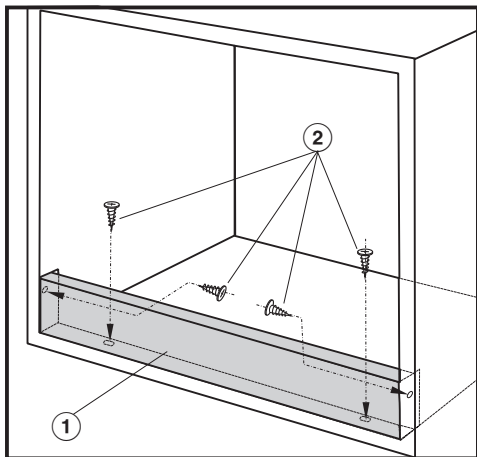
- Fixez le four à vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Raccordez le four à vapeur au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions du four à vapeur à l'aide du mode d'emploi.

# Installation

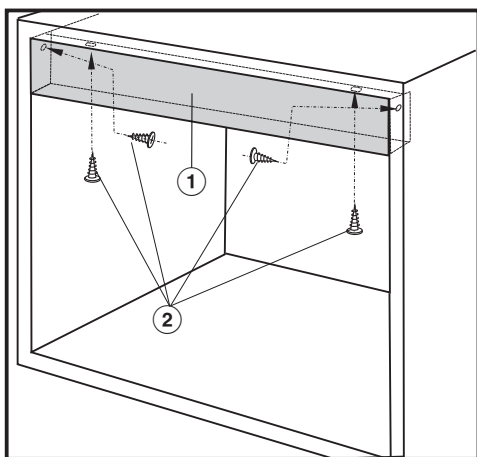
DG 7440-55

Monter le bandeau de compensation :

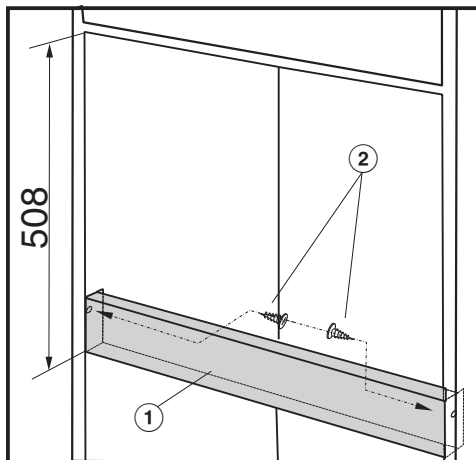
en bas



en haut

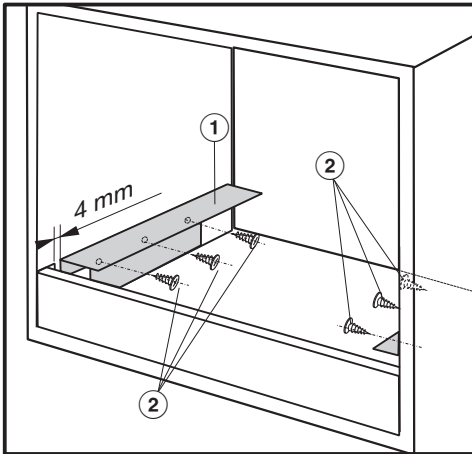


Encastrement avec four, niche d'encastrement continue



- Fixez le bandeau de compensation ① aux parois latérales du meuble avec les vis à bois ② de 3,5 x 12 mm fournies.

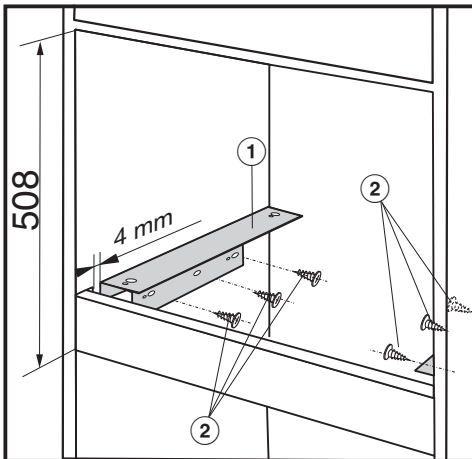
## Monter l'équerre d'appui : Bandeau de compensation en bas



Veillez à ce qu'une distance de 4 mm soit maintenue entre le bandeau de compensation et les équerres d'appui.

- Fixez l'équerre d'appui ① aux parois latérales du meuble avec les vis à bois ② de 3,5 x 12 mm fournies.

## Encastrement avec four, niche d'encastrement continue



# Installation

## Installer et raccorder le four à vapeur

- Raccordez le câble d'alimentation au four à vapeur.

Domages dus à un transport incorrect.

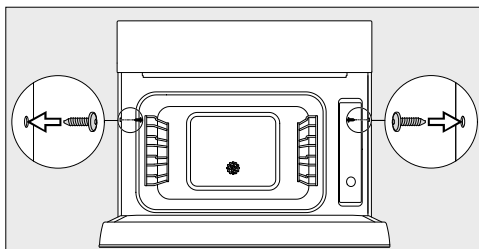
La porte peut être abîmée si vous transportez le four à vapeur en le tenant par la poignée.

Utilisez pour le transporter les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

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

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


- Insérez le four à vapeur dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.



- Fixez le four à vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 12 mm.
- Raccordez le four à vapeur au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions du four à vapeur à l'aide du mode d'emploi.

## Raccordement électrique

Nous conseillons de raccorder le four à vapeur au réseau électrique sur prise, ce qui facilitera les interventions du service après-vente. La prise de courant doit être facilement accessible après le montage du four à vapeur.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien professionnel afin de faire raccorder le four à vapeur au réseau électrique.

Si la prise de courant n'est plus accessible, ou en cas de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, d'un (de) fusible(s) ou de contacteurs.

Vous trouverez les données de raccordement nécessaires sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

La protection contre les contacts accidentels avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

# Installation

## Puissance totale


voir plaque signalétique

## Données de raccordement

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

## Remplacement du câble d'alimentation électrique


 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le circuit électrique du four à vapeur doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

### Fusible(s)

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

### Coupe-circuits automatiques à vis

- Appuyer sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

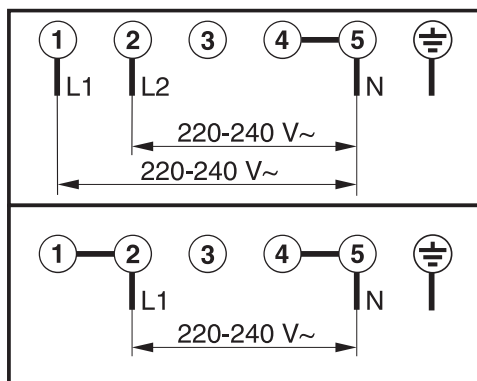
### Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

### Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : commuttez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.

## Schéma de raccordement



## Déclaration de conformité

---

Par la présente, Miele déclare que ce four vapeur est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

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

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

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



## Droits d'auteur et licences pour le module de communication

---

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

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

DG 7440, DG 7440-55

fr-CH

M.-Nr. 11 084 520 / 04