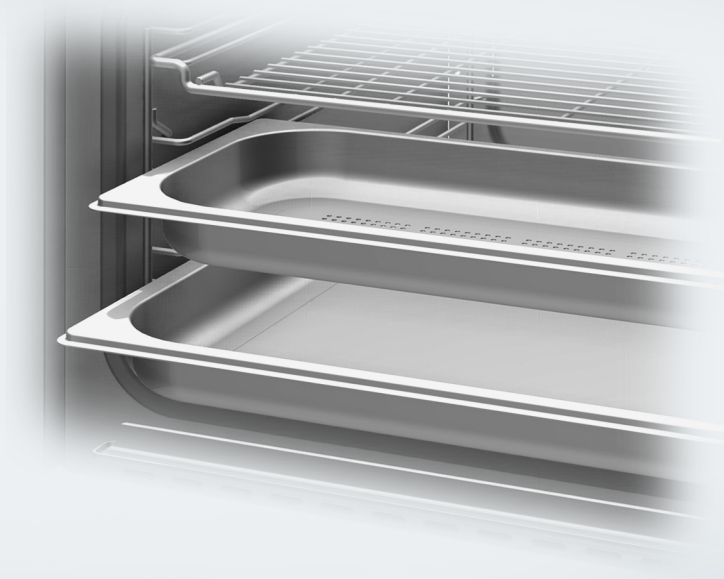


Mode d'emploi et instructions de montage


Four vapeur combiné



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

Contenu

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité et mises en garde | 7 |
| Votre contribution à la protection de l'environnement | 15 |
| Aperçu | 16 |
| Four vapeur combiné | 16 |
| Plaque signalétique | 18 |
| Accessoires fournis | 18 |
| Éléments de commande | 19 |
| Interrupteur Marche/Arrêt | 20 |
| Écran..... | 20 |
| Touches sensibles | 20 |
| Symboles | 22 |
| Principe de commande | 23 |
| Sélectionner une option de menu..... | 23 |
| Modifier le réglage dans une liste de sélection..... | 23 |
| Modifier le réglage avec une barre verticale..... | 23 |
| Sélectionner le mode ou la fonction..... | 23 |
| Saisir des chiffres | 24 |
| Saisir des lettres | 24 |
| Activer MobileStart..... | 24 |
| Description du fonctionnement | 25 |
| Bandeau de commande | 25 |
| Réservoir d'eau | 25 |
| Récipient à eau condensée | 25 |
| Température | 25 |
| Humidité | 25 |
| Temps de cuisson..... | 26 |
| Bruits..... | 26 |
| Phase de chauffage..... | 26 |
| Phase de cuisson..... | 26 |
| Réduction de la vapeur | 26 |
| Éclairage de l'enceinte | 26 |
| Première mise en marche | 27 |
| Miele@home | 27 |
| Réglages de base..... | 28 |
| Premier nettoyage du four vapeur combiné | 29 |
| Adapter le point d'ébullition..... | 30 |
| Chauffage du four vapeur combiné..... | 30 |
| Réglages | 31 |
| Aperçu des réglages..... | 31 |
| Sélectionner le menu "Réglages" | 33 |

| | |
|--|-----------|
| Langue  | 33 |
| Heure..... | 33 |
| Date..... | 34 |
| Eclairage..... | 34 |
| Ecran..... | 34 |
| Volume..... | 35 |
| Unités..... | 35 |
| Maintien au chaud..... | 36 |
| Réduction de la vapeur..... | 36 |
| Températures préprogrammées..... | 36 |
| Booster..... | 36 |
| Dureté de l'eau..... | 37 |
| Rinçage automatique..... | 39 |
| Sécurité..... | 39 |
| Miele@home..... | 40 |
| Exécution d'un Scan & Connect..... | 40 |
| Commande à distance..... | 41 |
| Activer MobileStart..... | 41 |
| Mise à jour à distance..... | 41 |
| Version du logiciel..... | 42 |
| Revendeur..... | 42 |
| Réglages usine..... | 42 |
| Heures de fonctionnement..... | 42 |
| Minuterie..... | 43 |
| Menus principaux et sous-menus..... | 44 |
| Conseils pour économiser de l'énergie..... | 46 |
| Commande..... | 47 |
| Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson..... | 48 |
| Modifier la température..... | 48 |
| Modifier Humidité..... | 49 |
| Régler les temps de cuisson..... | 49 |
| Modifier les temps de cuisson réglés..... | 50 |
| Suppression des durées de cuisson réglées..... | 50 |
| Interrompre le programme de cuisson..... | 50 |
| Interrompre une cuisson..... | 51 |
| Préchauffage de l'enceinte de cuisson..... | 51 |
| Booster..... | 52 |
| Préchauffage..... | 52 |
| Crisp function..... | 53 |
| Déclencher des diffusions de vapeur..... | 53 |

Contenu

| | |
|--|-----------|
| À savoir | 54 |
| Avantages de la cuisson vapeur | 54 |
| Plats de cuisson..... | 54 |
| Niveau de cuisson | 54 |
| Produits surgelés..... | 55 |
| Température | 55 |
| Temps de cuisson..... | 55 |
| La cuisson avec du liquide | 55 |
| Recettes maison – cuisson vapeur..... | 55 |
| Plan de cuisson multi-usage et grille combinable | 55 |
| Cuisson vapeur | 56 |
| ECO - Cuisson à la vapeur | 56 |
| Remarques relatives aux tableaux de cuisson | 56 |
| Légumes | 57 |
| Poisson | 60 |
| Viande | 63 |
| Riz | 65 |
| Céréales | 66 |
| Pâtes/Produits à base de farine | 67 |
| Dumplings | 68 |
| Légumes secs | 69 |
| Œufs de poule | 71 |
| Fruits | 72 |
| Saucisses..... | 72 |
| Crustacés | 73 |
| Coquillages..... | 74 |
| Cuisson d'un menu - mode manuel | 75 |
| Sous vide | 76 |
| Autres applications | 83 |
| Réchauffage | 83 |
| Décongélation..... | 85 |
| Mix & Match | 88 |
| Cuisson de menu - automatique..... | 96 |
| Stérilisation de conserves..... | 96 |
| Gâteau (préparation de conserves) | 99 |
| Déshydrater..... | 100 |
| Extraction de jus | 101 |
| Blanchir | 102 |
| Stériliser de la vaisselle | 102 |
| Chauffage de la vaisselle..... | 103 |
| Maintien au chaud..... | 103 |
| Faire lever la pâte..... | 104 |

| | |
|---|------------|
| Préparer des serviettes chaudes..... | 104 |
| Faire fondre de la gélatine | 104 |
| Décristalliser du miel | 105 |
| Faire fondre du chocolat..... | 105 |
| Faire suer le lard..... | 106 |
| Faire suer des oignons..... | 106 |
| Conserver des pommes | 106 |
| Préparer un consommé royal..... | 106 |
| Pâte à tartiner aux fruits | 107 |
| Émonder | 108 |
| Préparer des yaourts maison..... | 109 |
| Programmes automatiques | 110 |
| Catégories | 110 |
| Utiliser des programmes automatiques..... | 110 |
| Consignes d'utilisation | 110 |
| Programmes individuels | 112 |
| Pâtisseries | 115 |
| Conseils pour la pâtisserie..... | 115 |
| Conseils pour la préparation des pâtisseries | 116 |
| Remarques concernant les modes de fonctionnement..... | 116 |
| Rôti | 118 |
| Conseils pour la cuisson..... | 118 |
| Remarques concernant les modes de fonctionnement..... | 118 |
| Grillades | 120 |
| Consignes pour le gril | 120 |
| Conseils pour les grillades | 120 |
| Remarques concernant les modes de fonctionnement..... | 121 |
| Nettoyage et entretien..... | 122 |
| Conseils sur le nettoyage et l'entretien | 122 |
| Détergents à ne pas utiliser | 123 |
| Nettoyer la façade | 123 |
| PerfectClean | 124 |
| Enceinte de cuisson | 125 |
| Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation | 126 |
| Accessoires | 127 |
| Nettoyer les grilles de support | 128 |
| Abaisser la résistance de la voûte/du gril | 129 |

Contenu

| | |
|--|------------|
| Entretien | 130 |
| Trempage | 130 |
| Séchage..... | 130 |
| Rinçage..... | 130 |
| Détartrage..... | 130 |
| HydroClean..... | 132 |
| Démonter la porte | 136 |
| Monter la porte..... | 137 |
| Que faire si | 138 |
| Messages à l'écran..... | 138 |
| Comportement inattendu | 140 |
| Bruits..... | 142 |
| Résultat peu satisfaisant..... | 142 |
| Problèmes généraux ou anomalies techniques | 143 |
| Accessoires en option | 147 |
| Plat de cuisson..... | 147 |
| Divers | 147 |
| Produits de lavage et d'entretien..... | 147 |
| Service après-vente | 148 |
| Contact en cas d'anomalies..... | 148 |
| Garantie | 148 |
| Installation | 149 |
| Consignes de sécurité pour l'encastrement | 149 |
| Dimensions d'encastrement | 150 |
| Encastrement dans un meuble haut..... | 150 |
| Encastrement dans un meuble bas..... | 151 |
| Vue latérale | 152 |
| Zone de pivotement du bandeau de commande | 153 |
| Raccordement et ventilation..... | 154 |
| Encastrer le four vapeur combiné | 155 |
| Raccordement électrique | 156 |
| Données destinées aux instituts de contrôle | 157 |
| Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1..... | 159 |
| Caractéristiques techniques | 161 |
| Déclaration de conformité | 161 |
| Droits d'auteur et licences pour le module de communication..... | 161 |

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

Conformément à la norme CEI/EN 60335-1, Miele indique explicitement qu'il est essentiel de lire le chapitre pour l'installation du four vapeur combiné ainsi que de suivre les consignes de sécurité et les mises en garde.

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

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde


Utilisation conforme

- ▶ Ce four vapeur combiné est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce four vapeur combiné ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez exclusivement le four vapeur combiné dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, préparer des pâtisseries, des rôtis et des grillades, décongeler et réchauffer des aliments. Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four vapeur combiné en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four vapeur combiné sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise commande.
- ▶ L'enceinte du four est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le SAV Miele doit se charger de son remplacement.
- ▶ Ce four vapeur combiné contient 3 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique E.

Enfants dans le foyer

- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du four vapeur combiné.
- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four vapeur combiné, sauf s'ils sont étroitement surveillés.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser le four vapeur combiné sans surveillance que si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une commande erronée.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four vapeur combiné sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du four vapeur combiné. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four vapeur combiné.
- ▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four vapeur combiné chauffe au niveau de la vitre de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur combiné pendant qu'il fonctionne.
Afin d'éviter tout risque de blessures, tenez les enfants éloignés du four vapeur combiné jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte. Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou de se suspendre à la porte ouverte.
- ▶ Si vous effleurez la touche sensitive , la porte s'ouvre automatiquement entièrement. Dans ce cas, elle peut heurter, par ex. de petits enfants ou des animaux.
Si vous ouvrez la porte par commande à distance via un assistant vocal, le four vapeur combiné émet un signal sonore, si les signaux sonores sont activés. Lors de l'ouverture de la porte, veillez à ce que personne ni aucun objet ne se trouve dans la zone d'ouverture. Laissez toujours les signaux sonores activés.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

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

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

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

► Les données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique du four vapeur combiné doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager le four vapeur combiné. Comparez les données de raccordement avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

► Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four vapeur combiné au réseau électrique.

► N'utilisez le four vapeur combiné que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

► Ce four vapeur combiné ne doit pas être utilisé dans un lieu d'installation mobile (sur un bateau, par exemple).

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur combiné pourrait s'en trouver perturbé.

N'ouvrez jamais la carrosserie du four vapeur combiné.

► Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four vapeur combiné ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.

► Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.

► Si la fiche secteur du câble de raccordement réseau est retirée ou si le câble de raccordement réseau n'est pas équipé de fiche secteur, le four vapeur combiné doit être raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.

► Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique").

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le four vapeur combiné du réseau électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles de l'installation électrique ou
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique ou
- débrancher la prise (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.


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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact de la vapeur, des résistances, de l'enceinte de cuisson, des accessoires, de la vitre de la porte et des aliments.
Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte de cuisson encore chaude et pour fermer la porte.
- ▶ Risque de blessure dû à des aliments chauds.
Les aliments peuvent déborder lors de l'insertion ou du retrait du récipient de cuisson. Les aliments peuvent vous brûler.
Lorsque vous insérez ou retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.
- ▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four vapeur combiné ou lui faire prendre feu.
Utilisez uniquement des récipients en plastique thermorésistant adaptés à la cuisson au four. Suivez les instructions du fabricant du récipient.
Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique pour la cuisson vapeur, assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Les autres récipients en plastique risquent de fondre ou de devenir cassants.
- ▶ Les aliments conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le four vapeur combiné. Ne conservez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller pour la cuisson.
- ▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ La capacité de charge de la porte est de 10 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte. Le four vapeur combiné risque d'être endommagé.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four vapeur combiné sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Eteignez le four vapeur combiné et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four vapeur combiné en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez jamais le four vapeur combiné pour chauffer une pièce.
- ▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures élevées du gril. N'utilisez jamais les modes de cuisson avec gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur de voûte/de sole.
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte de cuisson dégagent de la fumée, maintenez la porte du four vapeur combiné fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur combiné et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson, par ex. avec une feuille d'aluminium ou une feuille de papier sulfurisé. Ne posez ni plat, ni casserole, poêle ou plan de cuisson directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson pour y poser des plats, placez la grille sur la sole avec la surface de pose tournée vers le haut, et posez votre plat dessus. Ce faisant, veillez à ne pas déplacer le tamis de fond.
- ▶ Les déplacements de la grille risquent d'endommager la sole de l'enceinte de cuisson.
Ne faites pas frotter la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les restes d'aliments peuvent obstruer la vidange et la pompe. Faites attention à ce que le tamis inférieur soit bien mis en place.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par ex. un mixeur, à proximité d'un four vapeur combiné, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ De la vapeur pourrait se déposer sur les composants sous tension et provoquer un court-circuit. Cela risque aussi de détruire les composants électriques. Ne faites pas fonctionner le four vapeur combiné sans cache de lampe.

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.
- ▶ Les grilles de support peuvent être enlevées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer les grilles de support"). Remontez correctement les grilles de support.
- ▶ 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

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit sont caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four vapeur combiné.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

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

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

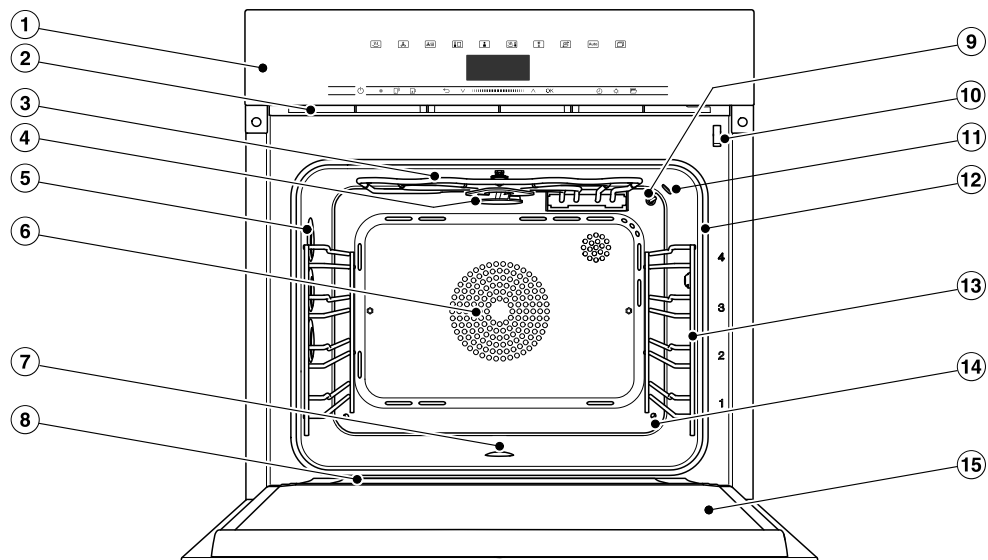
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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.



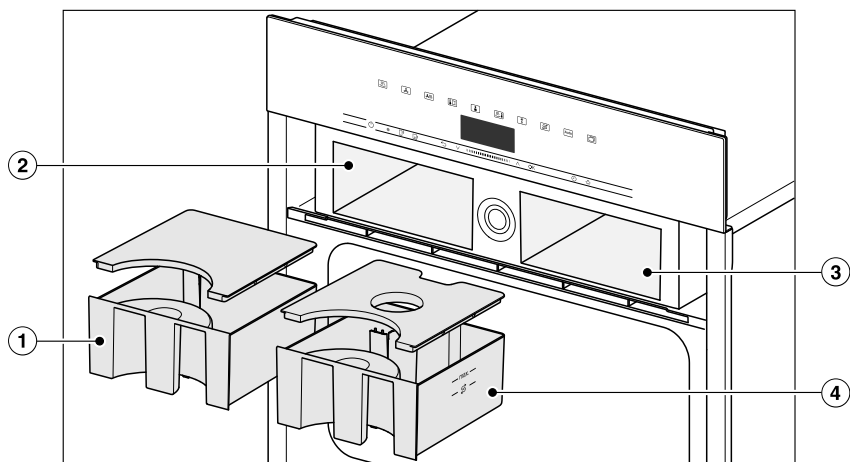
Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Aperçu

Four vapeur combiné



- ① Éléments de commande
- ② Évacuation des buées
- ③ Résistances dans les parties inférieure et supérieure du gril
- ④ Roue de distribution pour le nettoyage HydroClean
- ⑤ Éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑥ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑦ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole et tamis de fond intégrés
- ⑧ Canal de collecte
- ⑨ Sonde de température
- ⑩ Verrouillage de porte
- ⑪ Capteur d'humidité
- ⑫ Joint de porte
- ⑬ Grilles de support avec 4 niveaux
- ⑭ Arrivée de vapeur
- ⑮ Porte



- ① Réservoir d'eau de condensation
- ② Logement pour le réservoir d'eau de condensation
- ③ Compartiment du réservoir d'eau
- ④ Réservoir d'eau

Aperçu

Vous trouverez au verso les modèles décrits dans les présentes instructions d'emploi et de montage.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur la partie supérieure du boîtier. Vous y trouverez la référence du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

Vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication (NS) sur la petite plaque située au-dessus du bandeau de commande ouvert.

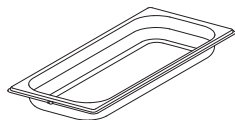
En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

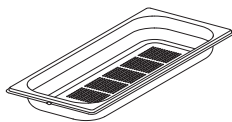
D'autres accessoires peuvent être fournis en fonction du pays et du modèle.

DGG 20



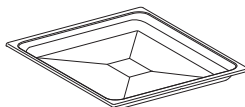
1 plat de cuisson non perforé
Contenance 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 20



1 plat perforé
Contenance 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

Plaque de cuisson universelle



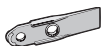
1 plaque de cuisson multi-usage pour rôti, cuire et griller

Grille combinable



1 grille combinable pour rôti, cuire et griller

Déverrouilleur



Pour ouvrir la porte manuellement

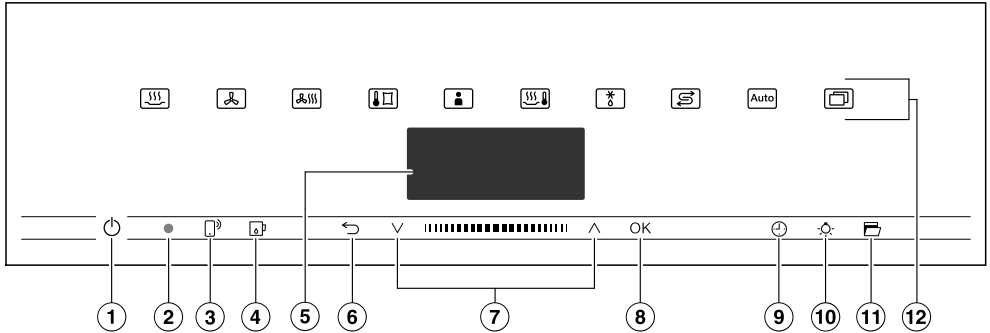
HydroCleaner








1 produit de lavage spécial pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien HydroClean. Convient particulièrement pour éliminer les salissures tenaces.

Détartrant en tablettes

Pour détartrer le four vapeur combiné


Éléments de commande



- ① Interrupteur Marche/Arrêt  en creux
Pour allumer et éteindre le four vapeur combiné
- ② Interface optique (réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le four vapeur combiné depuis votre terminal mobile
- ④ Touche sensitive 
Pour ouvrir et fermer le bandeau de commande
- ⑤ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation du four
- ⑥ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les touches de direction \wedge et \vee
Pour parcourir les listes de sélection et modifier les valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑩ Touche sensitive 
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑪ Touche sensitive 
Ouverture de la porte
- ⑫ Touches sensibles
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages

Éléments de commande


Interrupteur Marche/Arrêt

L'interrupteur marche/arrêt  se trouve dans un creux et réagit par simple effleurement du doigt.


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

Écran

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

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

Touches sensibles





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

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




Touches sensibles situées au-dessus de l'écran

Vous trouverez les informations relatives aux modes de fonctionnement et autres fonctions aux chapitres "Menus principaux et sous-menus", "Réglages", "Program. Automatic" et "Autres applications".

Touches sensibles situées en dessous de l'écran





| Touche sensible | Fonction |
|---|---|
|  | <p>Si vous souhaitez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensible. La touche sensible s'allume et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").</p> |
|  | <p>Cette touche sensible sert à ouvrir et fermer le bandeau de commande (voir chapitre "Description du fonctionnement", section "Bandeau de commande").</p> |
|  | <p>Quel que soit le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu précédent ou au menu principal à l'aide de cette touche sensible.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez utiliser cette touche sensible pour modifier des valeurs et des réglages tels que les températures ou le booster du programme de cuisson, ou pour annuler le programme de cuisson.</p> |
|  | <p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. En défilant, les options disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres. L'option que vous souhaitez sélectionner doit être en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire.</p> |
| <p>OK</p> | <p>Les fonctions en surbrillance peuvent être sélectionnées avec la touche sensible <i>OK</i>. Vous pouvez ensuite modifier la fonction sélectionnée.</p> <p>Les modifications sont enregistrées en les validant avec <i>OK</i>.</p> <p>Si une fenêtre d'information s'affiche sur l'écran, validez-la avec <i>OK</i>.</p> |

Éléments de commande

| Touche sensitive | Fonction |
|---|---|
|  | <p>Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).</p> <p>Si un programme de cuisson est parallèlement en cours, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début et de fin pour le programme de cuisson.</p> |
|  | <p>En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p> |
|  | <p>Cette touche sensitive permet d'ouvrir la porte automatiquement. Pour fermer la porte, appuyez dessus avec votre main ou une manique contre la façade jusqu'à ce que la porte s'enclenche.</p> |

Symboles

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

| Symbole | Signification |
|---|---|
|  | Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> . |
|  | Minuterie |
|  | La coche indique le réglage actuel. |
|  | Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments. |

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

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage qui s'affiche, la touche sensitive *OK* devient orange.

Sélectionner une option de menu

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

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

- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Modifier le réglage dans une liste de sélection

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

Remarque : Le réglage actuel est coché \checkmark .

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Modifier le réglage avec une barre verticale


Certains réglages sont représentés par une barre verticale **■■■■■□□□□**. La valeur maximale est sélectionnée lorsque tous les segments sont pleins.

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

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu situé en amont.

Sélectionner le mode ou la fonction

Les touches sensibles des modes et des fonctions (par ex. Autres ) sont situées au-dessus de l'écran (voir chapitre "Commande" et "Réglages").

- Effleurez la touche sensitive du mode ou de la fonction souhaités.

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

- Faites défiler les listes de sélection sous Autres  jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.
- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Principe de commande

Changer de mode de fonctionnement


Au cours d'un programme de cuisson, vous pouvez changer de mode de fonctionnement.

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

- Effleurez la touche sensitive du nouveau mode ou de la nouvelle fonction.

Le mode modifié et les valeurs proposées correspondantes s'affichent.

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

Défilez dans les touches de sélection sous *Autres*  jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

Saisir des chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Saisir des lettres

Vous saisissez des lettres via la zone de navigation. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

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

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.

Remarque : Un maximum de 10 caractères est disponible.


Vous pouvez supprimer les caractères les uns à la suite des autres avec \leftarrow .


- Sélectionnez les caractères suivants.
- Après avoir saisi le nom, sélectionnez \checkmark .
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom est enregistré.


Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. L'App Miele@mobile permet de commander le four vapeur combiné à distance.

La commande directe sur le four vapeur combiné est prioritaire par rapport à la télécommande par l'App. Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

Bandeau de commande

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation se trouvent derrière le bandeau de commande. Le bandeau de commande s'ouvre et se ferme en effleurant la touche sensitive . Il est équipé d'un système de sécurité obstacle. Si le bandeau de commande rencontre une résistance à l'ouverture/la fermeture, l'opération est annulée. Cependant, ne touchez pas l'arête supérieure de la porte lorsque vous ouvrez ou fermez le bandeau de commande.

Réservoir d'eau

La capacité maximale du réservoir d'eau est de 1,4 litres, tandis que la capacité minimale est de 1,0 litre. Le réservoir d'eau comporte plusieurs repères. Le repère supérieur ne doit en aucun cas être dépassé.

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.

Avant chaque utilisation avec de la vapeur, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère maximum.



Récipient à eau condensée

L'eau de condensation rejetée pendant un cycle de cuisson vapeur est pompée et acheminée vers le bac à eau condensée. Le contenance maximale du réservoir est de 1,4 litre.

Température

Une température préconisée est associée à certains modes de cuisson. La température préconisée peut être modifiée pour un seul processus de cuisson, une seule étape de cuisson ou de façon permanente au sein de la zone prédéfinie. Vous pouvez modifier la température préconisée par paliers de 5 °C, et par paliers de 1 °C lors de la cuisson sous-vide (cf. chapitre "Réglages", section "Températures préconisées").

Humidité

Le mode Cuisson combinée  et l'application Réchauffer  combinent le mode de fonctionnement du four et l'humidité. Vous pouvez choisir le taux d'humidité au sein de la plage prédéfinie pour une opération de cuisson individuelle ou une étape de cuisson.

Selon le réglage de l'humidité, de l'humidité ou de l'air frais est introduit dans l'enceinte de cuisson. Avec un réglage de l'humidité = 0 %, l'arrivée d'air frais maximale se produit et aucune humidité n'est amenée. Avec un réglage de l'humidité = 100 %, aucune arrivée d'air frais ne se produit et le taux d'humidité est maximal.

Certains aliments dissipent de l'humidité durant la cuisson. Cette humidité naturelle de l'aliment est également utilisée pour réguler l'humidité. Si une valeur d'humidité basse est réglée, il peut arriver que le générateur de vapeur ne soit pas activé.

Description du fonctionnement

Temps de cuisson

En fonction du mode de fonctionnement, vous pouvez régler un temps de cuisson entre 1 minute et 10 ou 12 heures.

En ce qui concerne les programmes automatiques et des programmes de maintenance, ils sont pré-réglés en usine et ne peuvent pas être modifiés.

Dans le cas d'une cuisson à la vapeur, ainsi que pour des programmes et des applications avec un mode vapeur pur, le temps de cuisson ne commence à s'écouler que si la température réglée est atteinte. Avec tous les autres modes de fonctionnement, les programmes et applications démarrent immédiatement.


Bruits

Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur combiné, un bruit sourd se fait entendre. Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau.

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

Phase de chauffage

Dans tous les modes de fonctionnement, la température montante s'affiche à l'écran durant la phase de chauffage (exceptions : Gril grand, Gril petit).

Pour la cuisson vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. Généralement, la phase de chauffage dure env. 7 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés. Même à des températures de cuisson basses et pour la cuisson en mode Sous-vide , la phase de chauffage peut se prolonger.

Phase de cuisson

Pendant la phase de cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran. Pour la cuisson vapeur, la phase de cuisson commence une fois que la température programmée est atteinte. Elle démarre immédiatement pour tous les autres modes de cuisson, programmes et applications.

Réduction de la vapeur

Si vous avez programmé une certaine plage de température en mode cuisson vapeur ou cuisson combinée, la réduction de la vapeur se met automatiquement en marche une fois la cuisson terminée. Cette fonction permet de limiter la quantité de vapeur qui s'échappe à l'ouverture de la porte. Réduction de la vapeur s'affiche à l'écran.


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

Éclairage de l'enceinte

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

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine si vous préférez que l'enceinte reste éclairée pendant que le four est en marche (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").

Si la porte est restée ouverte en fin de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

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

Miele@home

Votre four vapeur combiné 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. Le compte utilisateur peut être créé via l'App Miele.

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

Une fois le four vapeur combiné 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 combiné
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four vapeur combiné
- Quitter les programmes de cuisson en cours

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele


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



Première mise en marche

Réglages de base

Pour la première mise en service, vous devez effectuer les réglages ci-dessous. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").


 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. N'utilisez le four vapeur combiné que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Une fois raccordé au réseau électrique, le four vapeur combiné se met automatiquement sous tension.

Régler la langue

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

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Installer Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez *continuer* et validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Sauter* et confirmez avec *OK*. Vous trouverez les informations sur

les réglages suivantes au chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home".

- Si vous voulez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'app Miele vous guident dans les étapes suivantes.

Régler la date

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

Régler l'heure

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

Régler la dureté de l'eau

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

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

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

Achever la première mise en service

- Suivez les instructions complémentaires éventuelles indiquées sur l'écran.


La première mise en service est terminée.



Premier nettoyage du four vapeur combiné

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

Le four vapeur combiné est soumis à un test de fonctionnement en usine, c'est pourquoi, lors du transport, de l'eau résiduelle peut éventuellement s'écouler des conduites et s'écouler dans l'enceinte de cuisson.

Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation

 Risque de blessure provoquée par le bandeau de commande. Vous risquez de vous pincer pendant l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande. Ne touchez pas l'arête supérieure de la porte lorsque vous ouvrez ou fermez le bandeau de commande.

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

Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usages et de la grille combinable sont dotées d'un revêtement PerfectClean et doivent être lavées à la main **uniquement**.

Reportez-vous au chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

- Nettoyez la plaque de cuisson multi-usages et la grille combinable avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Avant la livraison, le four vapeur combiné est traité avec un produit d'entretien.

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

Première mise en marche


Adapter le point d'ébullition

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

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

L'eau distillée, l'eau contenant du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.


Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).


- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.
- Mettez le four vapeur combiné en marche avec le mode de cuisson Cuisson à la vapeur  (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Commande".

Régler la température d'ébullition après un déménagement

À la suite d'un déménagement, il convient d'adapter le four vapeur combiné à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Pour ce faire, lancez un cycle de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").

Chauffage du four vapeur combiné

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.






Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour accéder à l'enceinte de cuisson et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.

La résistance dégage une odeur lorsqu'elle chauffe pour la première fois. Il peut se former une odeur et éventuellement de la fumée, qui disparaissent au bout d'un moment et n'indiquent en aucun cas un mauvais branchement ou un défaut de l'appareil.


Veillez à bien aérer la cuisine.

Aperçu des réglages

| Option de menu | Réglages disponibles |
|--|--|
| Langue  | ... deutsch english ... Site |
| Heure | Affichage Activé* Eteint Désactivation de nuit Format de l'heure 12 heures 24 heures* Régler |
| Date | |
| Eclairage | Activé "Activé" pendant 15 secondes* Eteint |
| Ecran | Luminosité  QuickTouch Activé Eteint* |
| Volume | Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Signal sonore touches  Mélodies Activé* Eteint |
| Unités | Poids g* lb/oz lb Température °C* °F |
| Maintien au chaud | Activé Eteint* |
| Réduction de la vapeur | Activé* Eteint |
| Températures préprogrammées | |
| Booster | Activé* Eteint |
| Dureté de l'eau | 1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH |


* Réglage d'usine



Réglages

| Option de menu | Réglages disponibles |
|------------------------|--|
| Rinçage automatique | Activé* Eteint |
| Sécurité | Verrouillage touches Activé Eteint* Sécurité enfants  Activé Eteint* |
| Miele@home | Activer Désactiver Etat de connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer |
| Commande à distance | Activé* Eteint |
| Mise à jour à distance | Activé* Eteint |
| Version du logiciel | |
| Revendeur | Mode expo Activé Eteint* |
| Réglages usine | Réglages Programmes individuels Températures préprogrammées |

* Réglage d'usine

Sélectionner le menu “Réglages”

Le menu Autres  | Réglages permet de personnaliser votre four vapeur combiné 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 modifier les réglages qu'en l'absence de programme en cours.

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.

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

Heure

Affichage

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

- Activé
L'heure est toujours affichée à l'écran. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact de vos doigts. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d'abord allumer le four vapeur combiné avant de pouvoir l'utiliser.
- Eteint
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées. Vous devez mettre le four vapeur combiné en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche à l'écran uniquement de 5 h à 23 h, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran est noir.

Format de l'heure

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

Réglages

Régler

Réglez les heures et les minutes.



Après une panne de courant, l'heure actuelle réapparaît. L'heure est enregistrée pour env. 150 heures.

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

Date

Réglez la date.



Eclairage

- Activé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant toute la cuisson.
- "Activé" pendant 15 secondes
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.
- Eteint
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

Ecran

Luminosité

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

- 
luminosité maximale
- 
luminosité minimale

QuickTouch

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

- Activé
Si vous avez également sélectionné le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent même lorsque le four vapeur combiné est éteint.
- Eteint
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles ne réagissent que si le four vapeur combiné est allumé et pendant un certain temps après l'avoir éteint.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et après écoulement de la durée réglée.

Si vous ouvrez la porte grâce à une commande à distance dotée d'un assistant vocal, veillez à ce que personne ne se trouve dans la zone d'ouverture. Laissez toujours les signaux sonores activés.

Méodies

À la fin d'un processus, une mélodie se répète plusieurs fois à intervalles réguliers.

Le volume de cette mélodie est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■■
volume maximum
- □□□□□□□
mélodie éteinte

Fréquence simple

À la fin d'un processus, un son continu retentit pendant un certain temps.

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


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
volume maximum du son
- □□□□□□□□□□□□□□□□
volume minimum du son

Signal sonore touches

Le volume du son des touches, qui retentit à chaque contact, est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■■
volume maximum
- □□□□□□□
Le son des touches est désactivé

Méodies

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en appuyant sur la touche marche/arrêt .

Unités

Poids

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

Température

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

Réglages

Maintien au chaud

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

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

- **Activé**
La fonction **Maintien au chaud** est activée. Si la cuisson est effectuée à une température de 80 °C env. et plus, cette fonction démarre au bout de 5 minutes environ. Les aliments sont maintenus au chaud à une température de 70 °C.
- **Eteint**
La fonction **Maintien au chaud** est désactivée.

Réduction de la vapeur

La fonction **Réduction de la vapeur** permet de ne laisser que peu de vapeur s'échapper lors de l'ouverture de la porte.

- **Activé**
La réduction de vapeur s'activera automatiquement à la fin de cuisson si vous cuisinez à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80–100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée). Réduction de la vapeur s'affiche à l'écran.
- **Eteint**
Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction **Maintien au chaud** est également désactivée automatiquement. Lorsque la réduction de vapeur

est désactivée, beaucoup de vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte.

Températures préprogrammées

Il est recommandé de modifier les températures préconisées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche en même temps que la plage de températures qui vous permettra de la modifier.

- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Booster

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

- **Activé**
La fonction **Booster** est activée automatiquement durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. La résistance de la voûte/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur préchauffent simultanément l'enceinte sur la température réglée.
- **Eteint**
La fonction **Booster** est désactivée durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

Dureté de l'eau

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

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

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

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

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

Réglages

| Dureté de l'eau | | | Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ | Teneur en carbo- nate de calcium ppm (mg/l CaCO ₃) | Réglage sur le four vapeur com- biné |
|-----------------|---------|-------------|--|--|--|
| °dH | °fH | mmol/l | | | |
| 16 | 28,6 | 2,86 | 114 | 286 | 16 |
| 17 | 30,4 | 3,04 | 121 | 304 | 17 |
| 18 | 32,1 | 3,22 | 129 | 321 | 18 |
| 19 | 33,9 | 3,40 | 136 | 339 | 19 |
| 20 | 35,7 | 3,58 | 143 | 357 | 20 |
| 21 | 37,5 | 3,76 | 150 | 375 | 21 |
| 22 | 39,3 | 3,94 | 157 | 393 | 22 |
| 23 | 41,1 | 4,12 | 164 | 411 | 23 |
| 24 | 42,9 | 4,30 | 171 | 429 | 24 |
| 25 | 44,6 | 4,47 | 179 | 446 | 25 |
| 26 | 46,4 | 4,65 | 186 | 464 | 26 |
| 27 | 48,2 | 4,83 | 193 | 482 | 27 |
| 28 | 50,0 | 5,01 | 200 | 500 | 28 |
| 29 | 51,8 | 5,19 | 207 | 518 | 29 |
| 30 | 53,6 | 5,37 | 214 | 536 | 30 |
| 31 | 55,4 | 5,55 | 221 | 554 | 31 |
| 32 | 57,1 | 5,73 | 228 | 571 | 32 |
| 33 | 58,9 | 5,91 | 236 | 589 | 33 |
| 34 | 60,7 | 6,09 | 243 | 607 | 34 |
| 35 | 62,5 | 6,27 | 250 | 625 | 35 |
| 36 | 64,3 | 6,44 | 257 | 643 | 36 |
| 37-45 | 66-80 | 6,62-8,06 | 264-321 | 661-804 | 37-45 |
| 46-60 | 82-107 | 8,23-10,74 | 328-428 | 821-1.071 | 46-60 |
| 61-70 | 109-125 | 10,92-12,53 | 436-500 | 1.089-1.250 | 61-70 |

Rinçage automatique


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

Cela permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

Vous pouvez activer ou désactiver le rinçage automatique.

Sécurité

Verrouillage touches

Le verrouillage touches empêche la désactivation ou la modification involontaires d'un processus de cuisson. Si le verrouillage touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du processus de cuisson, à l'exception de la touche marche/arrêt .

- Activé

Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche *OK* pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.

- Eteint

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

Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche le démarrage involontaire du four vapeur combiné.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez en outre régler un minuteur immédiatement et utiliser la fonction MobileStart.

Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une panne de courant.

- Activé

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

- Eteint

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

Réglages

Miele@home

Le four vapeur combiné fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home. Au départ usine, votre four vapeur combiné 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 combiné à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four vapeur combiné à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele ou par WPS.

- Activer
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'installation Miele@home est maintenue, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Etat de connexion
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Nouvelle installation
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.
- Réinitialiser
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser

Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous mettez au rebut, vendez ou mettez en service un four vapeur combiné usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne pourra plus avoir accès au four vapeur combiné.

- Installer
Ce réglage est visible uniquement s'il n'existe pas encore de connexion à un réseau Wi-Fi. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Exécution d'un Scan & Connect

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

- Scannez le QR code.

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

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

- Installez l'App Miele et créez un compte utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.





Commande à distance

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

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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. L'App Miele@mobile permet de commander le four vapeur combiné à distance.

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

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

Mise à jour à distance

L'option Mise à jour à distance ne s'affiche et ne peut être sélectionnée que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre "Première mise en service", paragraphe "Miele@home").

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre four vapeur combiné. Si une mise à jour est disponible pour votre four vapeur combiné, ce dernier la téléchargera automatiquement. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

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

Mise en marche/arrêt

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

Désactiver la mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas de téléchargement automatique des mises à jour.

Réglages

Déroulement de la fonction RemoteUpdate

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

Un message s'affiche sur l'écran de votre four vapeur combiné 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 repoussée lors de la remise en marche du four vapeur combiné.

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Remarque sur la fonction RemoteUpdate :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut pas être annulée.
- N'éteignez pas le four vapeur combiné pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour logicielles ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

Version du logiciel

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

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four vapeur combiné sans le chauffer. Ce réglage est inutile pour une utilisation privée.

Mode expo


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

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


Réglages usine

- **Réglages**
Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- **Programmes individuels**
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- **Températures préprogrammées**
Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.

Heures de fonctionnement

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

Utiliser la fonction Minuterie

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


Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez simultanément configuré le démarrage ou l'arrêt d'un programme de cuisson (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 le réglage **Ecran | QuickTouch | Eteint**, allumez le four vapeur combiné pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le four vapeur combiné est éteint.


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


- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez **Minuterie**.

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


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


La durée de la minuterie est enregistrée.

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

Si un processus de cuisson est en cours simultanément, le décompte de la minuterie et  s'affichent en bas de l'écran.


Si vous vous trouvez dans un menu, la minuterie s'affiche en arrière-plan.

Lorsque la minuterie est écoulée,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .
- Validez en appuyant sur **OK** si nécessaire.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la minuterie


- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez **Minuterie**.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

La minuterie apparaît.

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











Le nouveau temps de minuterie est enregistré.

Supprimer la minuterie



- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez **Minuterie**.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

La minuterie est supprimée.

Menus principaux et sous-menus


| Menu | Valeur pré-conisée | Champ |
|--|--------------------|------------|
| Modes de fonctionnement | | |
| Cuisson à la vapeur  | 100 °C | 40–100 °C |
| Chaleur tournante Plus  | 160 °C | 30–230 °C |
| Cuisson combinée  | | |
| Cuisson combi + Chal tourn. Plus | 170 °C | 30–230 °C |
| Cuisson combi+Chal sole-voûte | 180 °C | 30–230 °C |
| Cuisson combinée + Gril | Niveau 3 | Niveau 1–3 |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Programmes individuels  | | |
| Réchauffer  | 130 °C | 120–140 °C |
| Décongeler  | 60 °C | 50–60 °C |
| Détartre  | | |
| Program. Automatic  | | |
| Autres  | | |
| Chaleur sole-voûte | 180 °C | 30–230 °C |
| Cuisson intensive | 180 °C | 50–230 °C |
| Chaleur sole | 190 °C | 100–200 °C |
| Chaleur voûte | 190 °C | 100–230 °C |
| Gril grand | Niveau 3 | Niveau 1–3 |
| Gril petit | Niveau 3 | Niveau 1–3 |
| Turbogrill | 200 °C | 50–230 °C |
| Spécial gâteaux | 160 °C | 30–230 °C |
| Chaleur tournante éco | 180 °C | 30–230 °C |
| ECO - Cuisson à la vapeur | 100 °C | 40–100 °C |

Menus principaux et sous-menus

| Menu | Valeur pré-conisée | Champ |
|---|--------------------|-----------|
| Autres  | | |
| Utilisations spéciales | | |
| Mix & Match | | |
| Cuisson de menu | — | — |
| Blanchir | — | — |
| Faire des conserves | 90 °C | 80–100 °C |
| Déshydrater | 50 °C | 30–70 °C |
| Faire lever la pâte | — | — |
| Stériliser | — | — |
| Chauffage de la vaisselle | 50 °C | 50–80 °C |
| Maintien au chaud | 65 °C | 40–100 °C |
| Entretien | | |
| HydroClean | | |
| Trempage | | |
| Séchage | | |
| Rinçage | | |
| Réglages  | | |
| Heures de fonctionnement | | |


Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson

- Utilisez autant que possible les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- Retirez de l'enceinte tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Pour la pâtisserie, utilisez si possible des moules mats et foncés. Ils absorbent mieux la chaleur et la redistribuent plus vite à la pâte. Les matériaux en fer blanc comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte de cuisson de papier aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, programmez une durée de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  pour un grand nombre de plats. Il permet de cuire à des températures plus basses que le mode Chaleur sole-voûte car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

- Pour les grillades, préférez le mode de cuisson Turbogril. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- En mode de cuisson Chaleur tournante éco vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Utilisez ce mode de cuisson pour la préparation de petites portions, par ex. des pizzas surgelées ou des biscuits à l'emporte-pièce. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
- Pour une cuisson à la vapeur économe en énergie, vous pouvez utiliser le mode de cuisson ECO - Cuisson à la vapeur. Ce mode de cuisson convient notamment pour la cuisson des légumes et du poisson.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Ajustement des réglages

- Sélectionnez le réglage des éléments de commande Ecran | QuickTouch | Eteint pour réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage de l'éclairage de l'enceinte de cuisson Eclairage | Eteint ou "Activé" pendant 15 secondes. Vous pouvez remettre en marche l'éclairage de l'enceinte de cuisson à tout moment avec la touche sensitive .

Mode économie d'énergie

Pour économiser l'énergie, le four vapeur combiné s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure s'affiche ou l'écran reste sombre (voir chapitre "Réglages").

Dysfonctionnement dû à l'absence du tamis de fond.

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

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

- Mettez le four vapeur combiné en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Si vous souhaitez cuisiner avec un mode de cuisson vapeur ou de diffusion de vapeur, remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place.

L'eau distillée ou l'eau mélangée à du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.

Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche. Selon le mode de cuisson sélectionné, des valeurs proposées s'affichent consécutivement pour la température et éventuellement pour l'humidité.

- Si nécessaire, modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur *OK*.


La température préconisée est enregistrée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température à l'aide de la touche fléchée.

- Modifiez l'humidité, si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.


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

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

En cuisson vapeur, il se peut que beaucoup de vapeur brûlante s'échappe de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler avec la vapeur.

Reculez d'un pas et attendez que la vapeur chaude se soit dissipée.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour fermer la porte lorsqu'elle est chaude.

Commande

Nettoyer le four vapeur combiné après la cuisson

- Le cas échéant, retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation et videz-les.

- Éteignez le four vapeur combiné.

Après une cuisson à la vapeur, l'écran affiche Rinçage en cours.

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

Effectuez toujours un cycle de rinçage pour évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

Si vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez allumer le four vapeur combiné pour ouvrir la porte.

- Nettoyez et séchez la totalité du four vapeur combiné, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte.

Ajouter de l'eau

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

- Sortez le réservoir d'eau et faites l'appoint d'eau.
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.

La cuisson se poursuit.

Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson

Dès qu'un processus de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné, à l'aide de la touche ↵.

- Effleurez la touche sensitive ↵.

Les réglages suivants peuvent s'afficher selon le mode sélectionné :



- Température
- Humidité
- Temps de cuisson
- Booster
- Préchauffage
- Crisp function

Modifier les valeurs et les réglages

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

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

Modifier la température

Vous pouvez régler la température préconisée dans Autres  | Réglages  | Températures préprogrammées de manière permanente en l'adaptant à vos habitudes personnelles.

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

Le processus de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

Modifier Humidité

- Sélectionnez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Humidité et confirmez avec OK.
- Modifiez l'humidité.
- Validez en appuyant sur OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec le taux d'humidité modifié.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme de cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation.

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

Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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

Vous pouvez désactiver automatiquement ou activer et désactiver le programme de cuisson en entrant Temps de cuisson, Prêt à ou Départ à à l'aide de la touche ⏸.

- Temps de 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 maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.

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

- Départ à
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option Temps de cuisson ou Prêt à. Départ à permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

- Effleurez la touche sensitive ⏸.
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur OK.
- Effleurez la touche ↵ pour revenir au menu du mode sélectionné.

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

Si vous avez programmé une température d'env. 80 °C ou plus (cuisson vapeur) ou comprise entre 80 et 100 °C avec un taux d'humidité de 100 % (cuisson combinée), la réduction de la vapeur se met en marche une fois la cuisson terminée.

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

Commande

Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive ☺.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Modifier, si nécessaire.
- Modifiez le temps réglé.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Effleurez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode sélectionné.

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

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

Suppression des durées de cuisson réglées

Dans les modes de cuisson et les applications pour lesquels le réglage d'un temps de cuisson est toujours nécessaire, vous pouvez uniquement supprimer les durées réglées pour Prêt à et Départ à.

- Sélectionnez la touche sensitive ☺.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez Temps de cuisson, les temps réglés pour les options Prêt à et Départ à sont également effacés.

Si vous supprimez Prêt à ou Départ à, le processus de cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

Remarque : Vous pouvez également supprimer le temps de cuisson directement via la zone de navigation.

Interrompre le programme de cuisson

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

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson sont ensuite désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

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

Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

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

Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche du mode sélectionné.


Annuler la cuisson ? apparaît.

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

Interrompre une cuisson


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

Pour la cuisson vapeur ainsi que pour les programmes et applications utilisant le mode vapeur uniquement, le temps de cuisson programmé est enregistré.

 Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.

Pour une cuisson vapeur, une grande quantité de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler au contact de cette vapeur.

Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se dissipe.

 Risque de blessures en raison des surfaces et aliments brûlants.

Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support, des accessoires, des aliments et de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour enfourner ou sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte de cuisson et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.

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

La cuisson se poursuit dès que vous refermez la porte.

La montée en température reprend et l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson est affichée.

Pour la cuisson vapeur ainsi que pour les programmes et applications utilisant le mode vapeur uniquement, le temps de cuisson restant commence à s'écouler seulement une fois la température réglée atteinte.

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

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

La fonction **Booster** sert à vite chauffer l'enceinte de cuisson dans certains modes de cuisson.

La fonction **Préchauffage** peut être utilisée dans tous les modes de cuisson au four (sauf **Chaleur tournante éco**) et elle doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Si vous avez réglé une durée de cuisson, celui-ci ne s'écoule qu'après la phase de chauffage.



Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est indispensable que pour quelques préparations.


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

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

Commande

Booster

Les fonctions **Booster** sont définies comme réglages d'usine pour les modes suivants (Autres  | Réglages  | **Booster** | **Activé**) :

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte

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

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


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

Activer ou désactiver **Booster** pour un programme de cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | **Activé**, vous pouvez désactiver cette fonction séparément pour un programme de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné **Booster** | **Eteint**, vous pouvez activer cette fonction manuellement avant de lancer une cuisson.

Exemple: vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour ce programme de cuisson.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Booster** | **Eteint**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

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

Préchauffage

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


Si vous avez défini une durée de cuisson, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.

Lancez le programme de cuisson immédiatement sans différer le moment du démarrage.

Activer **Préchauffage**

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

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis tels qu'une température sélectionnée . Vous souhaitez activer la fonction **Préchauffage** pour ce processus de cuisson.

- Sélectionnez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Préchauffage** | **Activé**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le message **Enfourner le plat à** s'affiche en indiquant une heure. L'enceinte de cuisson est réchauffée à la température sélectionnée.

- Enfourez le plat dès que l'appareil vous y invite.
- Validez en appuyant sur **OK**.


Crisp function

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

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

Les volailles en particulier, cuites avec cette fonction, acquièrent une peau croustillante.

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


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


Activer Crisp function

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

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

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour ce processus de cuisson.

- Sélectionnez la touche sensitive .
- Sélectionnez Crisp function | Activé.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La fonction Crisp function est activée. La touche sensitive  permet de désactiver la fonction Crisp function à tout moment.


Déclencher des diffusions de vapeur

Vous pouvez déclencher des diffusions de vapeur durant la cuisson dans tous les modes de cuisson au four (sauf Chaleur tournante éco). Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

Dès que Diffusion de vapeur apparaît en surbrillance à l'écran, vous pouvez déclencher une diffusion de vapeur.

Attendez la fin de la phase de chauffage afin que la vapeur se diffuse régulièrement dans l'air chauffé de l'enceinte de cuisson.

- Sélectionnez *OK*.

Le jet de vapeur est déclenché.  s'affiche à l'écran et Diffusion de vapeur s'éteint. La procédure dure env. 1 minute.

- Procédez de cette manière pour déclencher d'autres diffusions de vapeur dès que Diffusion de vapeur réapparaît à l'écran.

À savoir

Au chapitre “À savoir”, vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode d'utilisation) 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 peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Plats de cuisson

Récipient de cuisson

Un récipient de cuisson en inox est fourni avec le four vapeur combiné. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre “Accessoires disponibles en option”). Vous pouvez ainsi choisir les récipients les mieux adaptés aux plats que vous souhaitez préparer.

Pour la **cuisson vapeur**, utilisez si possible des récipients de cuisson perforés. La vapeur pénètre ainsi les aliments de tous côtés, ce qui assure une cuisson homogène.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

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

en plastique, renseignez-vous au préalable auprès du fabricant pour savoir si elle est adaptée à la cuisson vapeur.

- Les plats à parois épaisses, par ex. 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 votre plat sur la grille ou dans un récipient de cuisson. Selon la taille du plat, vous pouvez aussi placer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson avec la surface de pose tournée vers le haut, poser le plat dessus et retirer les grilles supports (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Nettoyer les grilles de support”).
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Niveau de cuisson

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

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

Insérez toujours les plats de cuisson et la grille dans les supports de gradins pour éviter que les plats ne basculent.

Produits surgelés

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

Température

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

Temps de cuisson

Dans le cas de cuisson vapeur, le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

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

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

La cuisson avec du liquide

Ne remplissez votre plat de cuisson qu'aux $\frac{2}{3}$ pour éviter de renverser le liquide qu'il contient en sortant le plat du four à vapeur.

Recettes maison – cuisson vapeur

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

Plan de cuisson multi-usage et grille combinable

Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille combinable posée dessus, par ex. pour cuire un rôti ou des grillades. Lorsque vous faites rôtir de la viande, vous pouvez recueillir le jus et l'utiliser pour préparer vos sauces.

Si vous utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille combinable posée dessus, glissez le plan de cuisson multi-usage entre les barres d'un niveau de cuisson ; la grille se trouve alors automatiquement juste au-dessus. Tirez sur les deux parties en même temps pour les sortir.

Butée de sécurité

La plaque de cuisson multi-usage et la grille combinable sont équipés d'une butée de sécurité qui empêche ces accessoires de glisser des supports de gradins quand on ne les sort que partiellement. Soulevez légèrement la plaque et la grille en les sortant du four.


Cuisson vapeur

ECO - Cuisson à la vapeur


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

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

En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

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

Réglage

Autres  | ECO - Cuisson à la vapeur

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

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

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif.

- Choisissez tout d'abord la durée la plus courte. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

Légumes

Produits frais

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

Produits surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

Les aliments de petit diamètre, comme les petits pois et les asperges par exemple, ne laissent que peu voire pas du tout d'espace vacant. La vapeur a donc beaucoup de mal à pénétrer ces aliments. Pour une cuisson plus homogène, choisissez de préférence des récipients plats et ne les remplissez que sur 3 à 5 cm. Si vous devez préparer des quantités plus importantes, répartissez 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 à 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. Exemple : pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre :
env. 17 minutes
pommes de terre à chair ferme, coupées en deux :
env. 20 minutes

Réglages

Program. Automatic  | Légumes | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

| Légumes | 🕒 [min] |
|--|-------------------------|
| Artichauts | 32–38 |
| Chou-fleur, entier | 27–28 |
| Chou-fleur, en bouquets | 8 |
| Haricots verts | 10–12 |
| Brocoli, en bouquets | 3–4 |
| Carottes, 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, pelées entières coupées en deux coupées en quatre | 27–29 21–22 16–18 |
| Pommes de terre à chair ferme principalement, pelées entières coupées en deux coupées en quatre | 25–27 19–21 17–18 |
| Pommes de terre farineuses, pelées entières coupées en deux coupées en quatre | 26–28 19–20 15–16 |
| Chou-rave, en bâtonnets | 6–7 |
| Potiron, en dés | 2–4 |
| Épi de maïs | 30–35 |
| Blettes, émincées | 2–3 |
| Poivrons, en dés ou en lanières | 2 |

Cuisson vapeur

| Légumes | 🕒 [min] |
|--|---------|
| Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme | 30–32 |
| Champignons | 2 |
| Poireaux, en rondelles | 4–5 |
| Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur | 6 |
| Chou Romanesco, entier | 22–25 |
| Chou Romanesco, en bouquets | 5–7 |
| Choux de Bruxelles | 10–12 |
| Betteraves, entières | 53–57 |
| Chou rouge, émincé | 23–26 |
| Salsifis, entiers, de l'épaisseur d'un pouce | 9–10 |
| Céleri-rave, en bâtonnets | 6–7 |
| Asperges vertes | 7 |
| Asperges, blanches, de l'épaisseur d'un pouce | 9–10 |
| Jeunes carottes, coupées en morceaux | 6 |
| Épinards | 1–2 |
| Chou pointu, émincé | 10–11 |
| Céleri en branches, coupé | 4–5 |
| Navets, coupés | 6–7 |
| Chou blanc, émincé | 12 |
| Chou frisé, émincé | 10–11 |
| Courgettes, en rondelles | 2–3 |
| Mange-tout | 5–7 |

🕒 Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

Préparation

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

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, enfournez le poisson juste au dessus du plat multi-usages afin d'éviter que l'eau qui s'écoule n'altère le goût des autres aliments.

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

Réglages

Program. Automatic  | Poisson | ... |
ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

| Poisson | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--------------------|---------|---------|
| Anguille | 100 | 5–7 |
| Filet de perche | 100 | 8–10 |
| Filet de daurade | 85 | 3 |
| Truite, 250 g | 90 | 10–13 |
| Filet de flétan | 85 | 4–6 |
| 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

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

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

Préparation

Saisissez d'abord à la casserole toutes les viandes qui doivent être colorées puis mitonnées, comme les ragoûts.

Temps de cuisson

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


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 une préparation de **bouillons savoureux**. Placez la viande avec les os, les légumes à soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

Réglages

Program. Automatic  | Viande | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

| Viande | 🕒 [min] |
|------------------------------------|---------|
| Jarret de boeuf, 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 |
| Émincé 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 |
| Escalopes 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 : Il a besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire à la cuisson varie selon le type de riz.

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

Récipient de cuisson

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


Préparation


Lavez le riz avant de le cuire. Si vous lavez le riz dans le récipient de cuisson, jetez bien l'eau.

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

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



Réglages




Program. Automatic  | Riz | ... |
ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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 |

 :  proportion riz : liquide,  temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales


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

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

Réglages

Program. Automatic  | Céréales | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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 à base de farine

Produits secs

Les pâtes alimentaires et les produits à base de farine 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 $\frac{1}{3}$ 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 de cuisson perforé.

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

Réglages


Program. Automatic  | Pâtes | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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


Program. Automatic  | Pâtes | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

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

 Temps de cuisson

Légumes secs

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson sera raccourci. Les légumes secs trempés ne doivent pas être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas être trempées.

Avec les légumes secs non trempés, il convient de respecter les proportions spécifiques légumes secs / liquide.

Réglages


Program. Automatic  | Légumes secs | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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 de poule

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.


Ne percez pas les œufs avant cuisson. Pendant la phase de préchauffage, ils se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

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

Réglages


Program. Automatic  | Œufs de poule | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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 à vapeur. Si vous préparez les fruits dans un plat perforé, pensez à glisser un plat non perforé en dessous.

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

Réglages


Program. Automatic  | Fruits | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. 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

Program. Automatic  | Saucisses | ... |
ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. 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, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson indiqué.

Réglages



Program. Automatic  | Crustacés | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau


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

 Température /  Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

 Risque d'intoxication dû à des coquillages avariés.
Les coquillages avariés peuvent causer des intoxications alimentaires.
Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés.
Ne consommez 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 puis brossez-les vigoureusement pour retirer les filaments.


Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages



Program. Automatic  | Moules | ... |

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. 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 - mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson manuelle de menus (cf. chapitre "Réglages", section "Réduction de vapeur").

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

Niveau de cuisson

Enfourez les aliments qui gouttent (par ex. du poisson) ou qui déteignent (par ex. de la betterave) directement au-dessus du plan de cuisson multi-usage. Vous éviterez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Pour un menu, nous vous conseillons donc cette température, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente. Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

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, deviennent très durs à 100 °C.

Temps de cuisson

À toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit corres-

pondre une diminution du temps de cuisson d'environ $\frac{1}{3}$.

Exemple

Temps de cuisson des aliments

(cf. tableaux des temps de cuisson dans le chapitre "Cuisson vapeur")

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

Calcul des temps de cuisson à régler :

24 minutes en moins de 6 minutes = 18 minutes (1er temps de cuisson : riz)

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2ème temps de cuisson : filet de sébaste)

Reste = 4 minutes (3ème temps de cuisson : brocolis)

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

Cuire un menu

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

Sous vide

Au sein de ce processus de cuisson délicate, les aliments sont cuits lentement à des températures basses et constantes dans des sachets de mise sous vide.

Grâce à la mise sous vide, l'humidité ne s'évapore pas lors de la cuisson et tous les arômes et nutriments sont préservés.

Le résultat de cuisson est un aliment intense en goût et cuit uniformément.

N'utilisez que des produits frais et de première qualité.

Faites attention aux conditions hygiéniques et veillez à ne pas briser la chaîne du froid.

N'utilisez que des produits frais et de première qualité.

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

Conseils d'utilisation importants

Veillez prendre en compte les points suivants pour un résultat de cuisson optimal :

- Utilisez moins d'épices et de fines herbes que pour vos préparations traditionnelles, car l'influence sur le goût des aliments est encore plus marquée.

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

- L'ajout de sel, de sucre et de liquides réduit le temps de cuisson.
- L'ajout d'aliments acides, comme du citron ou du vinaigre, durcit les aliments.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'ail, car ils peuvent donner un goût désagréable.
- Utilisez uniquement un sachet de mise sous vide qui correspond à la taille de l'aliment. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, un excédent d'air trop important peut rester à l'intérieur.
- Si vous souhaitez faire cuire des aliments différents dans un même sachet de mise sous vide, vous devez les poser les uns à côté des autres.
- 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.
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Laissez la porte fermée durant la cuisson. L'ouverture de la porte prolonge la cuisson et peut modifier le résultat de cuisson.
- Les indications pour la température et le temps de cuisson des recettes sous vide peuvent ne pas toujours correspondre exactement. Ajustez ces réglages selon le degré de cuisson que vous souhaitez.
- L'eau peut venir à manquer en cas de températures élevées et/ou de temps de cuisson prolongés. Consultez l'écran de temps à autre.


Conseils

- Pour réduire les temps de préparation, vous pouvez mettre les aliments sous vide 1 à 2 jours avant la cuisson. Placez les aliments sous vide au réfrigérateur pour conservation à 5 °C maximum. Afin de préserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au plus tard 2 jours après.
- Congelez les liquides (par ex. : marinade) avant la mise sous-vide pour éviter un débordement hors du sachet de mise sous vide.
- 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-les tout de suite dans de l'eau glacée et laissez-le refroidir complètement. Conservez ensuite les aliments au réfrigérateur à 5 °C maximum.
Vous en préservez ainsi la qualité et le goût et prolongez leur durée de conservation.

Exception : consommez la volaille juste après la cuisson.

- 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.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

Utiliser le mode Sous-vide

- Rincez les aliments à l'eau froide et séchez-les.
- Déposez les aliments dans un sachet sous vide et assaisonnez ou ajoutez des liquides si nécessaire.
- Mettez les aliments sous vide avec un appareil prévu à cet effet.
- Pour un résultat de cuisson optimal, glissez la grille sur le niveau 2.
- Posez les aliments mis sous vide sur la grille (les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sachets).
- Sélectionnez Sous-vide .
- Modifiez la température préconisée si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Si nécessaire, procédez à d'autres réglages (voir chapitre "Commande").

Sous vide

Causes d'échec possibles

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

- la soudure n'était pas assez propre ou résistante et s'est ouverte.
- le sachet a été endommagé par un os pointu.

L'aliment a un goût désagréable ou bizarre :

- les conditions de stockage des aliments n'étaient pas conformes. La chaîne du froid a été interrompue.
- les aliments étaient chargés de germes avant leur mise sous vide.
- le dosage des ingrédients (par exemple les épices) était trop important.
- le sachet ou la soudure n'étaient pas parfaits.
- la mise sous vide était trop faible.
- l'aliment n'a pas été consommé ou refroidit directement après la cuisson.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson. Le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

| Aliments | À ajouter avant cuisson | | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--|-------------------------|-----|---------|---------|
| | Sucre | Sel | | |
| Poisson | | | | |
| 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 | | | | |
| Sommités de chou-fleur, moyennes à grosses | | x | 85 | 40 |
| Potimarron, tranché | | x | 85 | 15 |
| Chou-rave, tranché | | x | 85 | 30 |
| Asperges blanches, entières | x | x | 85 | 22–27 |
| Patates douces, tranchées | | x | 85 | 18 |
| Fruits | | | | |
| Ananas, en rondelles | x | | 85 | 75 |
| Pommes, en lamelles | x | | 80 | 20 |
| Bananes fressinettes, entières | | | 62 | 10 |
| Pêches, coupées en deux | x | | 62 | 25–30 |
| Rhubarbe, en bâtonnets | | | 75 | 13 |
| Quetsches, coupées en deux | x | | 70 | 10–12 |
| Divers | | | | |
| Haricots blancs, trempés (proportion haricots : liquide de 1 : 2) | | x | 90 | 240 |
| Crevettes, décortiquées et déveinées | | x | 56 | 19–21 |
| Œuf de poule, entier | | | 65–66 | 60 |
| Coquilles Saint-Jacques, détachées | | | 52 | 25 |
| Échalotes, entières | x | x | 85 | 45–60 |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

Sous vide

| Aliments | À ajouter avant cuisson | | 🌡️ [°C] | | 🕒 [min] |
|---|-------------------------|-----|----------|------------|---------|
| | Sucre | Sel | à point* | bien cuit* | |
| Viande | | | | | |
| Magret de canard, entier | | x | 66 | 72 | 35 |
| Selle d'agneau non désossée | | | 58 | 62 | 50 |
| Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur | | | 56 | 61 | 120 |
| Rumsteck, 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 : cf. tableau

Durée : cf. tableau

Sous vide

Réchauffer en mode Sous-vide

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps. Le temps ne commence à s'écouler que lorsque la température réglée est atteinte.

| Aliments | 🌡️ [°C] | | ⌚ ² [min] |
|--|----------------------|------------------------|----------------------|
| | à point ¹ | bien cuit ¹ | |
| Viande | | | |
| Selle d'agneau non désossée | 58 | 62 | 30 |
| Beefsteak dans le filet, 4 cm d'épaisseur | 56 | 61 | 30 |
| Rumsteck, 2,5 cm d'épaisseur | 56 | – | 30 |
| Filet mignon, entier | 63 | 67 | 30 |
| Légumes | | | |
| Sommités de chou-fleur, moyennes à grosses ³ | 85 | | 15 |
| Chou rave, tranché ³ | 85 | | 10 |
| Fruits | | | |
| Ananas, en rondelles | 85 | | 10 |
| Divers | | | |
| Haricots blancs, trempés (proportion haricots : liquide de 1 : 2) | 90 | | 10 |
| Échalotes, entières | 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 (cf. chapitre “Cuisson sous-vide”, section “réchauffer”).

Dans le four vapeur combiné, les aliments sont réchauffés en douceur, sans les assécher ni les recuire. Ils sont chauffés de manière uniforme et n'ont pas besoin d'être remués.

Vous pouvez réchauffer aussi bien un plat complet (viande, légumes et pommes de terre) que réchauffer différents aliments séparément.

Plats de cuisson

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

Durée

Pour un plat complet, réglez la durée sur 10–12 minutes. Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson.

Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez env. 5 minutes du temps de cuisson pour la deuxième et la troisième fournée puisque l'enceinte de cuisson est encore chaude.

Taux d'humidité


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

Conseils

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

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Réglages

Réchauffer 

ou

Cuisson combinée  | Cuisson combi + Chal tourn. Plus

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Temps : voir tableau

Autres applications

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


| Aliments | 🌡️ [°C] | ΔΔ [%] | ⌚* [min] |
|--|---------|--------|----------|
| Légumes | | | |
| Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots | 120 | 70 | 8–10 |
| Accompagnements | | | |
| Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur | 120 | 70 | 8–10 |
| Quenelles Purée de pommes de terre | 140 | 70 | 18–20 |
| Viande et volaille | | | |
| Rôti, en tranches de 1,5 cm d'épaisseur Paupiettes, coupées en tranches Goulasch Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Escalopes de poulet Escalopes de dinde, coupées en tranches | 140 | 70 | 11–13 |
| Poisson | | | |
| Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux | 140 | 70 | 10–12 |
| Plats complets | | | |
| Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci (coupé en deux), riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon Ragoût | 120 | 70 | 10–12 |

🌡️ Température, ΔΔ Taux d'humidité, ⌚ Durée

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

Décongélation

Le processus de décongélation est bien plus rapide avec le four vapeur combiné qu'à température ambiante.

 Risque d'infection dû à la formation de germes.

Les germes, 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 par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

Pour décongeler vos aliments, la température idéale est de 60 °C.

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.

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

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

Récipients de cuisson

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plan de cuisson multi-usage. Les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, vous pouvez utiliser un plat non perforé.


Conseils

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

Décongeler 

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : voir tableau

Temps de décongélation : voir tableau

Temps de repos : voir tableau

Autres applications

Les valeurs qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous conseillons de commencer par le temps de décongélation le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps de décongélation.

| Aliments surgelés | Quantité | °C [°C] | ⌚ [min] | ⌚ [min] |
|--|----------|---------|---------|---------|
| Produits laitiers | | | | |
| Tranches de fromage | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| Fromage blanc | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Crème | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Fromage à pâte molle | 100 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Fruits | | | | |
| Compote de pommes | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Quartiers de pomme | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Abricots | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Fraises | 300 g | 60 | 8–10 | 10–12 |
| Framboises/Groseilles | 300 g | 60 | 8 | 10–12 |
| Cerises | 150 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Pêches | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| Prunes | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Groseilles à maquereau | 250 g | 60 | 20–22 | 10–15 |
| Légumes | | | | |
| Surgelés conditionnés en bloc | 300 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Poisson | | | | |
| Filets de poisson | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Truites | 500 g | 60 | 15–18 | 10–15 |
| Homard | 300 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Crabe | 300 g | 60 | 4–6 | 5 |
| Plats préparés | | | | |
| Viande, légumes, garniture/ potée/soupe | 480 g | 60 | 20–25 | 10–15 |

Autres applications

| Aliments surgelés | Quantité | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | 🕒 [min] |
|-----------------------------------|-----------------|---------|---------|---------|
| Viande | | | | |
| Rôti en tranches | resp. 125–150 g | 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 |
| Volaille | | | | |
| Poulet | 1000 g | 60 | 40 | 15–20 |
| Cuisses de poulet | 150 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Escalopes de poulet | 500 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Cuisses de dinde | 500 g | 60 | 40–45 | 10–15 |
| Pâtisseries | | | | |
| 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 bis coupé | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| Pain complet coupé | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| Pain blanc coupé | 150 g | 60 | 30 | 20 |

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

Autres applications

Mix & Match

Pour préparer facilement des plats complets, utilisez l'application spéciale Mix & Match. Cette application vous permet de réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou de préparer un plat déjà divisé en portions à partir d'aliments frais et de le cuire sur une assiette.

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

Utilisez uniquement des aliments irréprochables sur le plan hygiénique. Si vous avez des doutes, débarrassez-vous de ces aliments.

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

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

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

Plat de cuisson

Utilisez :

- une assiette plate ou un petit plat à gratin
- Un bol creux ou une tasse pour les aliments nécessitant un ajout de liquide

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

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

Transvasez les plats cuisinés dans des plats adaptés.

Conseils pour réchauffer des plats complets

- Utilisez Réchauffage: croustillant pour les aliments frits ou gratinés et Réchauffage: doux pour les aliments cuits ou bouillis.
- Attention : seuls les aliments qui étaient déjà croustillants avant d'être réchauffés redeviendront croustillants avec Réchauffage: croustillant.
- Les aliments ne doivent pas dépasser une hauteur de 2–2,5 cm. Mettez les aliments plus hauts dans un plat plus bas (par ex. le ragoût) ou coupez les morceaux compacts en tranches (par ex. paupiettes ou gratin).
- Réchauffez des pâtes uniquement quand elles sont mélangées avec une sauce.
- Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Essayez les gouttes d'eau avant de servir.

Conseils pour cuire des plats complets

- Composez très simplement une sauce à partir du jus de viande ou de poisson : avant la cuisson, déposez 1 c. à c. de fécule sous la viande crue ou le poisson cru. Avant de servir, remuez la sauce avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Vous pouvez aussi remplacer la fécule par 1 c. à c. de purée de pommes de terre en flocons (toute prête) ou 1 pointe de couteau de gomme de guar.
- Lorsque les aliments ont des temps de cuisson différents, vous pouvez compenser la différence en jouant sur la taille des morceaux : plus le temps de cuisson est court, plus les morceaux doivent être coupés gros (par ex. gros bouquets de chou-fleur). Plus le temps de cuisson est long, plus les morceaux doivent être coupés petit (par ex. dés de pommes de terre).
- Vous pouvez aussi compenser cette différence en disposant les aliments sur plusieurs couches : Placez un aliment qui cuit rapidement sous un aliment qui cuit lentement, ou confectionnez un petit gratin.
- Afin d'éviter que les aliments ne sèchent, enrichissez votre plat complet avec une sauce ou une marinade. Vous pouvez aussi utiliser du fromage ou du bacon.

Préparer un plat complet à partir de différents ingrédients

Pour une cuisson réussie, combiner les différents ingrédients du plat complet – tels que la viande, les accompagnements et les légumes – de façon à pouvoir sélectionner un même réglage pour dorer l'ensemble. Ce réglage doit convenir pour tous les aliments du plat, ou au moins en partie.

Nous recommandons de procéder comme suit :

- Aidez-vous des tableaux de cuisson pour choisir un ingrédient principal, par ex. du steak de bœuf.
- Choisissez d'autres ingrédients ayant des réglages compatibles pour obtenir une belle coloration, par ex. des haricots verts et du riz.

Autres applications

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Outre les indications concernant la taille des morceaux ou de degré de transformation des aliments, les tableaux de cuisson contiennent aussi des conseils de préparation.


Le degré de cuisson est représenté à l'écran par une barre composée de sept segments. D'une manière générale, plus la barre compte de segments, plus la cuisson prendra de temps.

Vous pouvez vous aider des symboles pour calculer le réglage qui convient le mieux au degré de cuisson souhaité pour chaque aliment :

| Symbole | Signification |
|---------|------------------------------------|
| — | ne convient pas |
| □ | convient dans certaines conditions |
| ■ | convient bien |

Utiliser l'application spéciale Mix & Match

Les aliments ne doivent pas être couverts durant la préparation.

- Préparez les aliments, si nécessaire.
 - Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales | Mix & Match.
 - Si vous préparez des aliments déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage: doux ou Réchauffage: croustillant.
 - Si vous préparez des aliments **frais** ou seulement pré-cuits, sélectionnez Cuisson: douce ou Cuisson: croustillante.
 - Si nécessaire, modifiez le réglage pour le brunissement.
 - Validez en appuyant sur *OK*.
 - Enfournez les aliments sur la grille au niveau 3.
 - Validez en appuyant sur *OK*.
- Vous pouvez démarrer la cuisson immédiatement ou avec un départ différé.
- Si après le processus de cuisson, le plat n'est pas cuit selon vos souhaits, sélectionnez Prolong. bruniss..

Autres applications

Réchauffer des aliments avec l'application spéciale "Réchauffage: croustillant"

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

¹ Sans faire dorer, simplement réchauffer (> 65 °C).

Autres applications

Cuire des aliments avec l'application spéciale "Cuisson: croustillante"

| Aliments | Conseils de préparation | Réglage de la barre à segments Coloration |
|--|---|--|
| Viande¹ | | |
| Saucisse à griller, 100 g, cuite à l'eau | Coupée | ___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Boulettes, 60 g, 2,5 cm d'épaisseur | Viande hachée assaisonnée | ___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Blanc de poulet, 3 cm d'épaisseur, cru | Nature, assaisonné | ___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _ |
| Pilon de poulet, cru | À la marinade | ___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Steak de veau, 2,5 cm d'épaisseur, cru | À la marinade, en sauce | <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _ |
| Côtelette de porc (sans os), 3,5 cm d'épaisseur, crue | – | ___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Côtelette d'agneau, 2 cm d'épaisseur, crue | À la marinade | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Steak de bœuf, 3 cm d'épaisseur | À la marinade | ___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Filet de porc, 4 cm d'épaisseur, cru | Bardé de lard, sel, poivre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Côtelette de porc, 1,5 cm d'épaisseur, crue | Panée, légèrement huilée | ___ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poisson¹ | | |
| Tranche de flétan, 3 cm d'épaisseur, crue | À la marinade | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _ |
| Filet de cabillaud, 3,5 cm d'épaisseur, cru | À la marinade | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur, cru | Assaisonné | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ |
| Filet de colin, 3 cm d'épaisseur, cru | Assaisonné, garniture : épinards, feta | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _ |
| Filet de thon, 3 cm d'épaisseur, cru | À la marinade | ___ _ <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Brochette de silure, en cubes de 50 g, crue | À la marinade, avec du lard | ___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ |
| Légumes | | |
| Aubergine, 2 cm d'épaisseur, crue | À la marinade | ___ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ |
| Chou-fleur, en gros bouquets, cru | Sel, poivre, miettes de beurre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Brocoli, en gros bouquets, cru | Sauce au fromage | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Haricots princesse, bardés de lard, crus | Enroulés dans du lard, assaisonnés | ___ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ |
| Pommes de terre, à chair ferme, rondelles de 3 mm, crues | Beurre, sel ou fromage | ___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Chou-rave, tranches de 2 cm, cru | Sel, poivre, noix de muscade | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Courge, dés de 2 cm, crue | Sel, poivre, huile de graines de courge | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |
| Épi de maïs, cru | Sel, beurre | ___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ |
| Carottes, rondelles de 2 cm, crues | Sel, poivre, beurre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ |

Autres applications

| Aliments | Conseils de préparation | Réglage de la barre à segments Coloration |
|---|--------------------------------|---|
| Poivron, coupé grossièrement, cru | À la marinade | □ □ □ ■ □ _ _ |
| Courgettes, rondelles de 2 cm, crues | À la marinade | _ □ □ ■ □ □ _ |
| Pâtes & riz | | |
| Pâtes fraîches, tortellini, précuites | – | □ _ _ _ _ _ |
| Lasagnes, 3 cm d'épaisseur, précuites | – | ■ □ _ _ _ _ |
| Gratin de pâtes, 2 cm d'épaisseur, précuit | – | ■ _ _ _ _ _ |
| Riz nature, temps de cuisson 8 minutes, cru | Sel, 1 : 2 (riz : liquide) | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Riz étuvé, temps de cuisson 8–12 minutes, cru | Sel, 1 : 1,5 (riz : liquide) | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Riz, précuit | – | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Pizzas, etc. | | |
| Camembert au four, 25 g, surgelé | Faire décongeler | ■ □ □ □ _ _ _ |
| Baguette, surgelée ou précuite | Faire décongeler | □ ■ _ _ _ _ |
| Petits pains, surgelés ou précuits | Faire décongeler | □ ■ □ _ _ _ |
| Cheeseburger, précuit | – | ■ _ _ _ _ _ |
| Dattes en barde, crues | – | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Tarte flambée, crue | Garnir une pâte du rayon frais | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Rouleau de printemps, 100 g, surgelé | Faire décongeler | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Fromage à griller, 90 g, précuit | – | _ _ _ _ □ ■ □ |
| Beignets de pommes de terre, surgelés | Faire décongeler | ■ □ _ _ _ _ |
| Gnocchi, précuits | Beurre, sel, fromage | ■ _ _ _ _ _ |
| Galettes de pomme de terre (pâte toute prête), crue | Légèrement huilées | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Pâtes fraîches, précuites | – | □ □ ■ □ □ □ _ |
| Galette de tofu, 80 g, déjà cuite | – | ■ _ _ _ _ _ |
| Pizza, déjà cuite | – | □ ■ □ _ _ _ |
| Croquettes en triangle, surgelées | Faire décongeler | ■ □ _ _ _ _ |
| Tarte à l'oignon, 2,5 cm d'épaisseur | Précuite | _ _ _ _ _ ■ □ |
| Desserts | | |
| Kaiserschmarrn (crêpes autrichiennes), déjà cuites | – | _ □ □ ■ □ □ _ |

¹ Déposez 1 c. à c. de féculé sous la viande crue/le poisson cru.

Autres applications

Aliments adaptés pour l'application spéciale "Cuisson: douce"

| Aliments | Conseil de préparation |
|---|---|
| Viande¹ | |
| Saucisse de Francfort (porc), 100 g, déjà cuite | – |
| Brochette de filet de bœuf, cubes de 50 g, crue | À la marinade, avec du lard |
| Brochette de porc, cubes de 50 g, crue | À la marinade, avec du poivron et de l'oignon |
| Blanc de poulet, 3 cm d'épaisseur, cru | Nature, assaisonné |
| Steak de veau, 2,5 cm d'épaisseur, cru | À la marinade, en sauce |
| Carré de porc salé, 3,5 cm d'épaisseur, cru | – |
| Poisson¹ | |
| Truite, entière, 350 g, crue | Assaisonnée, remplie de beurre et herbes |
| Tranche de flétan, 3 cm d'épaisseur, crue | À la marinade |
| Filet de cabillaud, 3,5 cm d'épaisseur, cru | À la marinade |
| Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur, cru | Assaisonné |
| Filet de colin, 180 g | Garniture : épinards et crème fraîche |
| Filet de thon, 3 cm d'épaisseur, cru | À la marinade |
| Brochette de silure, en cubes de 50 g | À la marinade, avec du lard |
| Légumes | |
| Chou-fleur, en gros bouquets, cru | Assaisonné |
| Brocoli, en gros bouquets, cru | Assaisonné, avec/sans sauce au fromage |
| Pommes de terre à chair ferme, coupées en quartiers/lamelles, crues | Sel |
| Chou-rave, tranches de 2 cm, cru | Sel, poivre, noix de muscade |
| Courge, dés de 1,5 cm, crue | Sel, poivre, huile de graines de courge |
| Épi de maïs, cru | Sel, beurre |
| Carottes, rondelles de 2 cm, crues | Sel, poivre, beurre |
| Poivron, coupé grossièrement, cru | À la marinade |
| Choux de Bruxelles, entier, cru | Sel, poivre, noix de muscade |
| Asperges, tiges, entières, crues | Sel, beurre |
| Patate douce, dés/lamelles de 1,5 cm, crue | Sel |
| Courgettes, rondelles de 2 cm, crues | À la marinade |

Autres applications

| Aliments | Conseil de préparation |
|---|-------------------------------------|
| Pâtes & riz | |
| Pâtes fraîches, tortellini, précuites | Sauce |
| Macaronis, courts, crus | Sel, proportion 1 : 3 (pâtes : eau) |
| Riz basmati, temps de cuisson 10 minutes, cru | Sel, 1 : 2,5 (riz : liquide) |
| Riz nature, temps de cuisson 8 minutes, cru | Sel, 1 : 2 (riz : liquide) |
| Riz étuvé, temps de cuisson 8–12 minutes, cru | Sel, 1 : 2 (riz : liquide) |
| Riz à grains ronds, déjà cuit | – |
| Vermicelles, crus | Recouverts de bouillon |
| Pizzas, etc. | |
| Gnocchi, précuits | Sel, beurre |
| Purée de pommes de terre, déjà cuite | – |
| Pâtes fraîches, précuites | Sel, beurre |

¹ Déposez 1 c. à c. de féculé sous la viande crue/le poisson cru.

Autres applications

Cuisson de menu - automatique

Pour la cuisson automatique de menus, vous pouvez assembler jusqu'à 3 aliments différents pour créer un menu, par ex. du poisson avec du riz et des légumes.

Dans ce cas, les aliments sont enfournés les uns après les autres dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson d'un menu, de sorte que tout soit parfaitement cuit à la même heure.

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

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

Utiliser l'application spéciale Cuisson de menu

■ Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales | Cuisson de menu.

■ Sélectionnez l'aliment souhaité.

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

■ Sélectionnez les valeurs souhaitées et validez à chaque fois avec *OK*.

■ Sélectionnez Ajouter les aliments.

■ Sélectionnez l'aliment souhaité et procédez comme pour le premier aliment.

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

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

■ Si vous faites cuire des aliments qui gouttent ou qui déteignent dans des récipients de cuisson perforés, enfournez-les directement au-dessus de la plaque de cuisson multi-usage. Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le moment auquel l'aliment suivant doit être enfourné est indiqué. Un signal retentit lorsque ce moment arrive. Cette procédure se répète pour le troisième aliment, le cas échéant.

Vous pouvez également ajouter des aliments non mentionnés à un menu. Pour davantage d'informations, reportez-vous au chapitre "Cuisson vapeur", section "Cuisson menu – manuelle".

Stérilisation de conserves

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

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

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.

Fruits

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

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

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

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

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant à 3 cm maximum du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez doucement le bocal afin de bien répartir son contenu. Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.

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

Viande et charcuterie

Cuisez la viande à point avant la stérilisation. Pour remplir le bocal, utilisez le fond de cuisson que vous pouvez allonger à l'eau, ou le bouillon dans lequel a cuit la viande. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de graisse sur le bord du bocal. Remplissez à moitié uniquement les bocaux de charcuterie, car le volume augmente lors de la stérilisation.


Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.


Mettre des aliments en bocal

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

Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Faire des conserves

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : cf. tableau

Temps de stérilisation : cf. tableau

Autres applications

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

| Conserves | 🌡️ [°C] | ⌚* [min] |
|------------------------|----------------|-----------------|
| Fruits rouges | | |
| 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-claude | 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 |
| Viande | | |
| Précuite | 90 | 90 |
| Rôtie | 90 | 90 |

🌡️ Température, ⌚ Temps de stérilisation

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

Gâteau (préparation de conserves)

La pâte à gâteau, la pâte sablée et la pâte au levain peuvent être conditionnées en conserves. Vous pouvez les conserver pendant 6 mois environ.

Les gâteaux **aux fruits ne peuvent être stockés** : ils doivent être consommés sous 2 jours.





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

Les bocaux doivent être fermés avec un joint, un couvercle en verre et des clips de serrage.



Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

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

Les durées indiquées dans le tableau sont des valeurs indicatives. Nous vous conseillons de choisir d'abord par le temps de stérilisation le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps de stérilisation.

| Type de pâte | Mode de cuisson | Étape | Temp. [°C] | ΔΔ [%] | ⌚ [min] |
|----------------|---|-------|------------|--------|---------|
| Pâte à gâteau |  | — | 160 | — | 35–45 |
| Pâte à biscuit |  | — | 160 | — | 50–55 |
| Pâte levée |  | 1 | 30 | 100 | 10 |
| |  | 2 | 160 | 30 | 30–35 |

Température, ΔΔ Taux d'humidité, ⌚ Temps de stérilisation

 Chaleur sole/vôte /  Cuisson combinée chaleur sole/vôte

Autres applications


Déshydrater

Pour sécher ou déshydrater des aliments, utilisez exclusivement l'application spéciale Déshydrater ou le mode de cuisson Cuisson combi + Chal tourn. Plus afin que l'humidité puisse s'échapper.

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

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

Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Déshydrater

Température : cf. tableau

Durée : cf. tableau

ou

Cuisson combinée  | Cuisson combi + Chal tourn. Plus

Température : cf. tableau

Humidité : 0 %

Temps de séchage : cf. tableau

Les temps de séchage qui figurent dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Nous vous conseillons de commencer par le temps de séchage le plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger le temps.

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

🌡️ Température, 🕒 temps de séchage (heures)

* Les cèpes, les champignons Shiitake, les morilles, les champignons noirs chinois et les bolets marrons se prêtent au séchage. Les champignons sont suffisamment secs lorsqu'ils sont secs et cassants.

Extraction de jus

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

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement à l'extraction, car leur jus est abondant et parfumé.

Préparation

Triez et lavez fruits ou légumes dont vous voulez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises qui contiennent des substances amères, mais ne retirez pas les tiges des baies.

Coupez les grands fruits, comme mes pommes en dés d'environ 2 cl 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 sublime si vous ajoutez un peu de sucre, puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.
- Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Extraire du jus de fruits

- Posez les fruits préparés dans un plat de cuisson perforé.
- Pour récupérer le jus, placez en dessous un récipient de cuisson non perforé ou la plaque de cuisson multi-usage.

Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : 40–70 minutes

Autres applications

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, déposez immédiatement les légumes dans de l'eau glacée. Laissez-les bien égoutter.

Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Blanchir

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps d'ébouillantage : 1 minute

Stériliser de la vaisselle

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

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


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

Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Stériliser

Durée : de 1 minute à 10 heures

ou

Cuisson à la vapeur 


Température : 100 °C


Durée : 15 minutes

Chauffage de la vaisselle

Le préchauffage de la vaisselle empêche les aliments de refroidir trop vite.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille de cuisson au niveau 2 et placez la vaisselle à réchauffer sur la grille de cuisson. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi placer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson avec la surface de pose tournée vers le haut et poser la vaisselle dessus. Vous pouvez aussi démonter les grilles de support si nécessaire.
- Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales.
- Sélectionnez Chauffage de la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et définissez l'heure.


 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle. Enfilez toujours des maniques avant de sortir la vaisselle du four.

Maintien au chaud

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

Pour conserver la qualité des aliments, choisissez une durée aussi courte que possible.


- Sélectionnez Autres  | Utilisations spéciales.
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfournerez les aliments à maintenir au chaud dans l'enceinte de cuisson et validez avec *OK*.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et définissez l'heure.


Autres applications

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le récipient contenant la pâte, ouvert, dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille insérée dans le four.
Selon la taille du saladier, vous pouvez aussi placer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson avec la surface de pose tournée vers le haut et poser le saladier dessus. Vous pouvez aussi démonter les grilles de support si nécessaire.

Réglages

Autres  | Utilisations spéciales | Faire lever la pâte
ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 30 °C

Taux d'humidité : 100 %

Durée : selon la recette

Préparer des serviettes chaudes

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Chauffer des serviettes humides

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes


Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et videz le saladier. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le saladier.
- 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.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat perforé.

Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 90 °C


Temps de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel

- Dévissez légèrement le couvercle du pot et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

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

Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Décristalliser du miel

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 60 °C

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

Faire fondre du chocolat

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


Pour un glaçage à la graisse végétale, placez l'emballage non ouvert dans un récipient de cuisson perforé.

- Cassez le chocolat en morceaux.
- Utilisez un plat de cuisson non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient avec du film 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

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire fondre le chocolat

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Autres applications

Faire suer le lard


Le lard ne brunit pas.

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

Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire suer le lard

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer des oignons

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

- Émincez les oignons et ajoutez un peu de beurre dans un plat de cuisson non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson avec du film résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Faire revenir les oignons

ou

Cuisson à la vapeur 


Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes


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

Program. Automatic  | Fruits | Pommes | Entier

ou

Cuisson à la vapeur 


Température : 50 °C

Temps de préparation : 5 minutes

Préparer un consommé royal

- Mélangez 6 œufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez le mélange œufs et lait et versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Pâte à tartiner aux fruits

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

N'utilisez que des verres parfaitement nettoyés et rincés avec un couvercle à vis (contenance maximale 250 ml).

À l'aide d'un chiffon propre et d'eau chaude, nettoyez le bord après avoir rempli le pot.

Préparation

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

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.

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

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

Préparer de la pâte à tartiner aux fruits

- Remplissez les bocaux jusqu'aux 2 tiers maximum.
- Placez les bocaux ouverts dans un plat perforé ou sur la grille.
- Laissez les bocaux reposer 1–2 minutes une fois le temps de préparation écoulé.
- Puis fermez-les avec leur couvercle et laissez-les refroidir.

Réglages

Cuisson combinée  | Cuisson combi +
Chal tourn. Plus

Température : 150 °C

Taux d'humidité : 0 %

Durée : 35–45 minutes

Autres applications

Émonder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les aliments dans un récipient de cuisson perforé si vous utilisez la vapeur, et sur le plan de cuisson multi-usage si vous utilisez le gril.
- Après avoir retiré les amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, sinon vous aurez beaucoup de mal à les émonder.

Réglages

Autres  | Gril grand


Niveau : 3

Durée : cf. tableau

| Aliments | ⌚ [min] |
|----------|---------|
| Poivron | 10 |
| Tomates | 7 |

⌚ Durée

Réglages

Cuisson à la vapeur 

Température : 100 °C

Durée : cf. tableau

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

⌚ Durée

Préparer des yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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


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

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


Remarque : Si vous utilisez des ferments lactiques, vous pouvez utiliser un mélange lait / crème pour la fabrication de vos yaourts. Mélangez $\frac{3}{4}$ de litre de lait et $\frac{1}{4}$ de litre de crème.

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

Réglages

Program. Automatic  | Utilisations spéciales | Préparer du yaourt

ou

Cuisson à la vapeur 

Température : 40 °C

Durée : 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.

Programmes automatiques

Les nombreux programmes automatiques vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson de façon confortable et sûre.

Catégories

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

Utiliser des programmes automatiques


- Sélectionnez Program. Automatic .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.


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

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

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

Consignes d'utilisation

- Après une cuisson, laissez l'enceinte refroidir à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Vous pouvez cuire simultanément 1 filet de saumon de 250 g ou 10 filets de saumon de 250 g.

- Le degré de cuisson et la coloration sont représentés par une barre composée de 7 segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson ou de brunissement souhaité à l'aide de la zone de navigation.
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.
- Dans la catégorie Riz, vous pouvez également choisir Généralités pour les programmes riz long et riz rond. Utilisez ce programme automatique lorsque vous souhaitez préparer des sortes de riz long ou rond qui ne sont pas disponibles en tant que programme automatique spécifique.
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début ou de fin via Départ à ou Prêt à.
- L'option de menu Modifier les phases de cuisson énumère les différentes étapes de cuisson du programme automatique. Avec certains programmes automatiques, vous disposez également de l'option de menu Afficher les actions. Vous pouvez sélectionner les actions requises, par ex. pour enfourner la préparation ou ajouter des ingrédients, via cette option de menu. Durant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via  Info.
- Si vous enfournez des aliments dans l'enceinte chaude, faites attention lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur brûlante peut s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Évitez tout contact avec de la vapeur brûlante ou avec les parois chaudes de l'enceinte. Risque de brûlures.

Programmes automatiques

- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuisson ou Prolong. cuisson.
- Vous pouvez également enregistrer les programmes automatiques en tant que Programmes individuels. Pour cela, appuyez sur la touche sensitive ↩ une fois un programme automatique terminé.

Programmes individuels

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire précisément le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes les plus fréquentes. À chaque étape de cuisson, définissez des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température et le temps de cuisson.
- Vous pouvez entrer le nom du programme correspondant à votre recette.


La prochaine fois que vous sélectionnez et démarrerez ce programme, il expire automatiquement.

Autres possibilités de création de programmes personnalisés :

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

Puis entrez un nom de programme.

Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson. Suivez les instructions affichées sur l'écran :

- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, achevez d'abord la première étape de cuisson. Ajoutez ensuite avec Ajouter une phase de cuisson une autre étape en réglant un temps de cuisson. Seulement après vous pouvez enregistrer ou démarrer le programme.

- Si nécessaire, sélectionnez Autres paramètres pour activer ou désactiver les fonctions Booster et Crisp function.
- Sélectionnez Terminer la phase de cuisson.

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

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

- Si d'autres étapes de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter une phase de cuisson puis procédez comme pour la 1ère étape.

Si vous souhaitez contrôler ou modifier ultérieurement les réglages, sélectionnez l'étape de cuisson correspondante.


- Dès que vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Enregistrer.
- Entrez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur OK.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré tout de suite ou plus tard, ou modifier les étapes de cuisson.


Démarrer des programmes personnalisés


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

Les options de menu suivantes s'affichent selon les réglages du programme :

- Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'enclenche immédiatement.
 - Prêt à
Vous spécifiez l'heure à laquelle le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
 - Départ à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
 - Modifier les phases de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
 - Afficher les actions
Les actions nécessaires, par ex. pour enfouner les aliments, s'affichent.
- Sélectionnez l'option souhaitée.


Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

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

- Lorsque le programme est terminé, effleurez la touche sensitive .

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson des programmes automatiques que vous avez enregistrés sous un nom personnalisé.

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier les phases de cuisson.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter une phase de cuisson pour rajouter une étape.
- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme modifié sans le modifier, sélectionnez Démarrer l'opération.
- Après avoir modifié tous les réglages, sélectionnez Enregistrer.


L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme enregistré est modifié et vous pouvez le démarrer immédiatement ou ultérieurement.

Programmes individuels

Modifier le nom


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

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.



- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme est renommé.

Supprimer les programmes personnalisés

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

Le programme est supprimé.

Avec Autres  | Réglages  | Réglages usine | Programmes individuels **vous pouvez supprimer simultanément tous les programmes personnalisés.**

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

Conseils pour la pâtisserie

- Réglez un temps de cuisson. Pour la pâtisserie, ne sélectionnez pas le programme trop longtemps à l'avance. La pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, plan de cuisson multi-usage ou n'importe quel moule en matériau thermorésistant.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Pour les produits surgelés de type gâteaux, pizzas ou baguettes, utilisez toujours la grille.

Sous l'effet de températures très élevées, le plan de cuisson multi-usage peut se déformer au point de devenir impossible à sortir de l'enceinte de cuisson.

- Pour les produits surgelés telles que des frites, des croquettes, etc., vous pouvez utiliser le plan de cuisson multi-usage. Retournez ces produits surgelés plusieurs fois pendant la préparation.
- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme le plan de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). En général, les surfaces revêtues de PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni recouvertes de papier sulfurisé.

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

Conseils pour la préparation des pâtisseries

- En pâtisserie, utilisez de préférence des moules de couleur foncée. Évitez d'utiliser des moules à parois fines dans un matériau brillant, les moules clairs risquant de brunir irrégulièrement ou trop faiblement. Dans des conditions désavantageuses, les aliments ne cuisent pas entièrement.
- Posez les gâteaux dans des moules longs ou rectangulaires, perpendiculairement à l'enceinte du four, pour permettre une répartition optimale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Pour préparer des produits surgelés telles que des frites, des croquettes, des gâteaux, des pizzas ou des baguettes, sélectionnez la moyenne des températures indiquées par le fabricant.
- Si une durée de cuisson est spécifiée, vérifiez la cuisson du plat une fois que la durée la plus courte est écoulée. Pour ce faire, piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois. Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Cuisson combinée

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

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuisson combi + Chal tourn. Plus
- Cuisson combi+Chal sole-voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous recommandons de cuire le pain et les petits pains en plusieurs étapes : ils acquièrent leur brillance durant la 1ère étape de cuisson grâce à la vapeur (humidité maximale, basse température). Le brunissement est obtenu durant l'étape suivante avec une humidité élevée et une température élevée. Ensuite, les aliments sont séchés avec une faible humidité et une température moyenne à élevée.

Remarque : Vous trouverez des recettes et des tableaux de cuisson complets avec des informations sur les modes de cuisson, les températures, l'humidité et les temps de cuisson dans le livre de cuisine/de recettes Miele "Pâtisseries, rôtissage et cuisson vapeur".

Program. Automatic

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

Chaleur tournante Plus

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

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

Chaleur sole-voûte

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

Cuisez sur un niveau seulement. Si vous préparez des gâteaux cuits sans moule, utilisez le niveau 3. Pour les gâteaux cuits dans un moule, choisissez le niveau 2.

Cuisson intensive

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

Enfournez les aliments au niveau 1.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode à la fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

Chaleur voûte

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessus du plat.

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

Spécial gâteaux

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

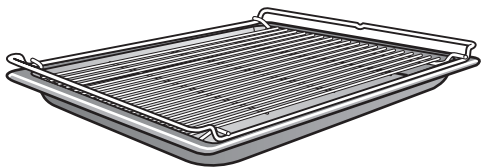
Chaleur tournante éco

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

Rôti

Conseils pour la cuisson

- Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, car elle se dessècherait. Décongelez la viande avant de la faire rôtir.
- Enlevez la graisse, la peau et les nerfs avant de la cuire.
- Faites mariner la viande et assaisonnez-la à votre goût.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez, dans la mesure du possible, des pièces de viande de même épaisseur.
- Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. L'enceinte de cuisson reste propre, et vous pouvez recueillir le jus de viande et l'utiliser pour préparer une sauce.




- Une fois le rôti prêt, laissez-le “reposer” environ 10 minutes avant de le découper. Cet intervalle permet au jus de viande de se répartir uniformément.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson fonctionne avec une combinaison du mode four traditionnel et d'humidité. La surface des aliments ne se dessèche pas grâce à l'ajout de vapeur. La viande est particulièrement tendre et juteuse, et sa croûte est bien dorée. Utilisez le mode Cuisson combinée  pour cuire des plats à base de viande, de poisson et de volaille.

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

- Cuisson combi + Chal tourn. Plus
- Cuisson combi+Chal sole-voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous recommandons de cuire la viande lentement et en douceur en plusieurs étapes : au cours de la 1ère étape de cuisson à haute température, afin de faire dorer la surface. À une humidité plus élevée et à une température réduite au cours d'une 2ème étape de cuisson. La viande cuit uniformément et les protéines musculaires s'ouvrent, ce qui rend la viande particulièrement tendre.

Remarque : Vous trouverez des recettes et des tableaux de cuisson complets avec des informations sur les modes de cuisson, les températures, l'humidité et les temps de cuisson dans le livre de cuisine/de recettes Miele “Pâtisseries, rôtissage et cuisson vapeur”.

Program. Automatic

Suivez les instructions à l'écran.

Chaleur tournante Plus

Ce mode de cuisson convient pour rôtir des plats de viande et de volaille avec une croûte brune.

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

Chaleur sole-voûte

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

Sélectionnez le mode Chaleur sole à la fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

Le mode Cuisson intensive ne convient toutefois pas pour les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.

Grillades

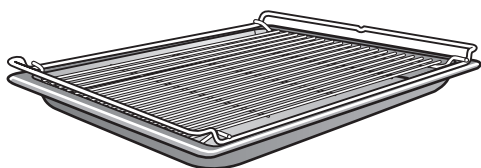
⚠ Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

Si vous ouvrez la porte en mode Gril, les éléments de commande deviennent brûlants.

Laissez la porte fermée durant la cuisson en mode Gril.

Consignes pour le gril

- Le préchauffage n'est pas nécessaire en mode Gril. Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson encore froide.
- Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus.



- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille de la pièce à griller.
- Utilisez le niveau 2 ou 3 pour faire griller des pièces épaisses, par ex. un demi-poulet, et le niveau 4 pour des pièces fines, par ex. des steaks.
- Retournez les aliments aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson. Exception : inutile de retourner le poisson.

Conseils pour les grillades

- Faites mariner les viandes maigres ou badigeonnez-les d'huile. Les autres matières grasses noircissent légèrement ou dégagent de la fumée.
- Entaillez les saucisses en biais avant de les faire griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.
 - **saignant/rosé**
Si la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
 - **à point**
Si la viande résiste peu, elle est légèrement rosée à l'intérieur.
 - **bien cuit**
Si la viande cède à peine, elle est bien cuite.
- Si la grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur, poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Cuisson combinée + Gril

Ce mode convient pour faire griller des aliments qui doivent dorer sans sécher, par ex. des épis de maïs.

Gril grand

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

Gril petit


Utilisez ce mode de cuisson pour griller de petites quantités d'aliments plats et gratiner des aliments dans de petits moules.

Turbogrill

Ce mode de cuisson convient pour faire griller des aliments de grand diamètre, par ex. une volaille ou un rôti roulé.


Nettoyage et entretien

Conseils sur le nettoyage et l'entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et des accessoires.

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four vapeur combiné.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage inadaptés. Les nettoyants pour four ou les détartrants sont particulièrement nocifs pour la façade du four vapeur combiné.

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

Les dépôts incrustés risquent aussi d'endommager le four vapeur combiné.

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

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels.

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

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

Si vous utilisez principalement la cuisson à la vapeur et que vous n'utilisez pas le programme d'entretien HydroClean, il est conseillé d'effectuer au moins une fois par an une cuisson à une température supérieure à 225 °C afin d'éliminer l'humidité même aux endroits inaccessibles du four vapeur combiné.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le four vapeur combiné pendant un certain temps, nettoyez-le bien afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs. Ensuite, laissez la porte de l'appareil ouverte.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de produits de lavage détartrants
- de détergents abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage)
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour lave-vaisselle
- de produits à vitres
- de produits de lavage pour plans de cuisson en vitrocéramique
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif)
- de gommes de nettoyage
- de grattoirs métalliques affûtés
- de pailles de fer
- de spirales à récurer en inox
- de détergents abrasifs en frottant excessivement à un seul endroit
- des produits nettoyants et sprays pour four

Nettoyer la façade

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

Remarque : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en microfibrilles, sans détergent.

Nettoyage et entretien

PerfectClean

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille combinable disposent d'un **revêtement**

PerfectClean. Il en résulte un effet d'optique qui donne à la surface un aspect scintillant. Les surfaces avec revêtement PerfectClean se distinguent par leurs propriétés antiadhésives et leur nettoyage facile.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation.

Si la surface avec revêtement PerfectClean est couverte de résidus provenant d'utilisation antérieures, cela nuit à l'effet antiadhésif. Une utilisation répétée sans nettoyage intermédiaire rend le nettoyage bien plus difficile.

Les coulures de jus de fruits peuvent provoquer des taches de couleur indélébiles. Elles n'affectent cependant pas les propriétés du revêtement PerfectClean.

Afin de ne pas nuire à l'effet antiadhésif, éliminez toujours tous les résidus de détergent.

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, nettoyez en évitant

- les produits abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage) ;
- les produits de lavage pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- les produits nettoyants pour vitrocéramique et acier inoxydable ;
- la paille de fer ;
- les éponges avec tampon abrasif (par ex. les éponges à récurer ou les éponges usagées contenant des restes de produit détergent) ;
- les décapants pour four en bombe ;
- de frotter excessivement à un seul endroit avec des détergents abrasifs.

Ne nettoyez **surtout pas** les composants avec revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

Enceinte de cuisson

Il est normal que l'enceinte prenne une couleur jaunâtre après une utilisation prolongée. Ses propriétés d'utilisation n'en sont pas affectées.

Attention : Le produit de lavage ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Pour nettoyer facilement l'enceinte, vous pouvez retirer la porte, démonter les grilles de support et rabattre la résistance de la voûte/du gril.

Nettoyer après une cuisson vapeur

■ Retirez :

- l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux,
- les taches de graisse peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

■ Après le nettoyage, éliminez les résidus de produits de lavage à l'eau claire.

■ Essuyez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Remarque : Pour finir, vous pouvez laisser sécher l'enceinte automatiquement avec le programme d'entretien Séchage (voir section "Entretien").


Nettoyer après un cycle de cuisson traditionnelle ou au gril

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaque fois que vous avez préparé un rôti, des grillades ou un gâteau, sans quoi les dépôts s'incrusteront et deviendront probablement impossibles à déloger.

■ Nettoyez l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi nettoyer l'enceinte de cuisson à l'aide du côté grattoir de l'éponge à vaisselle.

■ Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.

■ Essuyez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Remarque : Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, que vous laissez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme Autres  | Entretien | Trempage. Pour les salissures tenaces, nous recommandons de nettoyer l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien HydroClean (voir section "Entretien").

Nettoyage et entretien

Nettoyer le tamis de fond

- Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.
- Utilisez du vinaigre pour enlever les traces de couleur et les dépôts de tartre sur les grilles de support, puis rincez-les à l'eau claire.

Nettoyer le joint de porte

Le joint de porte peut se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.

Nettoyez le joint de porte après chaque cuisson traditionnelle ou au gril.

- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibras propre, humide et sans aucun produit de lavage. Vous pouvez aussi le nettoyer avec une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Après chaque nettoyage, séchez bien le joint avec un chiffon doux.
- Vérifiez que le joint de porte est correctement positionné.
Le cas échéant, appuyez bien sur le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.

Si le joint de porte est endommagé, par ex. fissuré, il doit être remplacé. Veuillez contacter le service après-vente Miele.

En attendant le remplacement, n'utilisez pas la cuisson à la vapeur ni le programme d'entretien HydroClean.

Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation

Le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation vont au lave-vaisselle.

- Sortez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation après chaque utilisation. Poussez légèrement le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation vers le haut pour les sortir.
- Videz le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.

Lorsque vous retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation, de l'eau peut goutter dans le logement.

- Séchez le logement si nécessaire.
- Lavez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation à la main ou au lave-vaisselle.
- Essuyez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

Accessoires

Nettoyer le plan de cuisson multi-usage et la grille combinable

Les surfaces du plan de cuisson multi-usage et de la grille combinable disposent d'un revêtement PerfectClean.

Suivez les conseils de nettoyage du chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

- Enlevez :
 - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
 - les salissures incrustées avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi utiliser le côté grattoir de l'éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de détergent à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon.


Nettoyer les plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Après chaque utilisation, rincer et sécher les plats de cuisson.
- Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l'eau claire.

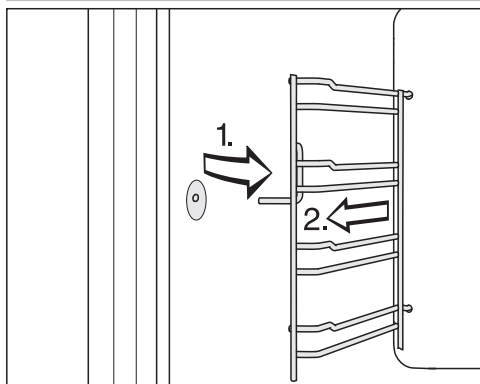
Nettoyage et entretien

Nettoyer les grilles de support

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les grilles de support.



- Tirez les grilles de support vers l'avant hors de la fixation (1.) et retirez-les (2.).

- Retirez :
 - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ;
 - les salissures incrustées avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi utiliser le côté grattoir de l'éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, éliminez tous les résidus de détergent à l'eau claire.
- Pour finir, séchez les grilles de support avec un chiffon.

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

- Remontez les grilles de support avec précaution.

Si les grilles supports ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. En outre, la thermosonde risque d'être endommagée quand vous enfournerez les récipients de cuisson.

Abaisser la résistance de la voûte/du gril

Si la voûte de l'enceinte est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril d'env. 5 cm pour la nettoyer.

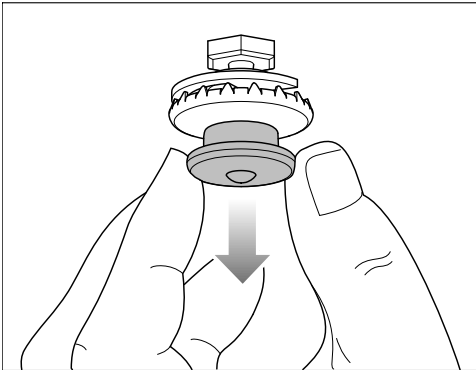
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des grilles de support et des accessoires.

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

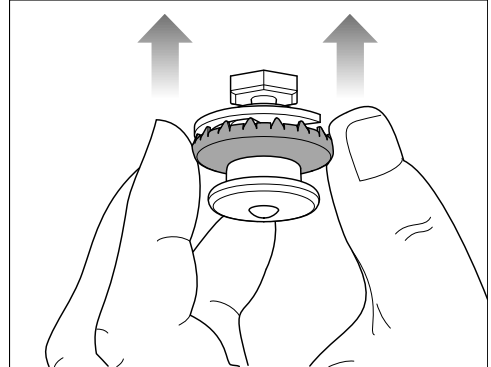
La résistance de la voûte/du gril peut être endommagée.

Ne tirez jamais brutalement la résistance de la voûte/du gril vers le bas.



- Tirez délicatement la fermeture à pression vers le bas. La résistance de la voûte/du gril s'abaisse alors automatiquement.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge à vaisselle (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Enceinte").



- Une fois le nettoyage terminé, repoussez vers le haut la bague extérieure de la fermeture à pression de la résistance de la voûte/du gril. Assurez-vous que la fermeture à pression s'enclenche correctement.


Nettoyage et entretien

Entretien

Les fonctions Prêt à et Départ à ne sont pas disponibles dans les programmes d'entretien.

Trempage


Ce programme d'entretien permet de ramollir les saletés tenaces.

- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Trempage.

La procédure de ramollissement dure env. 10 minutes.

Séchage

Ce programme d'entretien permet de sécher l'humidité résiduelle, même dans les endroits difficilement accessibles.

- Séchez l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres  | Entretien | Séchage.

Le processus de séchage prend environ 20 minutes.

Rinçage

Ce programme d'entretien permet de rincer le système d'acheminement d'eau. Les éventuels résidus alimentaires sont évacués.

- Sélectionnez Autres  | Entretien | Rinçage.

- Suivez les instructions à l'écran.

L'opération de rinçage dure environ 10 minutes.

Détartrage

Pour détartrer, nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Miele (cf. "Accessoires en option"). Elles ont spécialement été développées pour les produits Miele, dans le but d'optimiser la procédure de détartrage. Les autres produits de détartrage qui, en plus de l'acide citrique, contiennent également d'autres acides et/ou ne sont pas exempts d'autres ingrédients indésirables, comme par ex. des chlorures, pourraient endommager le produit. En outre, l'effet requis ne pourrait pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas respectée.

La solution de détartrage contient de l'acide.

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

Essuyez immédiatement la solution de détartrage.


Le four vapeur combine doit être détartré après une certaine durée de fonctionnement. Lorsque le moment du détartrage approche, le nombre de cuissons restantes est indiqué à l'écran. Seules les cuissons vapeur sont compatibles. Le four vapeur combiné est bloqué après la dernière cuisson vapeur restante.

Nous recommandons de détartrer le four vapeur combiné avant qu'il ne soit bloqué.


Le processus de détartrage dure environ 41 minutes.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de rincer puis de remplir le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

Effectuer le détartrage

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte.
- Sélectionnez Détartrer .

Le message Veuillez patienter s.v.p. s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage se prépare. Cela peut durer quelques minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de mettre du détartrant dans le réservoir d'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 détartrantes.
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.
- Validez avec *OK*.
- Videz le réservoir d'eau de condensation.
- Validez avec *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

N'arrêtez en aucun cas le four vapeur combiné avant la fin du détartrage, car vous devriez tout recommencer depuis le début.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé de rincer puis de remplir le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

- Suivre les instructions affichées à l'écran.

Une fois le temps restant écoulé, Terminé s'affiche et un signal retentit.

Terminer le détartrage

- Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation et videz-les si nécessaire.
- Nettoyez et séchez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.
- Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson.
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte.
- Éteignez le four vapeur combiné.

Nettoyage et entretien

HydroClean

Vous pouvez nettoyer l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien HydroClean au lieu de le nettoyer à la main.


Ce programme vous permet d'éliminer facilement les odeurs causées par la cuisson du poisson, mais aussi les salissures tenaces qui se forment par ex. lors de la cuisson traditionnelle ou au gril.

Nous recommandons de nettoyer le four vapeur combiné avec HydroClean 4 fois par an. Vous pouvez effectuer ce nettoyage plus souvent si nécessaire.

Pour le nettoyage avec HydroClean, utilisez uniquement l'HydroCleaner de Miele. Ce produit de lavage a été mis au point tout spécialement pour le four vapeur combiné.

Les autres produits de lavage risquent d'endommager le four vapeur combiné.

Votre four vapeur combiné est livré avec 1 bouteille d'HydroCleaner Miele. Vous pouvez vous procurer d'autres bouteilles d'HydroCleaner dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

 Risque de blessure dû au produit de lavage.

L'HydroCleaner irrite la peau et irrite gravement les yeux.

Évitez tout contact avec la peau et les yeux.

En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau et consultez un médecin en cas d'irritation des yeux.

Conservez l'HydroCleaner hors de portée des enfants.

Quel que soit le degré de salissure, utilisez toujours le contenu d'1 bouteille entière d'HydroCleaner (125 ml).

La quantité de 125 ml est adaptée à l'ensemble du processus de nettoyage et ne doit pas être modifiée.

Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de nettoyage de différentes durées :

- **Degré de salissure 1** pour les salissures et odeurs légères, à peine perceptibles, par ex. après avoir cuit du poisson ou du chou
Durée : env. 1h57
- **Degré de salissure 2** pour les salissures visibles non incrustée, par ex. du fromage tombé d'une pizza ou des coulures de gâteau aux fruits
Durée : env. 3h17
- **Degré de salissure 3** pour les salissures importantes qui ont eu le temps de s'incruster, par ex. après la préparation d'un poulet rôti
Durée : env. 4h17

Déroulement d'un processus de nettoyage

HydroClean se déroule en plusieurs phases :

1. Préparation
2. Phase de nettoyage
3. Phase de rinçage
4. Post-nettoyage manuel
5. Phase de séchage

Le four vapeur combiné vous guidera à travers tout le processus de nettoyage. Pour la préparation, l'appareil vous invite par ex. à retirer les accessoires de l'enceinte de cuisson et à verser le produit de lavage à travers le tamis de fond.

Une fois les préparatifs terminés, la phase de nettoyage commence. La porte est automatiquement verrouillée. Le produit de lavage est mélangé avec de l'eau fraîche et est pulvérisé dans toute l'enceinte de cuisson par la roue de distribution située sur la voûte de l'enceinte. Ce processus est répété plusieurs fois.

La phase de rinçage commence lorsqu'il reste environ 1h20 avant la fin du nettoyage. Les résidus de salissures et de produit de lavage sont rincés et évacués de l'enceinte. Au début et pendant cette phase, le réservoir d'eau doit être rempli plusieurs fois avec de l'eau fraîche et le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

La dernière phase est la phase de séchage. Elle commence lorsqu'il reste environ 30 minutes avant la fin du nettoyage. L'enceinte doit être essuyée avec un chiffon humide afin d'éliminer les plus gros résidus de salissures avant de lancer la phase de séchage.

Si vous éteignez le four vapeur combiné, le processus de nettoyage sera interrompu. Après la remise en marche, le four vapeur combiné effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d'éliminer les éventuels résidus de produit de nettoyage. Ce n'est qu'après cela qu'il est à nouveau possible de l'utiliser normalement (voir aussi le chapitre "Que faire lorsque ...", section "Messages à l'écran").

Préparer et démarrer le processus de nettoyage

■ Sélectionnez Autres  | Entretien.

■ Sélectionnez HydroClean.

■ Sélectionnez le niveau de nettoyage en fonction du degré de salissure.

■ Validez en appuyant sur **OK**.

L'avertissement *Veillez patienter s.v.p.* s'affiche. Le nettoyage est préparé. Cela peut durer quelques minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de retirer les accessoires et les grilles de support.

■ Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.

■ Retirez les grilles de support (voir chapitre "Nettoyer les grilles de support").

■ Validez en appuyant sur **OK**.

■ Rabattez la résistance de la voûte/du gril vers le bas (voir chapitre "Rabattre vers le bas la résistance voûte/gril").

■ Retirez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson et du tamis de fond.

Faites attention à ce qu'il n'y ait aucune salissure dans l'évacuation d'eau.

Nettoyage et entretien

- Validez en appuyant sur *OK*.
- Vérifiez que le tamis de fond est bien en place.
- Versez la totalité d'1 bouteille d'HydroCleaner à travers le tamis de fond.
Veillez à ce que le produit de lavage ne s'écoule pas sur la vitre de la porte ni sur le joint de la porte.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Fermez la porte.

L'eau distillée, l'eau contenant du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.

Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide**.

- Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Poussez le réservoir d'eau dans son tiroir et confirmez avec *OK*.
- Videz le réservoir d'eau de condensation.
- Poussez le réservoir d'eau de condensation dans son tiroir et confirmez avec *OK*.

Le processus de nettoyage démarre.

Le temps restant s'affiche à l'écran.

Quelques secondes après le démarrage, la porte est automatiquement verrouillée.

Remarque : Le moment approximatif des prochaines étapes, par ex. remplir d'eau fraîche, peut être affiché via **i** Info.

Au début et pendant la phase de rinçage, le réservoir d'eau doit être rempli 3 fois avec de l'eau fraîche et le réservoir d'eau de condensation doit être vidé.

- Suivez toutes les instructions affichées à l'écran.

Avant le démarrage de la phase de séchage, la porte est de nouveau déverrouillée et l'appareil vous invite à essuyer l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon humide :

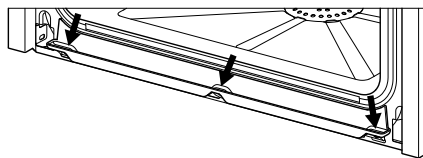
- Essuyez minutieusement l'enceinte de cuisson (également sous le tamis de fond) et l'intérieur de la porte avec un chiffon en microfibres ou une éponge humide et propre.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Pour garantir un fonctionnement optimal du four vapeur combiné, vérifiez le canal de collecte et retirez l'eau le cas échéant.

⚠ Dommages liés à une fuite d'eau.

Une fuite d'eau peut endommager la niche d'encastrement et le sol.

Si le canal de collecte contient des gouttes d'eau, vérifiez que le joint de porte est correctement positionné. Le cas échéant, appuyez bien sur le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.

Dans des conditions défavorables, il se peut que de l'eau s'accumule dans le canal de collecte à hauteur du palier :



Dans ce cas, contactez le service après-vente Miele.


- Relevez la résistance de la voûte/du gril (voir chapitre "Abaisser la résistance de voûte/gril").

- Montez les grilles de support (voir chapitre “Nettoyer les grilles de support”).
- Placez les accessoires dans l’enceinte de cuisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Fermez la porte.
- Rincez le réservoir d’eau de condensation.
- Poussez le réservoir d’eau de condensation dans son tiroir et confirmez avec *OK*.

Une fois le temps restant écoulé, Terminé s’affiche et un signal retentit.

Terminer le processus de nettoyage

- Éteignez le four vapeur combiné.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l’enceinte de cuisson et des accessoires.

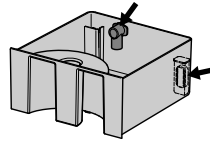
Laissez refroidir les résistances, l’enceinte de cuisson et les accessoires avant d’éliminer les éventuels résidus et dépôts calcaires.

- Une fois que l’enceinte de cuisson a refroidi, éliminez les éventuels résidus de l’intérieur de la porte, du canal de collecte et du joint de porte avec un chiffon en microfibras ou une éponge humide et propre.

Remarque : Vous pouvez éliminer les taches de couleur et les dépôts calcaire dans l’enceinte de cuisson avec une solution vinaigrée diluée ou avec DGClean (voir chapitre “Accessoires disponibles en option”). Enfin, rincez à l’eau claire.

- Séchez l’enceinte de cuisson et l’intérieur de la porte avec un chiffon.
- L’enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four.

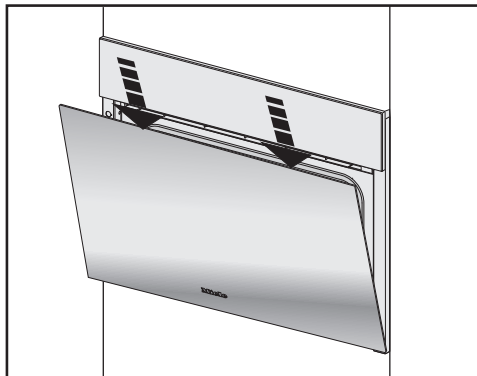
Nous recommandons de nettoyer à la main ou au lave-vaisselle le réservoir d’eau de condensation avant la prochaine cuisson (voir chapitre “Nettoyage du réservoir d’eau et du réservoir d’eau de condensation”). Ensuite, vérifiez le positionnement correct du raccord d’évacuation et le mouvement du flotteur :



Nettoyage et entretien

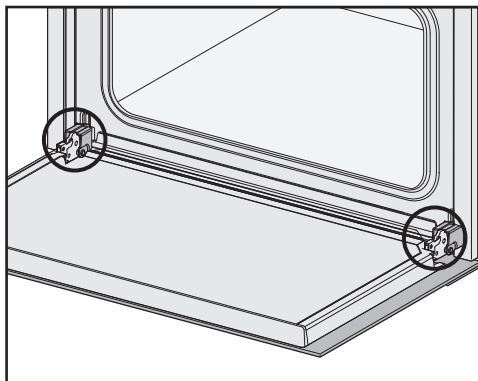
Démonter la porte

- Préparez une surface adéquate pour déposer la porte, par ex. un chiffon doux.
- Entrouvrez la porte.

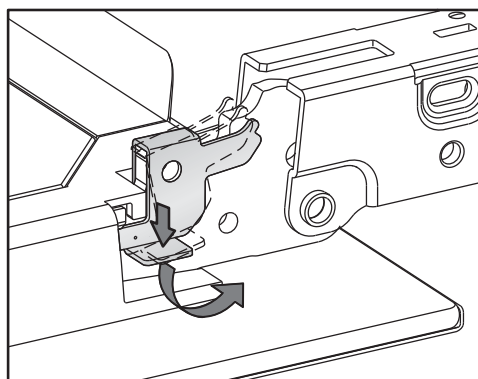


- Imprimez à la porte un mouvement bref vers le bas, en appuyant des 2 mains sur le rebord supérieur.

La porte est fixée aux charnières par des supports. Avant de pouvoir enlever la porte de ces supports, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des 2 charnières.



- Ouvrez la porte entièrement.

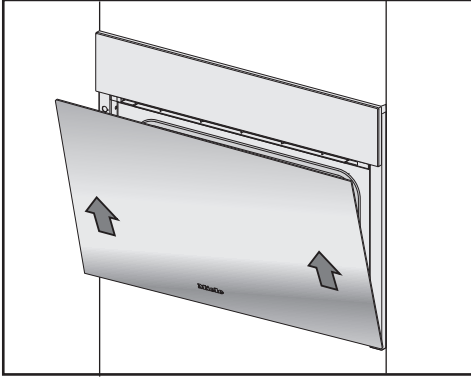


- Débloquez les étriers de blocage des 2 charnières de porte en les tournant vers le bas jusqu'à la butée.

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

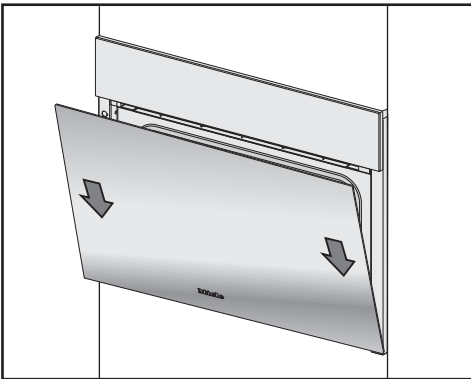
Ne tirez jamais la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le four vapeur combiné.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



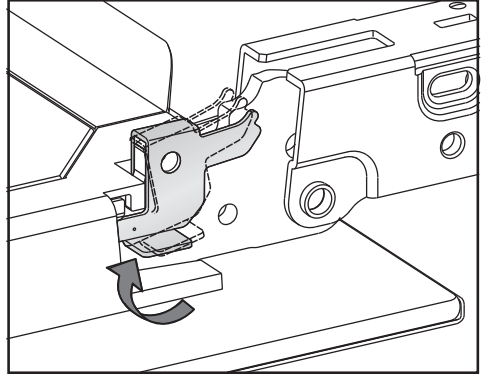
- Tenez la porte par les côtés puis sortez-la doucement de ses fixations en la tirant en biais vers le haut d'un geste régulier. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Posez la porte sur la surface préparée.

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

La porte peut sortir de ses supports et être endommagée si les étriers de blocage ne sont pas verrouillés. Verrouillez impérativement les étriers de blocage.



- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'en butée à l'horizontale.

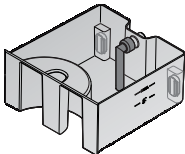
Que faire si ...

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 SAV.

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

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

Messages à l'écran


| Problème | Cause et solution |
|------------|---|
| F10 | <p>Le tuyau d'aspiration du réservoir d'eau est dans une position incorrecte ou non verticale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration :  |
| F11 F20 | <p>Les tuyaux d'évacuation sont bouchés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez le four vapeur combiné (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele. |
| F32 | <p>Le verrouillage de la porte pour le nettoyage avec HydroClean ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné.■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele. |
| F55 | <p>La durée maximale de fonctionnement d'un mode de cuisson a été dépassée et l'arrêt automatique s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné. <p>Le four vapeur combiné redevient opérationnel immédiatement.</p> |
| F138 | <p>Le four vapeur combiné n'est pas hermétique. De l'eau s'est infiltrée dans le bac collecteur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné.■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele. |

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| F196 | <p>Une anomalie s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné. <hr/> <p>Le tamis de fond n'est pas installé dans l'enceinte de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four vapeur combiné. ■ Mettez le tamis de fond en place. ■ Rallumez le four vapeur combiné. ■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele. |
| Le message "HydroClean" continue s'affiche après la mise en marche. | <p>Le processus de nettoyage a été interrompu par une panne de secteur ou l'arrêt de l'appareil. Après la remise en marche, le four vapeur combiné effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d'éliminer les éventuels résidus de produit de nettoyage. Cette opération dure env. 1h30. Après une interruption pendant la phase de séchage, l'opération dure env. 30 minutes.</p> <p>Ce n'est qu'après cela qu'il est à nouveau possible d'utiliser le four vapeur combiné normalement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Suivez les instructions affichées à l'écran. <p>Le résultat du nettoyage n'est pas optimal.</p> |
| Un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche à l'écran. | <p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez le four vapeur combiné hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste après la remise sous tension, contactez le service après-vente Miele. |

Que faire si ...

Comportement inattendu

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| L'enceinte ne chauffe pas. | Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages", section "Revendeurs"). |
| | L'enceinte s'est réchauffée parce qu'un tiroir chauffant situé en dessous était en fonctionnement. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte. |
| Après un déménagement, le four vapeur combiné ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson. | La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres. ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien"). |
| Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe à des endroits inhabituels. | La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte. |
| | Le joint de porte n'est pas correctement installé. ■ Appuyez bien sur le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté. |
| | Le joint de porte est abîmé et présente par ex. des fissures. ■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente Miele. ■ En attendant le remplacement, n'utilisez pas la cuisson à la vapeur ni le nettoyage avec HydroClean. |
| Pendant le nettoyage avec HydroClean, de l'eau s'est accumulée dans le canal de collecte à hauteur du palier. | Le four vapeur combiné n'est pas hermétique. ■ Retirez l'eau et, si nécessaire, répétez le processus de nettoyage jusqu'à la fin. ■ Veuillez contacter le service après-vente Miele. |
| L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à et Prêt à. | L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson. |
| | Généralement, ces fonctions ne sont pas proposées avec les programmes d'entretien. |

| Problème | Cause et solution |
|--|---|
| <p>Les touches sensibles ne réagissent pas.</p> | <p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Eteint. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four vapeur combiné est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous allumez le four vapeur combiné, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé. |
| | <p>Le four vapeur combiné n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four vapeur combiné est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele. |
| | <p>La commande présente un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four vapeur combiné. |

Que faire si ...


Bruits

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur combiné, un bruit sourd se fait entendre. | Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau. |
| Un bruit de ventilateur se fait entendre même après l'arrêt du four. | Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur combiné est équipé d'un ventilateur qui évacue la vapeur de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four vapeur combiné. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps. |



Résultat peu satisfaisant

| Problème | Cause et solution |
|--|---|
| Après le temps spécifié dans la recette, le gâteau n'est toujours pas assez cuit. | La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température. |
| | Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par ex., rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson à la recette modifiée. |
| Le gâteau n'a pas doré uniformément. | La température réglée était trop élevée. |
| | Vous avez utilisé plus de 2 niveaux de cuisson. ■ Ne cuisez pas des pâtisseries sur plus de 2 niveaux. |
| Après le nettoyage avec HydroClean, il reste des salissures dans l'enceinte. | Le niveau de nettoyage sélectionné n'était pas suffisant. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau avec un niveau de nettoyage supérieur. |
| | L'enceinte n'a pas été essuyée, ou n'a pas été suffisamment essuyée, avant la phase de séchage. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau. ■ Lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran, essuyez soigneusement l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide. |

Problèmes généraux ou anomalies techniques

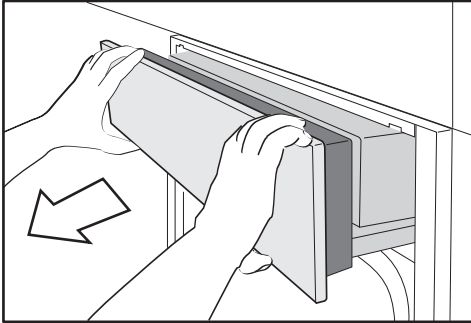
| Problème | Cause et solution |
|---|--|
| <p>Le four vapeur combiné ne s'allume pas.</p> | <p>Le fusible a sauté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique). <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le four vapeur combiné pendant environ 1 minute du réseau électrique en : <ul style="list-style-type: none"> – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur combiné en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente Miele. |
| <p>L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.</p> | <p>L'ampoule ne fonctionne plus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule. |
| <p>Le bandeau de commande ne s'ouvre ou ne se ferme pas automatiquement après avoir actionné à plusieurs reprises la touche sensitive .</p> | <p>Un objet se trouve dans la zone de pivot du bandeau de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez l'objet. <p>Le système de sécurité obstacle est très sensible, et peut occasionnellement empêcher l'ouverture ou la fermeture du bandeau de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez/Fermez le bandeau de commande manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se présente très souvent, contactez le service après-vente Miele. |

Que faire si ...

| Problème | Cause et solution |
|---|--|
| Vous ne pouvez pas ouvrir la porte avec la touche sensitive . | <p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Éteint. De ce fait, la touche sensitive  ne réagit pas quand le four vapeur combiné est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dès que vous allumez le four vapeur combiné, les touches sensibles réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé. <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous devez ouvrir la porte, car des aliments se trouvent encore dans l'enceinte de cuisson, ouvrez la porte manuellement (voir fin du chapitre).■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele. |
| Le produit de lavage HydroCleaner a été versé dans le réservoir d'eau. | <p>Les indications à l'écran n'ont pas été respectées. Afin de garantir le meilleur résultat de nettoyage possible, les différentes étapes du processus de nettoyage sont coordonnées. Suivez toujours les instructions affichées à l'écran (voir également le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").</p> <p>Si le processus de nettoyage avec HydroClean n'a pas encore démarré :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez le four vapeur combiné pour interrompre le processus de nettoyage.■ Videz le réservoir d'eau et rincez-le bien.■ Démarrez HydroClean à nouveau. <p>Si le processus de nettoyage avec HydroClean a déjà été exécuté :</p> <p>Lors de la phase de rinçage, l'ensemble du système est rincé à plusieurs reprises avec de l'eau fraîche. À la fin du processus de nettoyage, tous les résidus sont éliminés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau. |

Ouvrir le bandeau de commande manuellement

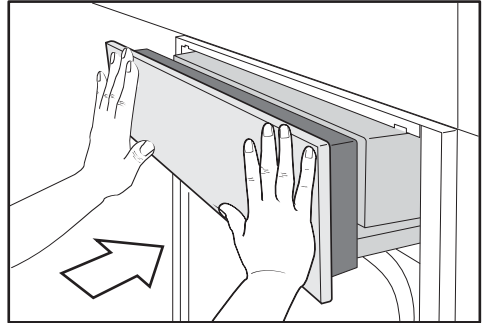
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau de commande par le haut et par le bas.
- Tirez en premier lieu le bandeau de commande vers l'avant.
- Poussez doucement le bandeau de commande vers le haut.

Fermer le bandeau de commande manuellement

- Saisissez le bandeau de commande par le haut et par le bas.
- Poussez doucement le bandeau de commande vers le bas.



- Faites glisser le bandeau de commande.

Que faire si ...

Ouvrir la porte manuellement

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La vitre de la porte peut être brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact de la vitre de la porte. Utilisez des maniques pour ouvrir la porte lorsqu'elle est chaude.

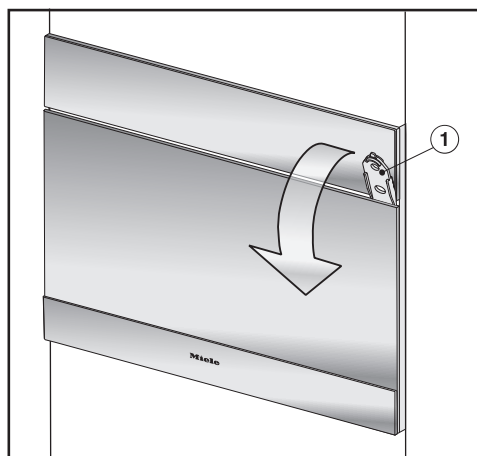
⚠ Risque de blessure dû à la vapeur.

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

Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée avant de retirer les aliments.

⚠ Risque de blessures en raison des surfaces et aliments brûlants. Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des grilles de support, des accessoires, des aliments et de la vitre de la porte.

Utilisez des maniques pour sortir des aliments chauds, pour intervenir dans l'enceinte et pour fermer la porte lorsqu'elles sont chaudes.



- Insérez le déverrouilleur ① fourni sur le côté droit à env. 3 cm dans la fente entre la porte et le bandeau de commande et ouvrez la porte en tirant vers l'avant.

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin 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.

Plat de cuisson

Miele propose un vaste choix de plats de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions.

Vous trouverez des informations détaillées sur les différents produits sur le site Internet Miele.

- Plats de cuisson perforés en différentes tailles
- Plats de cuisson non perforés en différentes tailles
- Plats à rôtir Gourmet en différentes tailles
- Couvercles pour plats à rôtir Gourmet

Divers

- Plaque de cuisson
- Moule rond
- Rails coulissants FlexiClips HFC 71
- Grille pour poser les plats de cuisson vapeur d'une largeur de 325 mm

Produits de lavage et d'entretien

- HydroCleaner
Produit de lavage spécial pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien HydroClean. Convient particulièrement pour éliminer les salissures tenaces.
- DGClean
Produit de lavage spécial pour le nettoyage manuel de l'enceinte de cuisson en cas de salissures tenaces, particulièrement après le rôtissage.
- Pastilles détartrantes (6 unités)
- Chiffon microfibras multi-usage
Pour éliminer les empreintes de doigts et les salissures légères

Service après-vente

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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


Si votre appareil est encastré, vous trouverez la référence du modèle et le numéro de fabrication sur la petite plaque située au-dessus du bandeau de commande ouvert.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage incorrect peut endommager le four vapeur combiné.

Ne confiez le montage du four vapeur combiné qu'à un professionnel qualifié.

- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique du four vapeur combiné doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager le four vapeur combiné. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.
- ▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four vapeur combiné au réseau électrique.
- ▶ Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après le montage du four vapeur combiné.
- ▶ Le four vapeur combiné doit être positionné de manière à ce que le contenu d'un récipient de cuisson placé sur le niveau supérieur soit visible. C'est le seul moyen d'éviter des blessures dues à un débordement d'aliments chauds.

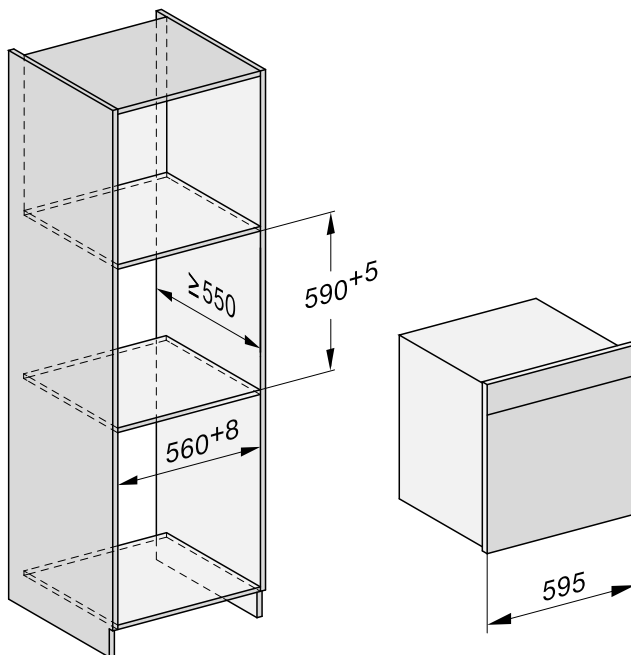
Installation

Dimensions d'encastement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

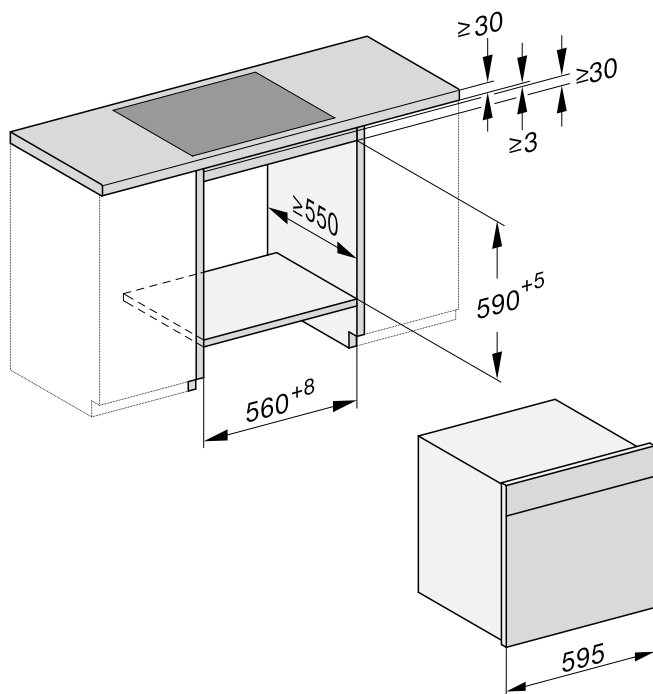
Encastement dans un meuble haut

La niche d'encastement ne doit pas avoir de paroi arrière.



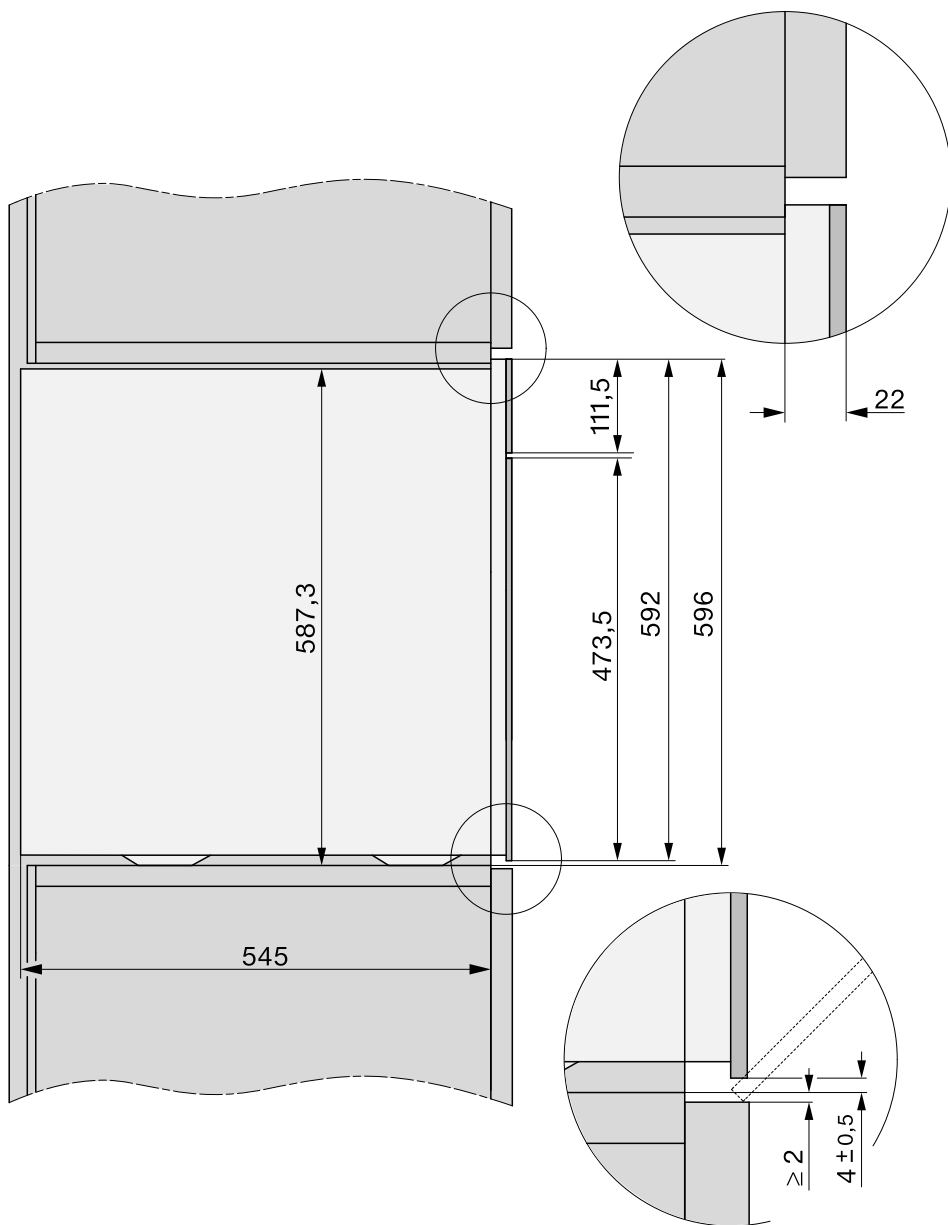
Encastrement dans un meuble bas

La niche d'encastrement ne doit pas avoir de paroi arrière.



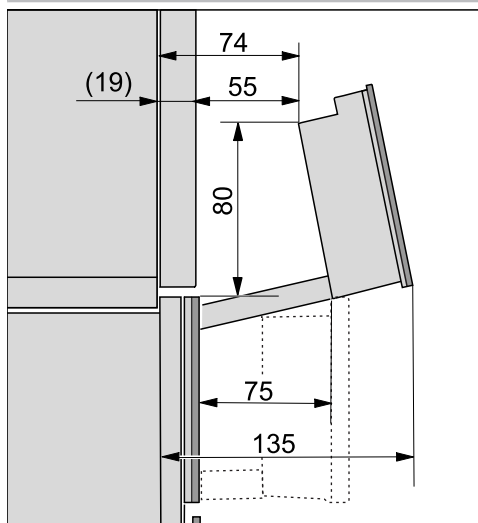
Installation

Vue latérale



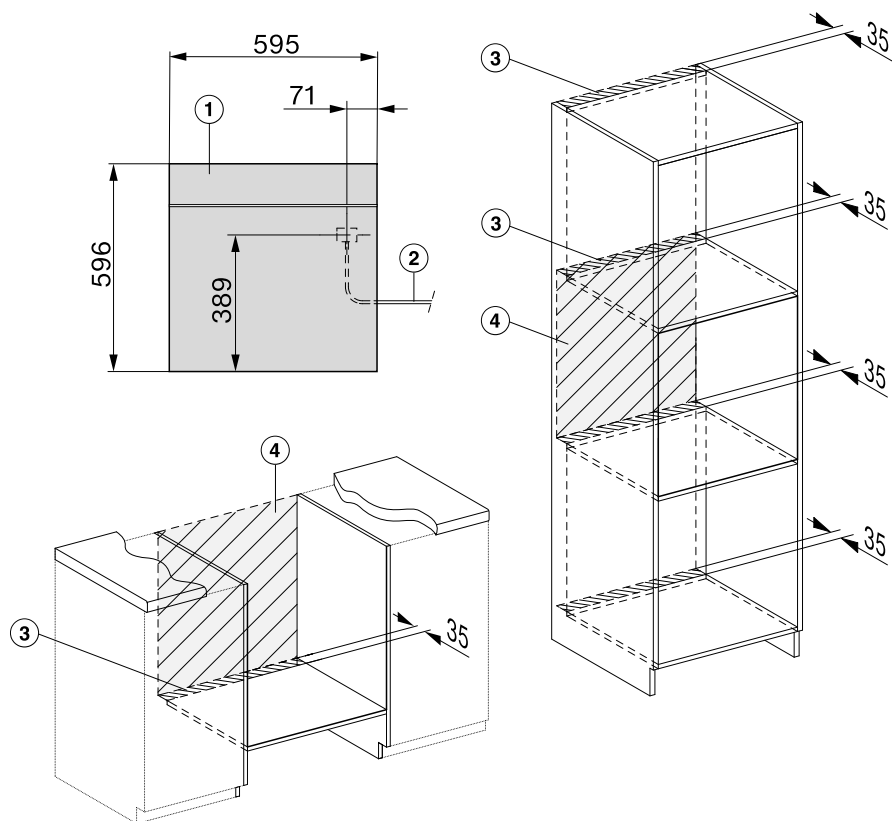
Zone de pivotement du bandeau de commande

Aucun objet (par ex. poignée de porte) ne doit se trouver dans la zone de pivotement du bandeau de commande car cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande.



Installation

Raccordement et ventilation



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation électrique, L = 2.000 mm
- ③ Découpe d'aération de min. 180 cm²
- ④ Pas de raccordement dans cette zone

Encastrer le four vapeur combiné

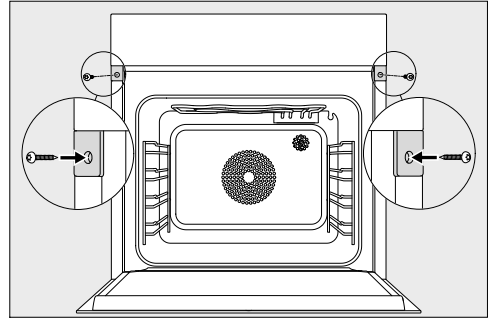
- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur combiné.

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

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

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

- Insérez le four vapeur combiné dans la niche 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 combiné aux parois latérales du meuble avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Raccordez le four vapeur combiné au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions du four vapeur combiné à l'aide du mode d'emploi.

Installation

Raccordement électrique

Le four vapeur combiné est équipé en série d'un raccordement prêt à brancher sur une prise avec mise à la terre.


Installez le four vapeur combiné 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.

Si le four vapeur combiné est branché sur une multiprise et une rallonge, cela peut entraîner une surcharge des câbles.

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

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

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

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

Le présent mode d'emploi ou la plaque signalétique indique la puissance nominale absorbée et le fusible correspondant. Comparez ces instructions avec les données du raccordement électrique sur site.








En cas de doute, contactez un électricien qualifié.





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. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

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

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 60350-1 (modes Cuisson vapeur)

| Plat test | Récipient de cuisson | Quantité [g] |  ³ |  |  °C |  [min] |
|------------------------|----------------------|--------------|--|---|--|---|
| Rajout de vapeur | | | | | | |
| Brocolis (8.1) | 1 x DGGL 12 | max. | 2 |  | 100 | 3 |
| Répartition de vapeur | | | | | | |
| Brocolis (8.2) | 1 x DGGL 20 | 300 | 2 |  | 100 | 3 |
| Capacité de l'appareil | | | | | | |
| Petits pois (8.3) | 2 x DGGL 12 | 1.500 chacun | 1, 3 |  | 100 | — ² |




³ Niveau,  Mode de cuisson, °C Température,  Temps de cuisson

 Cuisson vapeur,  Cuisson vapeur Eco

¹ Enfourez le plat test dans l'enceinte froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

² Le test est terminé lorsque la température au niveau du point le plus froid est de 85 °C.

Plats de test de la cuisson de menu¹ (mode de cuisson vapeur

| Plat test | Récipient de cuisson | Quantité [g] |  ^{3, 2} |  °C | Hauteur [cm] |  [min] |
|--|----------------------|--------------|---|--|-------------------------------|---|
| Pommes de terre à chair ferme, coupées en quartiers ³ | 1x DGGL 12 | 1200 | 4 | 100 | — | 17 |
| Filet de saumon, surgelé, non décongelé | 1x DGGL 12 | 6 x 150 | 2 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| Bouquets de brocolis | 1x DGGL 12 | 900 | 3 | 100 | — | 4 |

³ niveau, °C température,  temps de cuisson
















¹ Consulter les instruction au chapitre “Cuisson vapeur”, section “Cuisson de menu – Manuel”.










² Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.

³ Enfourez le 1er plat test (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 60350-1 (modes Four traditionnel)

| Plat test | Accessoires |  |  |  [°C] |  ² [min] |  | Préchauffage |
|--|---|---|--|---|---|---|--------------|
| Spritz (7.5.2) | 1 plaque de cuisson | 3 |  | 140 | 34–36 (35) | non | non |
| | 2 plaques de cuisson | 2 |  | 140 | 39–41 (40) | non | non |
| | | 4 ¹ | | | 36–38 (37) | | |
| 1 plaque de cuisson | 3 |  | 140 | 30–34 (32) | oui | oui | |
| Petits gâteaux (7.5.3) | 1 plaque de cuisson | 2 |  | 150 | 34–37 (34) | oui | non |
| | 2 plaques de cuisson | 2, 4 |  | 140 | 43–46 (44) | oui | non |
| Gâteau de Savoie (7.6.1) | 1 moule à manqué de 26 cm (sur grille) | 3 |  | 160 | 30–32 (31) | oui | oui |
| Moelleux aux pommes (7.6.2) | 1 moule à manqué de 20 cm (sur grille) | 2 |  | 160 | 95–105 (100) | non | non |
| | 2 moules à manqué de 20 cm (sur grille) | 2 |  | 160 | 85–95 (85) | oui | oui |
| Toast (pain blanc de fabrication industrielle) (9.2) | Grille de cuisson | 3 |  | Niveau 3 | 4 | non | 5 min |
| Burger (9.3) | Grille de cuisson | 4 |  | Niveau 3 | 1er côté : 10 2e côté : 6 | non | 10 min |
| | Plaque de cuisson multi-usage | 3 | | | | | |

³ Niveau,  Mode de cuisson,  Température/Niveau de gril, ² Temps de cuisson,  Booster
 Chaleur tournante +,  Chaleur du bas/haut,  Spécial gâteaux,  Grand grill

¹ Sortez les plaques à des instants différents si les aliments à cuire sont suffisamment dorés, avant même la durée de cuisson indiquée.


² La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

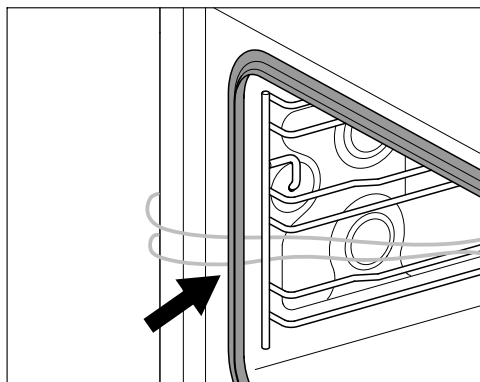
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Tenez compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Chaleur tournante éco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | "Activé" pendant 15 secondes (voir chapitre "Réglages", section "Eclairage").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson. N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips.
- Pour la mesure, les éléments thermiques doivent être insérés par le joint de porte. Pour ce faire, retirer le joint de porte de la rainure et effectuer 2 perforations. Insérer les éléments thermiques dans le joint de porte via les 2 perforations. Enfin, bien enfoncer le joint de porte dans la rainure afin qu'il soit parfaitement ajusté.



- Ensuite, retirer le tamis de fond et verser de l'eau dans le conduit jusqu'à ce que la surface de l'eau soit visible.
- Une condition essentielle pour déterminer la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure. Selon les éléments de mesure utilisés, la fonction d'étanchéité du joint de la porte pourra être plus ou moins affectée. Cela influe négativement sur le résultat de la mesure.

Données destinées aux instituts de contrôle

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

| | |
|---|------------------|
| MIELE | |
| Identification du modèle | DGC 7460 HCX Pro |
| Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{\text{cavité de four}}$) | 81,8 |
| Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson | |
| A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité) | A+ |
| Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel | 1,08 kWh |
| Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage | 0,68 kWh |
| Nombre d'enceintes de cuisson | 1 |
| Sources de chaleur par enceinte de cuisson | electric |
| Volume de l'enceinte de cuisson | 67 l |
| Poids de l'appareil | 46,4 kg |

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/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.

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30
(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DGC 7460 HCX Pro

fr-BE

M.-Nr. 12 198 740 / 02