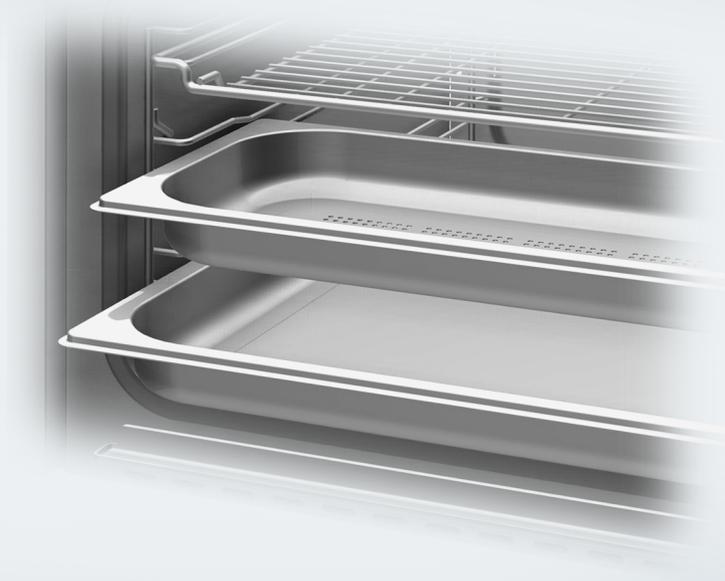


Mode d'emploi et instructions de montage

Four vapeur



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
Four vapeur	15
Accessoires fournis	16
Éléments de commande	17
Touche Marche/Arrêt.....	18
Écran	18
Touches sensibles	18
Symboles.....	20
Principe de commande	21
Sélectionner une option de menu	21
Modifier un réglage dans une liste	21
Modifier un réglage avec une barre à segments	21
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction.....	22
Saisir des chiffres	22
Saisir des lettres	22
Activer MobileStart.....	23
Description du fonctionnement	24
Réservoir à eau	24
Bac collecteur	24
Température	24
Temps de cuisson	24
Bruits	24
Phase de chauffage.....	25
Phase de cuisson	25
Réduction de la vapeur	25
Éclairage de l'enceinte	25
Première mise en service	26
Miele@home	26
Réglages de base.....	27
Premier nettoyage du four vapeur	28
Adapter la température d'ébullition	29
Réglages	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 la vapeur	36
Temp. préprogrammées	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
Revendeurs	41
Réglages usine	42
Minuterie	43
Menu principal et sous-menus.....	44
Commande.....	45
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle 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 le cycle de cuisson	50
Annuler la cuisson	51
A savoir.....	52
Avantages de la cuisson vapeur.....	52
Vaisselle adaptée.....	52
Bac collecteur	52
Niveau de cuisson	53
Surgelés.....	53
Température	53
Temps de cuisson	53
Cuisson avec liquides	53
Recettes maison.....	53
Cuisson vapeur	54
ECO - Cuisson vapeur.....	54

Table des matières

Remarques concernant les tableaux de cuisson	54
Légumes	55
Poissons	58
Viandes.....	61
Riz.....	63
Céréales	64
Pâtes.....	65
Dumplings	66
Légumes secs	67
Œufs.....	69
Fruits.....	70
Saucisses	70
Crustacés	71
Coquillages.....	72
Cuisson d'un menu complet - mode manuel.....	73
Cuisson sous-vide	75
Autres applications	83
Réchauffage	83
Décongélation	86
Blanchir	89
Cuisson de menu – automatique	89
Stérilisation des conserves	90
Stériliser de 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
Préparer des yaourts maison	96
Faire suer le lard	97
Faire suer des oignons	97
Extraction de jus.....	98
Emonder.....	99
Conserver des pommes	99
Préparer une royale	99
Heures de fonctionnement.....	99
Programmes automatiques	100
Catégories	100
Utilisation des programmes automatiques.....	100
Consignes d'utilisation	100

Table des matières

Programmes personnalisés	102
Données à l'attention des instituts de contrôle	105
Nettoyage et entretien	106
Produits à ne pas utiliser	107
Nettoyage de la façade	107
Nettoyer l'enceinte de cuisson	108
Nettoyer le réservoir à eau	109
Nettoyer les accessoires	109
Nettoyer les grilles supports.....	109
Détartre le four vapeur	110
En cas d'anomalie	112
Messages dans les affichages/ à l'écran	112
Comportement inattendu	113
Bruits	114
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	115
Accessoires en option	116
Service après-vente	117
Contact en cas d'anomalies.....	117
Garantie.....	117
Installation	118
Consignes de sécurité pour le montage	118
Cotes d'encastrement	119
Encastrement dans un meuble haut	119
Encastrement dans un meuble bas.....	120
Vue latérale	121
Raccordement et aération.....	122
Installer le four vapeur	123
Raccordement électrique	124
Déclaration de conformité	125
Droits d'auteur et licences pour le module de communication	126

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four vapeur dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer vos aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Ce four vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce. Seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.
- ▶ Ce four vapeur contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique E.

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

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

- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte.
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.
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.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre four vapeur : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez votre four vapeur qu'une fois encastré.
- ▶ Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !
- ▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four vapeur. Un non respect de cette condition entraîne une exclusion de la garantie.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder le four vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Débranchez votre four vapeur avant toute intervention sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
 - déclencher les fusibles
 - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
 - le cas échéant, débrancher la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le four vapeur a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four vapeur. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four vapeur, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four vapeur a complètement refroidi.

Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessure en raison de vapeur et de surfaces brûlantes. En fonctionnement, le four vapeur devient chaud. Vous pouvez vous brûler au contact de la vapeur d'eau chaude, de l'enceinte de cuisson, des supports de gradins, des accessoires et des aliments. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.
- ▶ Risque de blessure dû à des aliments brûlants. Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat. Les aliments peuvent vous brûler. Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.
- ▶ Risque de blessure dû à de l'eau chaude. En fin de cuisson, l'eau résiduelle du générateur de vapeur s'évacue dans le réservoir à eau. Lorsque vous retirez ou insérez le réservoir à eau, veillez à ce qu'il ne bascule pas.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La surpression générée lors de la stérilisation ou le réchauffage de conserves hermétiquement fermées risque d'entraîner leur explosion.

N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves.

► 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 peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four vapeur. Ne conservez aucun aliment dans l'enceinte et n'utilisez aucun objet pour la cuisson qui risquerait de rouiller.

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

► La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.

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

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Supports de gradins »).
Remontez les supports de gradins correctement.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four vapeur.

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

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

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

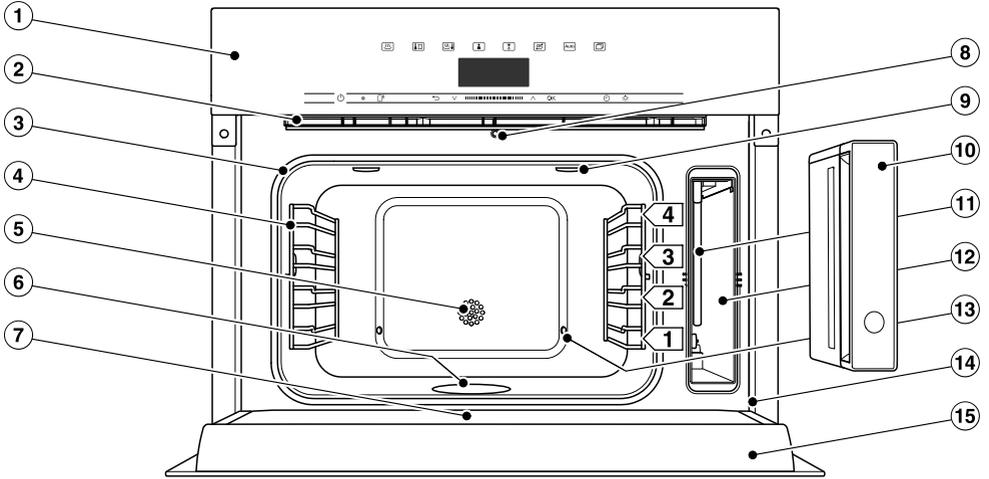
Votre ancien appareil

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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Four vapeur



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation de la buée
- ③ Joint de porte
- ④ Supports de gradins avec 4 niveaux de cuisson
- ⑤ Sonde de température
- ⑥ Résistance de sole
- ⑦ Rigole de récupération de l'eau
- ⑧ Ouverture automatique de porte pour réduction de vapeur
- ⑨ Éclairage LED de l'enceinte de cuisson
- ⑩ Réservoir à eau avec protection anti-débordement amovible
- ⑪ Tuyau d'aspiration
- ⑫ Habitacle du réservoir à eau
- ⑬ Entrée de vapeur
- ⑭ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑮ Porte

Description de l'appareil

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

Plaque signalétique

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

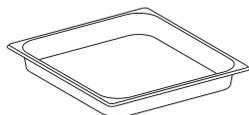
Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

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

Accessoires fournis

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

DGG 1/1-40L



1 plat récupérateur pour récupérer les liquides qui s'écoulent. Vous pouvez également utiliser le plat récupérateur comme plat de cuisson. 375 x 394 x 40 mm (LxPxH)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



1 grille pour poser votre propre vaisselle

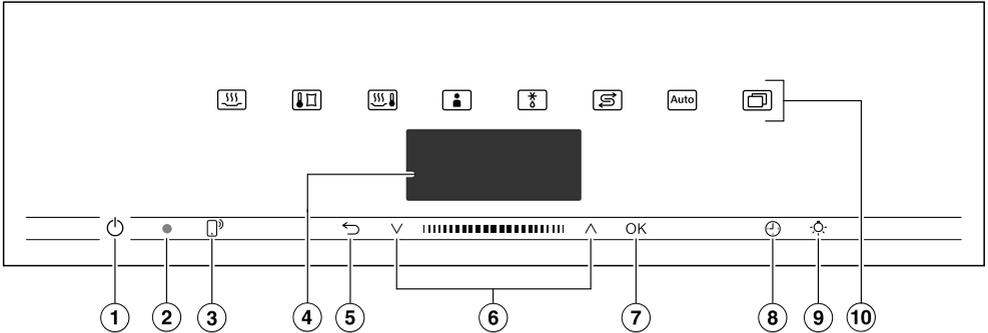
Pastilles de détartrage

pour détartrer le four vapeur

Livre de recettes Miele « Cuisson vapeur »

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele

Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt Mise en marche et arrêt du four vapeur
- ② Interface optique (réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensible Commande du four vapeur sur un appareil mobile
- ④ Écran Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation
- ⑤ Touche sensible Revenir en arrière étape par étape et modifier certains réglages en cours de cuisson
- ⑥ Zone de navigation avec les flèches et Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑦ Touche sensible OK Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑧ Touche sensible Régler une minuterie, une durée, une heure de départ ou d'arrêt pour une cuisson
- ⑨ Touche sensible Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte
- ⑩ Touches sensibles Sélectionner un mode de cuisson, un programme automatique ou accéder aux réglages

Eléments de commande

Touche Marche/Arrêt

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

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

Écran

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

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

Touches sensibles

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

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

Touches sensibles au-dessus de l'écran

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

Touches sensibles en-dessous de l'écran

Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez contrôler votre four vapeur sur votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensible. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensible devient orange : la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez contrôler votre four vapeur sur votre appareil mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu précédent ou au menu principal.</p> <p>Cette touche vous permet de modifier des valeurs et des réglages (par ex. la température ou la durée) pour la cuisson en cours ou de l'annuler.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, utilisez les flèches ou la réglette pour faire défiler les listes de sélection. Les options disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres. Si vous souhaitez sélectionner une option, celle-ci doit être en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez ensuite modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des flèches ou de la réglette.</p>
OK	<p>Effleurez la touche <i>OK</i> pour accéder aux fonctions en surbrillance. Vous pourrez ensuite modifier la fonction sélectionnée.</p> <p>Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche <i>OK</i>.</p> <p>La touche <i>OK</i> vous permet de confirmer avoir pris connaissance des messages qui apparaissent à l'écran.</p>

Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction
	<p>Si vous n'avez pas démarré de cuisson, cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).</p> <p>Si vous avez lancé un programme, cette touche permet de configurer une minuterie, une durée, une heure de départ ou de fin pour la cuisson en cours.</p>
	<p>Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.</p>

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.

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

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

Sélectionner une option de menu

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee ou faites glisser votre doigt sur la réglette **|||||** jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

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

- Confirmez votre choix en effleurant **OK**.

Modifier un réglage dans une liste

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

Conseil : le réglage actuel est identifié par une coche **✓**.

- Validez en effleurant **OK**.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Modifier un réglage avec une barre à segments

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

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

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

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

- Confirmez votre choix en effleurant **OK**.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Principe de commande

Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

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

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

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

- Dans Autres , faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

- Réglez les valeurs pour la cuisson.

- Validez avec OK.

Changer de mode de cuisson

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

La touche du mode actuellement sélectionné est orangée.

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

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

La touche du mode nouvellement sélectionné devient orange.

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

Saisir des chiffres

Les chiffres sont modifiables lorsqu'ils sont en surbrillance.

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

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

- Validez en effleurant OK.

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

Saisir des lettres

Utilisez la zone de navigation pour sélectionner les lettres. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

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

Le caractère sélectionné apparaît sur la ligne du haut.

Conseil : 10 caractères maximum peuvent être sélectionnés. Pour supprimer les caractères les uns après les autres, effleurez \leftarrow .

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.

- Une fois le nom entré, sélectionnez \checkmark .

- Validez en effleurant OK.

Le nom est enregistré.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

Description du fonctionnement

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,5 litre et la contenance minimale de 0,5 litre. Le réservoir à eau comporte plusieurs repères. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

La quantité d'eau consommée dépend de l'aliment à cuire et du temps de cuisson. Ajoutez de l'eau en cours de cuisson si nécessaire. Le fait d'ouvrir la porte en cours de cuisson fait augmenter la consommation d'eau.

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

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

Bac collecteur

Insérez le plat récupérateur 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 plat récupérateur comme plat de cuisson.

Température

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

Temps de cuisson

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

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

Bruits

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

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

Phase de chauffage

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

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de chauffage dure environ 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

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

Réduction de la vapeur

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

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

Éclairage de l'enceinte

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

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

Si la porte reste ouverte en fin de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête 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 vapeur est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps 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 pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

En fonctionnement, le four vapeur devient chaud.

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

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

Régler la langue

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

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

Régler le site

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

Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home.

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

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

Régler la date

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

Régler l'heure

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

Première mise en service

Réglage de la dureté de l'eau

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

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

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

Terminer la première mise en service

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

La première mise en service est terminée.

Premier nettoyage du four vapeur

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

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

Nettoyer le réservoir à eau

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

Nettoyer les accessoires/ l'enceinte de cuisson.

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

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

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

Adapter la température d'ébullition

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

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

L'eau distillée, avec adjonction de gaz carbonique et certains 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 maximum.
- Insérez le réservoir à eau.
- Mettez le four vapeur en marche en utilisant le mode de cuisson Cuisson vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre « Commande ».

Réglage de la température d'ébullition après un déménagement

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

Réglages

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation de nuit Format de temps 12 heures 24 heures* Régler
Date	
Eclairage	Activé « Activé » 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores Modifier mélodie*  Modifier fréquence simple  Bip touches  Sélectionner une autre mélodie Activé* Désactivé
Unités	Poids g* lb/oz lb Température °C* °F
Maintenir au chaud	Activé Désactivé*
Réduction de vapeur	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Dureté d'eau	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Sécurité	Verrouillage des touches Activé Désactivé* Sécurité enfants  Activé Désactivé*

* Réglage d'usine

Option	Réglages disponibles
Miele@home	Activer Désactiver Etat de connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeurs	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Réglages

Accéder au menu « Réglages »

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

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

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

Heure

Affichage

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

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

Format de temps

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

Régler

Réglez les heures et les minutes.

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

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

Date

Réglez la date.

Eclairage

- Activé
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- « Activé » 15 secondes
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche .
- Désactivé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

Réglages

Ecran

Luminosité

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

-  luminosité maximale

-  luminosité minimale

QuickTouch

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

- Activé
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent lorsque le four vapeur est éteint.

- Désactivé
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles réagissent seulement lorsque le four 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.

Modifier mélodie

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

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

-  volume maximal

-  mélodie désactivée

Modifier fréquence simple

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

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

-  hauteur de fréquence maximale

-  hauteur de fréquence minimale

Bip touches

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

- ■■■■■■■■
volume maximal

- □□□□□□
tonalité des touches désactivée

Sélectionner une autre mélodie

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

Unités

Poids

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

Température

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

Maintien au chaud

La fonction **Maintenir chaud** permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé. Les aliments sont maintenus au chaud pendant 15 minutes maximum en utilisant la température prééglée. Vous pouvez mettre fin à la phase de maintien au chaud en ouvrant la porte ou en effleurant une touche sensitive.

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

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

Réglages

Réduction de la vapeur

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

Temp. préprogrammées

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

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez avec **OK**.

Dureté de l'eau

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

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

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

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

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

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

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

Réglages

Sécurité

Verrouillage des touches

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

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

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four vapeur.

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

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

- **Activé**
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser votre four vapeur, vous devez maintenir la touche **OK** enfoncée pendant au moins 6 secondes.
- **Désactivé**
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four vapeur comme d'habitude.

Miele@home

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

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

- Activer
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Etat de connexion
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. Plusieurs informations s'affichent, telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau ou encore l'adresse IP.
- Nouvelle installation
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.

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

Réglages

Commande à distance

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

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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

Mise à jour à distance

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

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

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

Mise en marche / Arrêt

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

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

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

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

Version logiciel

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

Revendeurs

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

Mode expo

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

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

Réglages

Réglages usine

- Réglages
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- Temp. préprogrammées
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

Utiliser la fonction Minuterie

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

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

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

Régler la minuterie

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

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

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

Le message **Régler 00:00 min** s'affiche.

- Réglez **06:20** grâce à la zone de navigation.
- Validez en effleurant **OK**.

Les réglages de la minuterie sont enregistrés.

Si le four vapeur est éteint,  et le décompte de la minuterie 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 supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

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

- Sélectionnez **Modifier**.

- Validez en effleurant **OK**.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

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

Le nouveau réglage est enregistré.

Supprimer la minuterie

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

- Sélectionnez **Supprimer**.

- Validez en effleurant **OK**.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préconisée	Plage
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Réchauffage 	100 °C	80–100 °C
Programmes personnalisés 		
Décongélation 	60 °C	50–60 °C
Détartrage 		
Programmes auto 		
Autres 		
Blanchir	–	–
Cuisson de menu	–	–
Préparation conserves	90 °C	80–100 °C
Stériliser	–	–
Faire lever la pâte	–	–
ECO - Cuisson vapeur	100 °C	40–100 °C
Réglages 		
Heures de fonctionnement		

- Allumez votre four vapeur.

Le menu principal s'affiche.

L'eau distillée, avec adjonction de gaz carbonique et certains 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 logement.
- Insérez le plat récupérateur au niveau 1 lorsque vous cuisinez dans des plats de cuisson perforés.
- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via la touche sensitive ↵.

- Validez en effleurant *OK*.

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

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

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

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

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

Commande

Nettoyer le four vapeur

- Retirez le cas échéant le plat récupérateur de l'enceinte de cuisson et videz-le.



Risque de blessure dû à de l'eau chaude.

A 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 le four vapeur, comme expliqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

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

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

Rajouter de l'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore est émis et un message vous invitant à ajouter de l'eau s'affiche à l'écran.

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

La cuisson reprend son cours.

Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson

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

- Effleurez la touche sensitive ↵.

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

- Température
- Durée cuisson

Modifier les valeurs et les réglages

- Sélectionnez la valeur ou le réglage de votre choix et validez avec la touche OK.
- Modifiez la valeur ou le réglage et validez avec la touche OK.

Le cycle en cours se poursuit avec les valeurs et réglages modifié(e)s.

Modifier la température

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

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

Le programme de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

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

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

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

- Durée cuisson

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

- Arrêt à

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

- Départ à

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

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

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

La durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte.

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

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

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

Modifier les temps de cuisson réglés

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

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

Conseil : Vous pouvez également modifier la durée directement via la zone de navigation.

Supprimer les temps de cuisson réglés

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

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

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

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

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

Commande

Interrompre le cycle de cuisson

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

 Risque de blessure en raison de vapeur brûlante.

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

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

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

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

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

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

Annuler la cuisson

Vous pouvez annuler une cuisson en effleurant la touche orangée du mode sélectionné ou la touche ↵.

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

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

Annuler une cuisson sans durée réglée

- Effleurez la touche du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

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

Annuler une cuisson avec une durée réglée

- Effleurez la touche du mode sélectionné.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

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

A savoir

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

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Vaisselle adaptée

Plats de cuisson

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

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

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

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

Bac collecteur

Insérez le plat récupérateur 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 aussi utiliser le bac de récupération comme plat de cuisson.

Niveau de cuisson

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.

Surgelés

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

Température

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

Temps de cuisson

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

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

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

Cuisson avec liquides

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

Recettes maison

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

Cuisson vapeur

ECO - Cuisson vapeur

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

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

Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

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

Réglage

Autres  | ECO - Cuisson vapeur

Remarques concernant les tableaux de cuisson

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

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

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

Légumes

Produits frais

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

Surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

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

Réglages

Programmes auto  | Légumes | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Poissons

Produits frais

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

Surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

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

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

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

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

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

Réglages

Programmes auto  | Poisson | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

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

Préparation

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

Temps de cuisson

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

Conseils

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

Réglages

Programmes auto  | Viande | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Riz

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

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

Plats de cuisson

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

Préparation

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

Conseil : La quantité de liquide nécessaire peut être déterminée à l'aide d'une balance ou de la « méthode du gobelet ».

Pour la « méthode du gobelet », versez d'abord la quantité de riz souhaitée dans un gobelet, puis placez le riz dans le plat de cuisson. Ensuite, mesurez la quantité de liquide nécessaire (voir tableau) avec le gobelet et ajoutez-la au riz.

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

Réglages

Programmes auto  | Riz | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

	 :	 [min]
riz long grain		
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29
Riz à grains ronds		
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. Aussi doit-on l'immerger dans un liquide. Le rapport entre les céréales et le liquide dépend du type de céréales.

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

Réglages

Programmes auto  | Céréales | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Pâtes

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Programmes auto  | Pâtes alimentaires | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

Produits frais	 [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Raviolis	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Produits secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Dumplings

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

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

Réglages

Programmes auto  | Pâtes alimentaires | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Légumes secs

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

Ne trempez pas les **lentilles**.

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

Réglages

Programmes auto  | Légumes secs | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

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

🕒 Temps de cuisson

Œufs

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

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

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

Réglages

Programmes auto  | Œufs | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

	 [min]
petit calibre coque mollet dur	 3 5 9
calibre moyen coque mollet dur	 4 6 10
gros calibre coque mollet dur	 5 6-7 12
très gros calibre coque mollet dur	 6 8 13

 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

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

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

Réglages

Programmes auto  | Fruits | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Programmes auto  | Saucisses | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Programmes auto  | Crustacés | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Température,  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

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

Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés.

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

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

Surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages

Programmes auto  | Coquillages | ... |

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de cuisson : voir tableau

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

 Température,  Temps de cuisson

Cuisson d'un menu complet - mode manuel

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Température

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

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

De même si la température de cuisson recommandée est de 85°C, testez d'abord le résultat obtenu à 100°C. En effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

Temps de cuisson

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

Exemple

Durée de cuisson des aliments

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

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

Calcul des temps de cuisson à régler :

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

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

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

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

Cuisson vapeur

Cuisson d'un menu

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

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

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

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

Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

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

Utilisez exclusivement des sachets sous-vide.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

Cuisson sous-vide

Conseils importants sur l'utilisation

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

- Utilisez moins d'épices et d'herbes aromatiques que pour vos préparations traditionnelles, car ce mode de cuisson démultiplie leur influence sur le goût des aliments.
Vous pouvez même faire cuire vos aliments sans les assaisonner et le faire seulement après la cuisson.
- Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- Le fait d'ajouter des ingrédients acides tels que du citron ou du vinaigre raffermit les aliments.
- N'utilisez ni alcool ni ail, ces ingrédients pouvant laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- Utilisez uniquement des sachets de mise sous vide qui correspondent à la taille des aliments. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, trop d'air peut rester à l'intérieur.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments dans un même sachet, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet.
- Si vous souhaitez cuisiner simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des aliments.
- Veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, vous allez rallonger le temps de cuisson et modifier les résultats de cuisson prévus.
- La température et la durée de cuisson indiquées dans les recettes de cuisson sous vide doivent parfois être adaptées. Ajustez ces réglages selon le degré de cuisson que vous souhaitez.
- Dans le cas d'une cuisson à basse température et d'un temps de cuisson prolongé, il peut se produire une accumulation d'eau dans l'enceinte de cuisson. Le résultat de la cuisson n'en est pas altéré.
- 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 raccourcir les temps de préparation, vous pouvez mettre sous vide les aliments 1 à 2 jours avant le processus de cuisson. Stockez les aliments mis sous vide dans le réfrigérateur à 5 °C max. Pour conserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au bout de 2 jours max.
- Congelez les liquides (ex. : marinade) avant la mise sous-vide pour éviter un débordement.
- Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.
- Si vous ne consommez pas les aliments immédiatement après cuisson, plongez aussitôt le sac dans de l'eau glacée puis laissez complètement refroidir. Conservez les aliments à une température maximale de 5 °C. Vous préserverez ainsi la qualité et le goût de vos préparations et en prolongerez la durée de conservation.
Exception : consommez la volaille directement après la cuisson.
- Après cuisson, découpez le bord du sachet sous-vide pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Pour la préparation des sauces, utilisez soit le jus de cuisson soit une marinade à base du poisson, de la viande ou des légumes de votre recette.
- Dressez sur des assiettes chaudes.

Cuisson sous-vide

Utiliser le mode Sous-vide

- Rincez les aliments à l'eau froide puis séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet de mise sous vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec l'appareil prévu à cet effet.
- 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 .
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant OK.
- Le cas échéant, procédez aux réglages requis (voir chapitre « Commande »).

Causes d'échec possibles

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

- la soudure du sac n'était pas propre et pas assez bien fermée et s'est défectuée.

- un os pointu a dû percer le sachet.

les aliments ont un arrière-goût :

- les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.

- les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.

- certains ingrédients (ex. : épices) étaient en quantité trop importante.

- le sachet ou la soudure de la fermeture de ce dernier présentaient une anomalie.

- la mise sous vide était trop faible.

- les aliments n'ont pas été rapidement consommés ou mis au frais une fois la cuisson terminée.

Cuisson sous-vide

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

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

🔥 Température, ⌚ Temps de cuisson

Cuisson sous-vide

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de cuisson

* Niveau de cuisson

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

Réchauffer

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

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

Préparation

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

Stockez les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

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

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

Réglages

Sous-vide 

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

Cuisson sous-vide

Réchauffer en mode de fonctionnement Sous-vide

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

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

🌡️ Température, 🕒 Durée

¹ Niveau de cuisson

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

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

³ Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffage

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

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

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

Vaisselle adaptée

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

Temps

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

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

Conseils

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

Réchauffer les aliments

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

Réglages

Réchauffage 

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Autres applications

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

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

Autres applications

Aliments	🕒* [min]
Bouillon	2-3
Potée	4-5

🕒 Durée

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

Autres applications

Décongélation

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

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

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

Sauf : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

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

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

Plats de cuisson

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

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

Conseils

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

Réglages

Décongélation 

ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Autres applications

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

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

Autres applications

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

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

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

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

Réglages

Autres  | Blanchir

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de blanchiment : 1 minute

Cuisson de menu – automatique

Lors de la cuisson automatique de menu, vous pouvez regrouper dans un menu jusqu'à 3 aliments différents, par ex. du poisson accompagné de riz et de 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.

Vous pouvez sélectionner les aliments dans n'importe quel ordre, car le four vapeur indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs et vous indique quand chaque aliment doit être enfourné.

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

Utiliser la fonction spéciale Cuisson de menu

- Sélectionnez Autres  | Cuisson de menu.
- Sélectionnez et validez l'aliment souhaité.

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

- Sélectionnez et validez les valeurs souhaitées.
- Pour ajouter un autre aliment, sélectionnez Ajouter des aliments et procédez comme pour le premier aliment.

Autres applications

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

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

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

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

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

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

Stérilisation des conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

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

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

Légumes

Laver, nettoyer et couper les légumes en morceaux.

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

Contenance

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

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

Viandes et charcuteries

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

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

Conseils

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

Stérilisation

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

Réglages

Autres  | Préparation conserves
ou

Cuisson vapeur 

Température : voir tableau

Durée de stérilisation : voir tableau

Autres applications

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

🌡️ Température, 🕒 Temps de stérilisation

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

Stériliser de la vaisselle

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

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

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

Réglages

Autres  | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

Faire lever la pâte

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

Réglages

Autres  | Faire lever la pâte

Durée : voir recette

ou

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Durée : voir recette

Autres applications

Préparer des serviettes chaudes

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Préparer des serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur 

Température : 70 °C

Durée de cuisson : 2 minutes

Faire fondre de la gélatine

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson vapeur 

Température : 90 °C

Durée de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel

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

Lors de la liquéfaction (décristallisation) du miel à une température de 60 °C, l'objectif principal est d'obtenir à nouveau un produit alimentaire à tartiner.

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Décristalliser le miel

ou

Cuisson vapeur 

Température : 60 °C

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

Faire fondre du chocolat

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

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur 

Température : 65 °C

Durée de cuisson : 20 minutes

Autres applications

Préparer des yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles | Fabriquer des yaourts maison

ou

Cuisson vapeur 

Température : 40 °C

Durée de cuisson : 5 heures

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté :

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

Dépôts de liquide

Pots déplacés, refroidissement trop lent.

Présence de grumeaux

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

Faire suer le lard

Evitez au lard de noircir.

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Faire suer le lard

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

Faire suer des oignons

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

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

Réglages

Programmes auto  | Fonctions utiles |
Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée de cuisson : 4 minutes

Autres applications

Extraction de jus

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

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

Préparation

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

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

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

Conseils

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

Extraction de jus

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

Réglages

Cuisson vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40 à 70 minutes

Emonder

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

Réglages

Cuisson vapeur 
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

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

 Durée

Conserver des pommes

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

Réglages

Programmes auto  | Fruits | Pommes | Aliment entier

ou

Cuisson vapeur 
Température : 50 °C
Temps de conservation : 5 minutes

Préparer une royale

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

Réglages

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

Heures de fonctionnement

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

Programmes automatiques

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

Catégories

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

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes auto **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

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

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

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

Consignes d'utilisation

- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir l'appareil à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson sera le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.
- 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 cette catégorie Riz, vous avez en plus le choix Général pour les programmes de riz à grains longs et à grains ronds. Utilisez ce programme automatique si vous souhaitez préparer des variétés de riz à grains longs ou ronds qui ne sont pas disponibles en tant que programme automatique spécifique.
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de différer l'heure de début ou de fin via Départ à ou Arrêt à.
- Sous l'option Afficher les phases de cuisson, les phases de cuisson du programme automatique sont listées. Pour certains programmes automatiques, vous disposez en plus de l'option Afficher actions. Vous pouvez appeler les actions nécessaires, par exemple pour insérer l'aliment à cuire ou ajouter des ingrédients, via cette option. Pendant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via **i** Info.

- Si l'enceinte du four est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. De la vapeur peut s'échapper de l'enceinte et vous ébouillanter. Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas vous retrouver au contact de la vapeur chaude ou des parois de l'enceinte. Risque de brûlures !
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolong. cuisson.
- Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés. Pour ce faire, effleurez la touche ↵ une fois le programme automatique terminé.

Programmes personnalisés

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

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

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

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

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

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

- Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la première étape de cuisson. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
- Sélectionnez Terminer la phase de cuisson.

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

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

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

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

- Lorsque vous avez défini toutes les étapes, sélectionnez Enregistrer.
- Saisissez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

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

- Validez en effleurant OK.

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

Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez un programme.
- 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 à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
 - Départ à
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
 - Afficher les phases de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche .

Modifier les phases de cuisson

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

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Remanier le programme.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter une phase de cuisson si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer le programme.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.

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

- Validez en effleurant OK.

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

Programmes personnalisés

Renommer un programme

- 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 programme.

- Validez en effleurant OK.

La modification est effectuée.

Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Supprimer le 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.

Données à l'attention des instituts de contrôle

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

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

⁴ Niveau(x), ² Température,  Temps de cuisson

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

Plats tests Cuisson de menu¹ (mode Cuisson vapeur)

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

⁴ Niveau, ² Température,  Temps de cuisson

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

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

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

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Éliminez immédiatement les restes de détergent.

Ne pas utiliser de détergents et des produits de rinçage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles voire impossibles à éliminer. Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer.

Il est recommandé d'éliminer les saletés immédiatement.

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

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

Produits à ne pas utiliser

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

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

Nettoyage de la façade

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer l'enceinte de cuisson

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

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

La **résistance de sole** est susceptible 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

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

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

Nettoyer le réservoir à eau

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

Nettoyer les accessoires

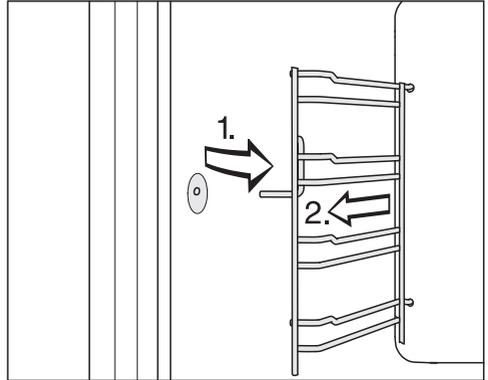
Toutes les pièces d'accessoires sont lavables en machine.

Nettoyer le plat récupérateur, la grille et les récipients de cuisson

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

Nettoyer les grilles supports

Les grilles vont au lave-vaisselle.



- Sortez les supports de gradins de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).
- Nettoyez les supports de gradins au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

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

- Remontez les supports de gradins correctement.

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

Nettoyage et entretien

Détartrer le four vapeur

Nous recommandons l'utilisation des pastilles de détartrage Miele (voir « Accessoires en option »). Ces dernières ont été conçues spécialement pour les appareils Miele afin d'optimiser le processus de détartrage. D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité du détartrage ne peut pas être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

Les éléments métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage. Éliminez la solution de détartrage tout de suite.

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

Nous vous recommandons de détartrer le four vapeur avant son verrouillage.

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

Les fonctions Départ à et Arrêt à ne sont pas proposées pendant le détartrage.

- Allumez votre four vapeur puis sélectionnez Détartrage .

Le message Veuillez 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 effleurant OK.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage démarre.

N'arrêtez jamais le four vapeur avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

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

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Validez à chaque fois en effleurant OK.

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

- Arrêtez le four vapeur.
- Retirez le réservoir à eau et ôtez la protection anti-débordement.
- Videz puis séchez bien le réservoir à eau.
- Laissez l'enceinte du four refroidir.
- Séchez l'enceinte.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four vapeur.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Messages dans les affichages/ à l'écran

Problème	Cause et solution
F44	Un problème technique s'est produit. <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez le four vapeur puis rallumez-le au bout de quelques minutes.■ Si le message d'anomalie s'affiche encore, appelez le service après-vente.
L'écran affiche un message non répertorié dans ce tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le four vapeur hors tension pendant environ 1 minute.■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
<p>L'enceinte ne chauffe pas.</p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four vapeur mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre « Réglages », section « Revendeurs »). <p>L'enceinte de cuisson s'est échauffée suite à la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
<p>Vous avez déménagé et la transition entre la phase de chauffage et la phase de cuisson ne se fait plus.</p>	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage du four vapeur »).
<p>La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.</p>	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte. <p>Le joint de porte n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté. <p>Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le joint de porte. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente dont vous trouverez les coordonnées en fin de document.
<p>L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à et Arrêt à.</p>	<p>L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson. <p>En principe, ces fonctions ne sont pas compatibles avec Détartrage.</p>

En cas d'anomalie

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

Bruits

Problème	Cause et solution
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de l'arrêt du four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	<p>Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.</p>
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	<p>Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue les buées de l'enceinte vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après que le four vapeur soit éteint. Il s'éteint automatiquement au bout d'un moment.</p>
On entend un sifflement quand on remet l'appareil en marche.	<p>Une fois la porte refermée, un phénomène de compensation de la pression se produit, parfois accompagné d'un sifflement. Ceci n'est pas une anomalie.</p>

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	<p>Le ou les fusible(s) ont sauté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique). <p>Il doit y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt »– arrêtant le disjoncteur de différentiel.■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	<p>L'ampoule ne fonctionne plus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.

Accessoires en option

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

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

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

Détergents et produits d'entretien

- Pastilles détartrantes (x 6)
- Chiffon microfibre tous usages pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le four vapeur.

Faites installer le four vapeur uniquement par un technicien qualifié.

► Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé, les données de raccordement (fréquence et tension) indiquées sur la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique.

Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre appareil : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas votre four vapeur au réseau électrique.

► Vérifiez que la prise reste accessible une fois l'appareil monté.

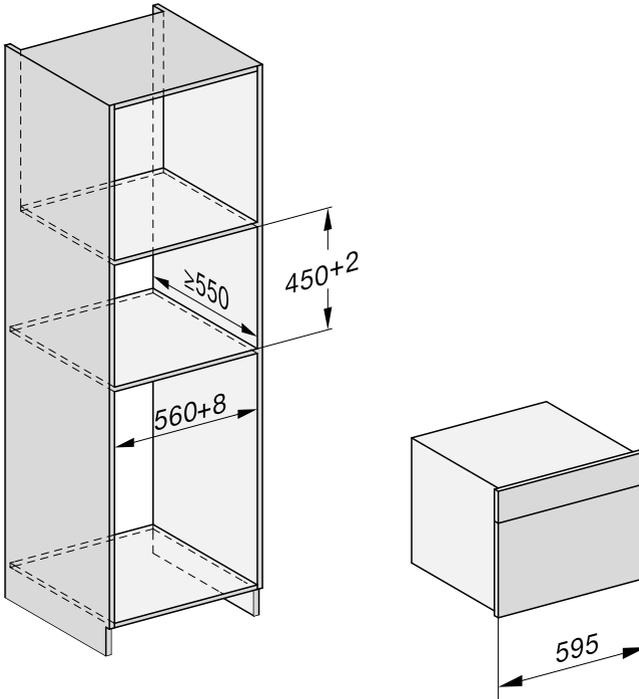
► Le four vapeur doit être placé de façon à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous blesser avec des plats chauds qui débordent.

Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut

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

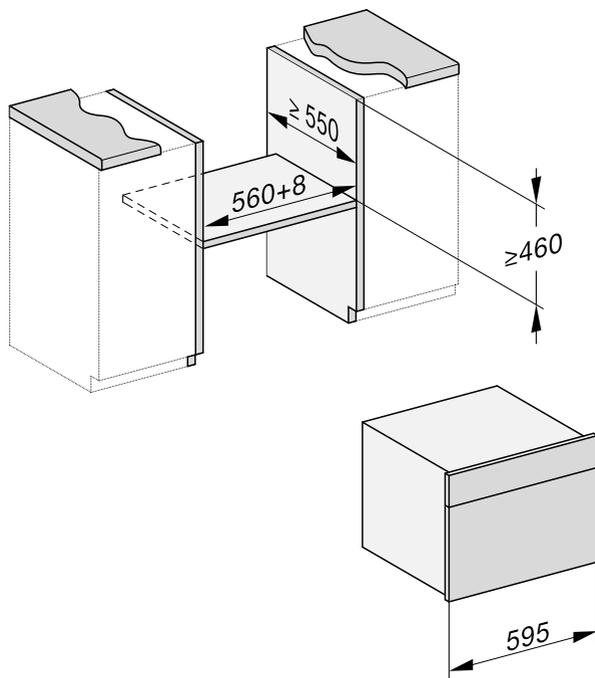


Installation

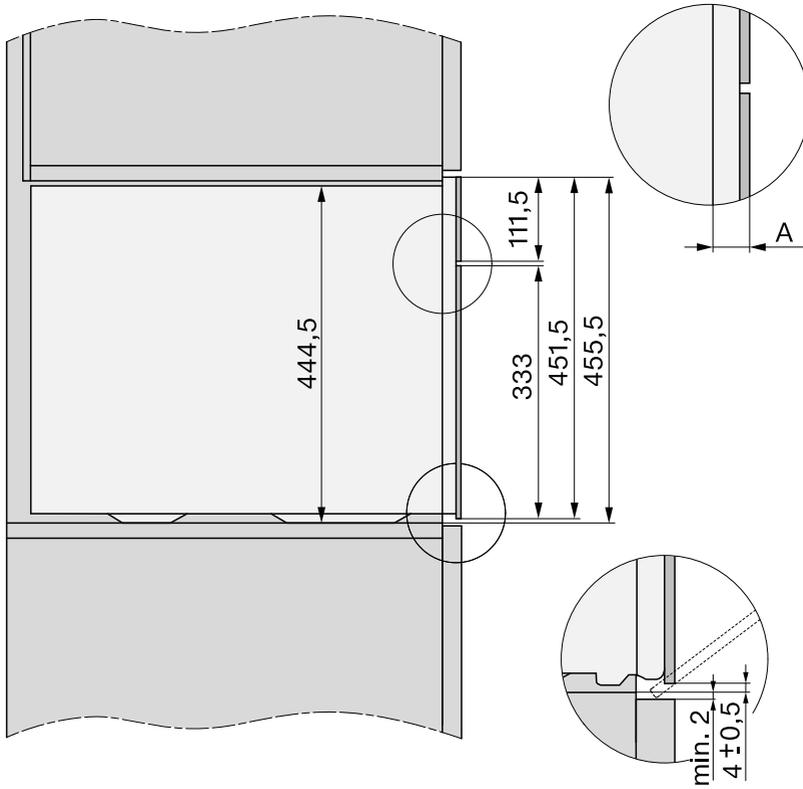
Encastrement dans un meuble bas

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

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



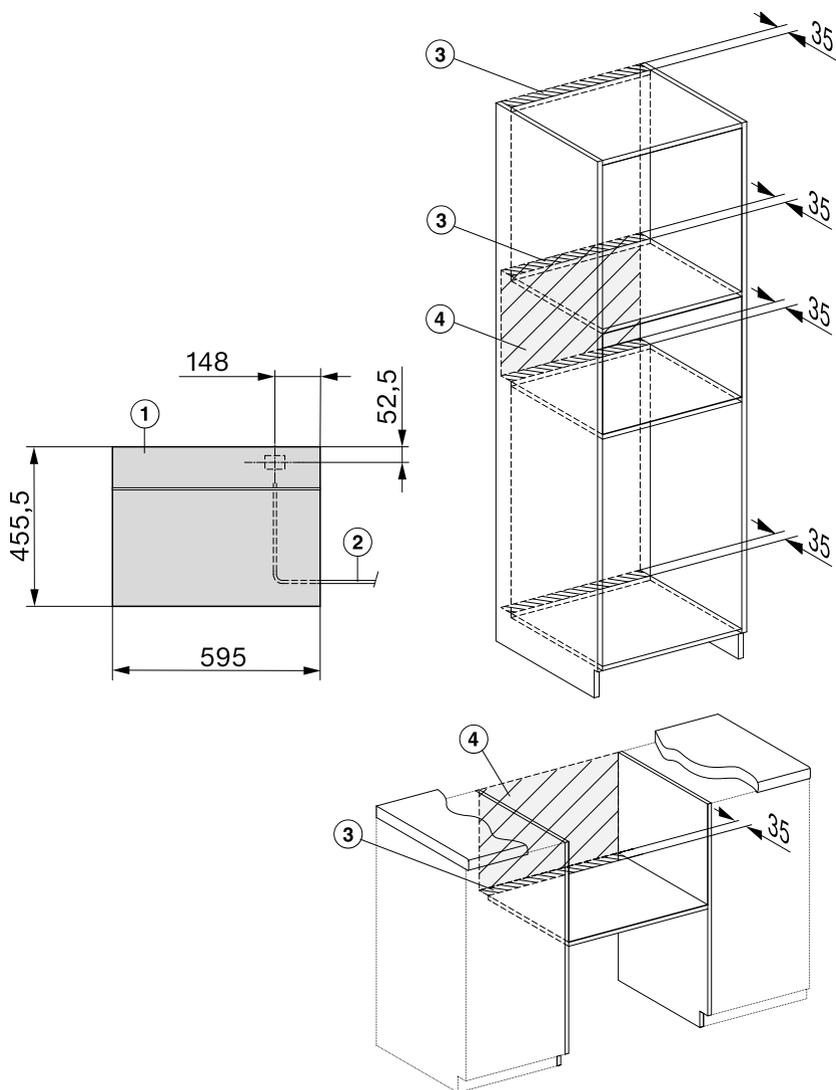
Vue latérale



- A** Façade en verre : 22 mm
Façade métallique : 23,3 mm

Installation

Raccordement et aération



① Vue avant

② Câble d'alimentation, L = 2.000 mm

③ Découpe d'aération de min. 180 cm²

④ Pas de raccordement dans cette zone

Installer le four vapeur

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur.

Domages liés à un transport incorrect.

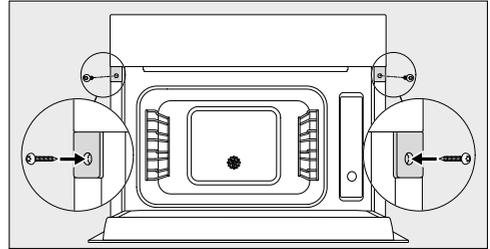
La porte peut être abîmée si vous transportez le four vapeur en le tenant par la poignée.

Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le four vapeur ne se trouve pas d'aplomb.

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

- Insérez le four vapeur dans 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 vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.
- Branchez votre four vapeur au réseau électrique.
- Contrôlez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Installation

Raccordement électrique

Le four vapeur est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez le four vapeur de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement du four vapeur sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du four vapeur.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données de la connexion électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

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

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.

Déclaration de conformité

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

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

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

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

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres

renseignements : 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

Prenez un rendez-vous au

Miele Experience Center

de Bruxelles, Mollem, Anvers

ou Hasselt

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres

renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DG 7440

fr-FR

M.-Nr. 11 244 761 / 01