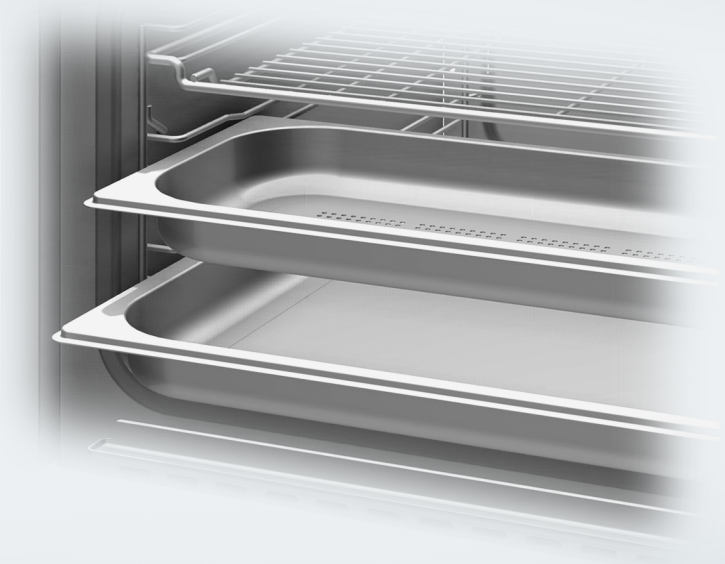
Mode d’emploi et instructions de montage
Fours à vapeur combinés



Afin d’éviter qu’un accident se produise ou que l’appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d’emploi avant d’installer l’appareil et de commencer à l’utiliser.

fr-CA

M.-Nr. 11 579 290

Table des matières

Avertissements et instructions de sécurité 8

Vue d'ensemble 22
Four à vapeur 22
DGC 7845 22
DGC 7775, DGC 7875 23
Plaque signalétique 25
Accessoires fournis 25
Pastilles de détartrage 26

Touches de commande 28
Touche Marche/Arrêt 29
Capteur de mouvement 29
Touches tactiles 30
Écran tactile 31
Symboles 32

Utilisation de l'appareil 33
Sélectionner une option de menu 33
Parcourir un menu 33
Quitter un menu 33
Modifier un réglage 33
Modification d'un réglage dans une liste 33
Saisie de chiffres avec la roulette 33
Saisie de chiffres au moyen du clavier numérique 33
Modification d'un réglage avec la barre de progression 34
Saisir des lettres 34
Afficher le menu contextuel 34
Déplacer des entrées 34
Afficher le menu déroulant 35
Afficher l'Aide 35
Activer MobileStart 35

Description fonctionnelle 36
Panneau de commande 36
Réservoir d'eau 36
Sonde thermique 36
Température/Température à cœur 36
Humidité 36
Temps de cuisson 37
Bruits 37
Phase de chauffage 37
Phase de cuisson 37
Réduction de vapeur 38

Table des matières

Éclairage de la cavité du four 38

Avant la première utilisation 39
Miele@home 39
Réglages de base 40
Premier nettoyage 41
Réglage du point d'ébullition correct de l'eau 42
Chauffage du four à vapeur 43

Réglages 44
Aperçu des réglages 44
Ouverture du menu Réglages 47
Langue 47
Heure 47
Date 48
Éclairage 48
Écran d'accueil 49
Écran 49
Volume 50
Unités 50
Maintien au chaud 50
Réduction de vapeur 51
Temp. préprogrammées 51
Booster 51
Rinçage automatique 51
Dureté de l'eau 52
Capteur de présence 53
Sécurité 54
Identification façade meuble 55
Miele@home 55
Commande à distance 56
Activer MobileStart 56
SuperVision 57
RemoteUpdate 58
Version du logiciel 59
Informations juridiques 59
Revendeur 59
Réglages usine 59

Alarme + Minuterie 60
Utilisation de la fonction Alarme 60
Utilisation de la fonction Minuterie 61

Menu principal et sous-menus 63

Table des matières

Conseils pour économiser l'énergie 66

Fonctionnement 67
Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson... 68
Modifier la température et la température à cœur 68
Modifier la fonction Humidité 69
Régler les durées de cuisson 69
Modifier les durées de cuisson réglées 69
Supprimer les durées de cuisson réglées 70
Annulation d'un programme de cuisson 70
Interruption d'un programme de cuisson 71
Préchauffage de la cavité du four 72
Booster 72
Préchauffer 73
Crisp function 73
Injection de jets de vapeur 74
Modification du mode de fonctionnement 75

Remarques générales 76
En quoi la cuisson à la vapeur est-elle spéciale? 76
Plats 76
Niveau de cuisson 77
Aliments surgelés 77
Température 77
Temps de cuisson 77
Cuisson avec un liquide 77
Vos propres recettes – cuisson à la vapeur 77
Plat universel et grille combinée 78

Cuisson à la vapeur 79
Remarques sur les tableaux de cuisson 79
Légumes 80
Poisson 83
Viande 86
Riz 88
Céréales 89
Pâtes, nouilles et dumplings 90
Dumplings 91
Légumineuses sèches 92
Œufs 94
Fruits 95
Saucisses 95
Fruits de mer 96
Moules 97

Table des matières

Cuisson de menu – manuelle 98

Sous-vide 100

Modes spéciaux 108
Réchauffer 108
Décongélation 110
Miele Mix & Match 113
Blanchir 125
Mettre en conserve 125
Mettre en conserve des gâteaux 128
Sécher 129
Faire lever la pâte 130
Cuisson de menu – automatique 130
Désinfecter la vaisselle 131
Chauffer la vaisselle 132
Maintien au chaud 132
Chauffer des serviettes humides 133
Dissoudre de la gélatine 133
Décristalliser du miel 134
Faire fondre du chocolat 134
Préparer des yaourts 135
Faire fondre du bacon 136
Faire suer des oignons 136
Extraire des jus 137
Confiture de fruits 138
Éplucher des aliments 139
Stériliser des pommes 140
Préparer une royale 140

Programmes automatiques 141
Catégories 141
Utilisation des programmes automatiques 141
Remarques sur l'utilisation 141
Recherche 142

MyMiele 143

Programmes personnalisés 144

Cuisson 148
Conseils pour la cuisson 148
Conseils pour la cuisson 149
Remarques sur les modes de fonctionnement 149

Table des matières

Rôtissage 151
Conseils pour le rôtissage 151
Remarques sur les modes de fonctionnement 151
Sonde thermique 153

Cuisson au gril 156
Conseils pour la cuisson au gril 156
Conseils pour l'utilisation du gril 156
Remarques sur les modes de fonctionnement 157

Nettoyage et entretien du four à vapeur 158
Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien 158
Produits nettoyants inappropriés 159
Nettoyage de la façade du four à vapeur 159
PerfectClean 160
Cavité du four 161
Nettoyage du réservoir d'eau 162
Accessoires 163
Nettoyage des glissières latérales 164
Abaissement de l'élément de dorage/gril 165
Entretien 166
- Trempage 166
- Séchage 166
- Rinçage 166
- Détartrage du four à vapeur 166

Démontage de la porte du four 168
Remontage de la porte du four 169

Guide de dépannage 170

Accessoires en option 177
Plats 177
Autres 177
Produits de nettoyage et d'entretien 177

Service technique 178
Contact en cas de problème 178
Garantie 178

Protection de l'environnement 179

Installation 180
Instructions importantes de sécurité - Installation 180

Table des matières

Dimensions d'installation DGC 7845 ... 181
Installation dans une armoire haute ... 181
Vue latérale ... 182
Zone de pivotement du panneau de commande ... 183
Raccordements et ventilation ... 184
Dimensions d'installation DGC 7775, DGC 7875 ... 185
Installation dans une armoire haute ... 185
Vue latérale ... 186
Zone de pivotement du panneau de commande ... 187
Raccordements et ventilation ... 188
Installation et retrait du four à vapeur ... 189
Raccordement à l'eau courante ... 192
Vidange ... 194
Branchement électrique ... 195

Déclaration de conformité ... 197

Droits d'auteur et licences ... 198

Droits d'auteur et licences pour le module de communication ... 199

Avertissements et instructions de sécurité

Lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four à vapeur, afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil.

Le four à vapeur combiné est appelé « four à vapeur » dans les instructions suivantes.

Cet appareil est conforme à l'ensemble des exigences réglementaires locales et nationales en vigueur en matière de sécurité. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Veuillez lire attentivement ces instructions d'utilisation avant de vous servir du four à vapeur pour la première fois. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager le four à vapeur.
Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions en lieu sûr et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique seulement.

▶ Ce four à vapeur n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

▶ Le four à vapeur est uniquement conçu pour cuire à la vapeur et au four, rôtir, griller, décongeler, réchauffer les aliments.
Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.

▶ Risque d'incendie! N'utilisez jamais le four à vapeur pour conserver ou sécher des produits qui pourraient facilement s'enflammer.

▶ Ce four à vapeur peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles sont supervisées au moment de le faire.
Ces personnes peuvent s'en servir sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

▶ Ce four à vapeur est équipé d'une ampoule spéciale adaptée à des conditions particulières (par ex., température, humidité, résistance chimique, résistance au frottement et vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièces. Les ampoules de rechange peuvent uniquement être remplacées par un spécialiste agréé par Miele ou par le service technique Miele.

Avertissements et instructions de sécurité

Sécurité des enfants

▶ Activez le verrouillage du système de façon à ce que les enfants ne puissent pas accidentellement allumer le four à vapeur.

▶ Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four à vapeur.

▶ Risque de brûlures dues à une utilisation incorrecte. Ne laissez jamais les enfants utiliser le four à vapeur.

▶ Risque de suffocation par le matériel d'emballage. Les enfants pourraient s'emmêler dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou, encore, en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer.
Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

▶ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les parties externes du four à vapeur, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération, peuvent devenir relativement chauds. Empêchez les enfants de toucher le four à vapeur lorsqu'il fonctionne.
Ne laissez pas les enfants s'approcher du four à vapeur jusqu'à ce qu'il ait refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.

▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. La porte du four peut supporter un poids maximal de 22 lbs (10 kg). Les enfants risquent de se blesser sur une porte ouverte.
Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte, s'appuyer ou se balancer dessus.

Sécurité technique

▶ Ce four à vapeur doit être installé et branché conformément aux instructions d'installation.

▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.

▶ Les modifications apportées qui ne sont pas expressément approuvées par Miele peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le four à vapeur.

▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

▶ Tout endommagement du four à vapeur peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de signes visibles de dommages. N'utilisez pas un four à vapeur endommagé.

▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Avertissements et instructions de sécurité

▶ La sécurité électrique du four à vapeur ne peut être garantie que lorsqu'il est convenablement mis à la terre. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.

▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four à vapeur soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Évitez d'utiliser ce type de dispositif pour brancher le four à vapeur à la source d'alimentation électrique.

▶ Maintenez la hauteur d'installation minimale requise à 36" (914 mm).

▶ Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne peut être utilisé qu'une fois intégré.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (par ex. dans un bateau).

▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. Tout contact avec des branchements sous tension ou toute altération des composants électriques ou mécaniques du four met en danger votre sécurité et peut entraîner des dysfonctionnements du four à vapeur. N'ouvrez en aucun cas le caisson du four à vapeur.

▶ Durant la période de garantie de l'appareil, les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien agréé Miele. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. En outre, le recours à des personnes non qualifiées pourrait invalider la garantie.

▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.

▶ Si la fiche électrique a été enlevée du câble d'alimentation ou si celui-ci n'est pas fourni avec une fiche électrique, le four à vapeur doit être raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.

▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir « Branchement électrique » sous « Installation »).

▶ Durant l'installation, l'entretien et les réparations, le four à vapeur doit être entièrement débranché du réseau électrique domestique. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique résidentielle lorsque :

- Le disjoncteur est coupé, ou
- Le disjoncteur à vis a été complètement dévissé, ou
- la fiche (le cas échéant) a été retirée de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation électrique.

▶ Si le four à vapeur est installé derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais cette porte pendant que le four à vapeur fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire. Cela risque d'endommager le four à vapeur, l'armoire et le sol. Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que le four à vapeur ait complètement refroidi.

Avertissements et instructions de sécurité

▶ Le raccordement avec l'alimentation en eau doit uniquement être effectué par un plombier qualifié ou un spécialiste compétent.
Miele ne peut pas être tenue pour responsable des dommages causés par une installation ou un raccordement incorrect.

▶ Le four à vapeur doit uniquement être raccordé à l'alimentation en eau froide.

▶ Le robinet d'eau doit être facilement accessible après l'installation du four à vapeur.

▶ Avant de raccorder, vérifiez les tuyaux d'entrée et de vidange pour repérer les signes visibles de dommages.

▶ Le système Waterproof intégré offre une protection fiable contre les dégâts d'eau, pourvu que les conditions suivantes aient été respectées :

- Le four à vapeur est correctement installé (raccordements électriques et d'eau).
- Le four à vapeur est immédiatement réparé si des dommages sont constatés.
- Fermez le robinet lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (par ex., pendant les vacances).

▶ La qualité de l'eau doit être conforme aux exigences en matière de qualité de l'eau potable du pays dans lequel le four à vapeur est installé.

Utilisation conforme

▶ Risque de brûlures! Les éléments chauffants peuvent encore être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les surfaces de la cavité du four peuvent brûler si on les touche. Les parties externes du four à vapeur, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération, peuvent devenir relativement chauds. Pendant le fonctionnement et après avoir éteint le four à vapeur, veillez à ne pas toucher les parties et surfaces chaudes et à ne pas laisser de vêtements ou d'objets inflammables entrer en contact avec celles-ci. Attendez que le four à vapeur ait refroidi.

▶ Consommer de la nourriture laissée dans le four pendant longtemps peut entraîner une intoxication alimentaire. Il est possible de laisser de la nourriture dans le four pendant une courte durée avant et après la cuisson.

▶ Le port de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.

▶ Utilisez uniquement des poignées sèches thermorésistantes. Les poignées humides ou mouillées, lorsqu'elles sont utilisées sur des surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'essuie-mains ou autres articles encombrants à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants.

▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.

▶ Risque de brûlures! Poussez les plaques de cuisson et les grilles sur le niveau correspondant avant de faire chauffer le four à vapeur. Si vous voulez retirer la plaque de cuisson ou la grille alors que la cavité du four est chaude, ne touchez pas les éléments chauffants avec les gants de cuisine.

Avertissements et instructions de sécurité

▶ Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer à la main.

▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.

▶ Ne stockez pas de liquides et d'objets inflammables à proximité du four à vapeur ou de la surface de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le four à vapeur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le four à vapeur à des fins de stockage. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les ouvertures dans le fond du four à vapeur, et ne recouvrez jamais l'ensemble d'une grille de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four à vapeur et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les couvercles en aluminium peuvent également favoriser l'accumulation de chaleur, ce qui peut causer un incendie.

▶ Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.

▶ Utilisez le four à vapeur uniquement pour préparer des aliments. Les vapeurs et produits chimiques corrosifs tels que ceux générés par les adhésifs ou le plastique chauffés, ou les liquides et objets inflammables, peuvent être dangereux pour la santé. N'utilisez pas le four à vapeur pour sécher, griller ou déshumidifier.

▶ Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.

▶ Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne s'y coincent pas.

▶ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes et à la vapeur. Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales, les accessoires, les aliments ou la vapeur sont susceptibles de vous brûler.
Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de cuisine pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau de la grille du four, etc.

▶ Risque de brûlures dues aux aliments chauds.
Les aliments peuvent se déverser ou éclabousser lorsqu'ils sont placés ou retirés du four. Les aliments peuvent brûler.
Lorsque vous placez ou retirez les plats de cuisson du four, assurez-vous que les aliments chauds ne se déversent pas.

▶ Stériliser des conserves d'aliments et les réchauffer dans des récipients fermés, par ex. des boîtes de conserve ou des bocaux hermétiques, entraîne une augmentation de la pression qui peut les faire exploser.
N'utilisez pas le four à vapeur pour stériliser des conserves ou réchauffer des aliments en conserve.

▶ Les récipients en plastique, qui ne résistent pas à la chaleur, fondent et s'enflamment à des températures élevées et peuvent ainsi endommager le four à vapeur.
N'utilisez que des récipients en plastique allant au four. Suivez les instructions du fabricant. Si vous voulez utiliser des récipients en plastique pour la cuisson à la vapeur, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur jusqu'à 212 °F (100 °C) et capables de supporter la vapeur chaude. Les autres récipients en plastique peuvent fondre ou devenir fragiles et cassants.

Avertissements et instructions de sécurité

▶ Risque de brûlure causée par la vapeur. Le fait de verser un liquide froid sur une surface chaude crée de la vapeur, ce qui peut provoquer de graves brûlures. Le changement soudain de température peut également endommager les surfaces chaudes. Ne versez jamais de liquides froids directement sur des surfaces émaillées chaudes.

▶ Il est important que la température des aliments en cours de cuisson soit uniformément répartie et suffisamment élevée. Vous pouvez vous en assurer en remuant ou en retournant les aliments.

▶ Les aliments qui sont laissés dans la cavité du four peuvent se dessécher, et l'humidité libérée peut endommager le four à vapeur par corrosion. Ne laissez pas d'aliments dans la cavité du four et n'utilisez pas de plats de cuisson sensibles à la corrosion.

▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

▶ La porte peut supporter un poids maximal de 22 lbs (10 kg). Ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ne vous appuyez pas contre elle et ne placez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four à vapeur.

▶ Les huiles et les graisses présentent un risque d'incendie si elles sont soumises à une surchauffe. Ne laissez jamais le four à vapeur sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse.
N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau un feu causé par de l'huile ou de la graisse. Éteignez le four à vapeur et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

▶ Les objets placés près du four à vapeur peuvent prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil.
N'utilisez pas le four à vapeur pour chauffer une pièce.

▶ Faire griller des aliments pendant une très longue période de cuisson peut les assécher au point de causer un incendie. Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé.

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer par des températures de cuisson élevées.
N'utilisez pas les modes de cuisson au gril pour terminer la cuisson de petits pains ou de pain partiellement cuits, ou encore pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez plutôt le mode de cuisson Cuisson convection ou Chaleur sole/voûte .

▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four à vapeur si de la fumée est présente à l'intérieur de sa cavité. Interrompez le fonctionnement en éteignant le four à vapeur et en le débranchant de l'alimentation électrique. N'ouvrez pas la porte tant que la fumée ne s'est pas dissipée.

▶ Si vous utilisez de l'alcool dans vos recettes, sachez que les températures élevées peuvent entraîner l'évaporation de l'alcool. La vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments chauffants brûlants.

▶ Ne tapissez jamais la sole du four avec du papier d'aluminium ou des revêtements de protection pour fours. Ne placez pas de plats, de casseroles, de poêlons ou de plaques à pâtisserie directement sur la sol de la cavité du four.
Si vous voulez utiliser la sole de la cavité du four comme surface supplémentaire, placez la grille dessus, sa surface tournée vers le haut et le plat posé dessus. Ce faisant, assurez-vous que le filtre situé dans la sole du four ne bouge pas.

▶ La sole de la cavité du four peut être endommagée par la grille que vous faites glisser à l'intérieur.
Ne poussez pas la grille sur la sole de la cavité du four.

▶ Des résidus alimentaires plus importants peuvent bloquer la vidange et la pompe. Assurez-vous toujours que le filtre situé dans la sole du four est bien inséré.

▶ Lorsque vous utilisez un petit appareil électrique à proximité du four à vapeur, comme un mixeur à main, assurez-vous que son câble d'alimentation électrique ne peut pas être coincé par la porte du four à vapeur. Cela pourrait endommager l'isolation du câble.

▶ Ne faites pas fonctionner le four à vapeur si le couvercle de la lampe est absent, car la vapeur risque d'atteindre les composants électriques sous tension et de causer un court-circuit. Cela pourrait également détruire les composants électriques.

Nettoyage et entretien

▶ Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage.

▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électro-conductrices et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les égratignures sur la vitre de porte peuvent la faire éclater. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la vitre.

▶ Les glissières latérales peuvent être retirées (voir « Nettoyage des glissières latérales » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).
Remontez correctement les glissières latérales.

▶ Pour éviter la corrosion sur les surfaces en acier inoxydable, retirez les éclaboussures causées par des aliments ou des liquides contenant du sel des parois internes du four.

▶ Dans les environnements chauds et humides, la probabilité d'une infestation de parasites (comme les cafards) est plus élevée. Veillez à ce que le four à vapeur et la zone qui l'entoure soient toujours propres.
Les dommages causés par les parasites ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

▶ N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela invalidera la garantie.

▶ N'utilisez que la sonde thermique Miele fournie avec l'appareil. Si elle est défaillante, elle doit être remplacée par une sonde thermique Miele d'origine.

▶ Le plastique présent sur la sonde thermique peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la sonde thermique lorsque vous avez recours aux fonctions Gril (exception : gril convection ). Ne conservez pas la sonde thermique dans la cavité du four une fois éteint.

▶ Les plats de cuisson perforés et solides seront endommagés par des températures élevées! Utilisez-les seulement avec des modes et programmes qui cuisinent exclusivement à la vapeur.

Préparation en vue d'une longue période d'absence

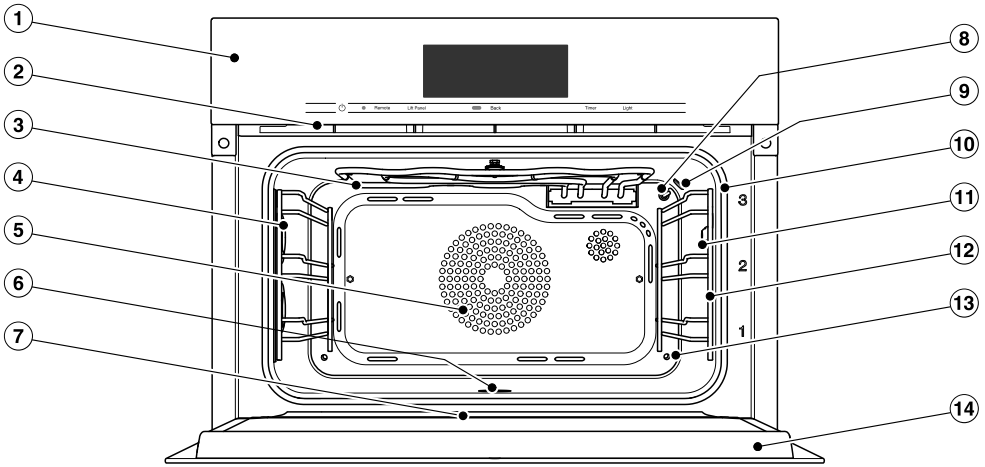
▶ Si vous coupez votre raccordement à l'eau domestique lorsque vous vous absentez pour une longue période, veuillez noter que cela peut ne pas suffire à prévenir les dégâts des eaux. Pour éliminer le risque de dégâts des eaux, fermez le robinet de chaque appareil.

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR ET CONSULTEZ-LES RÉGULIÈREMENT.

Vue d'ensemble

Four à vapeur

DGC 7845



① Touches de commande

② Évent

③ Élément chauffant supérieur (gril)

④ Éclairage de la cavité du four

⑤ Entrée d'air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire

⑥ Sole du four avec élément chauffant inférieur et filtre de la sole dessous

⑦ Canal de récupération

⑧ Capteur de température

⑨ Détecteur d'humidité

⑩ Joint de porte

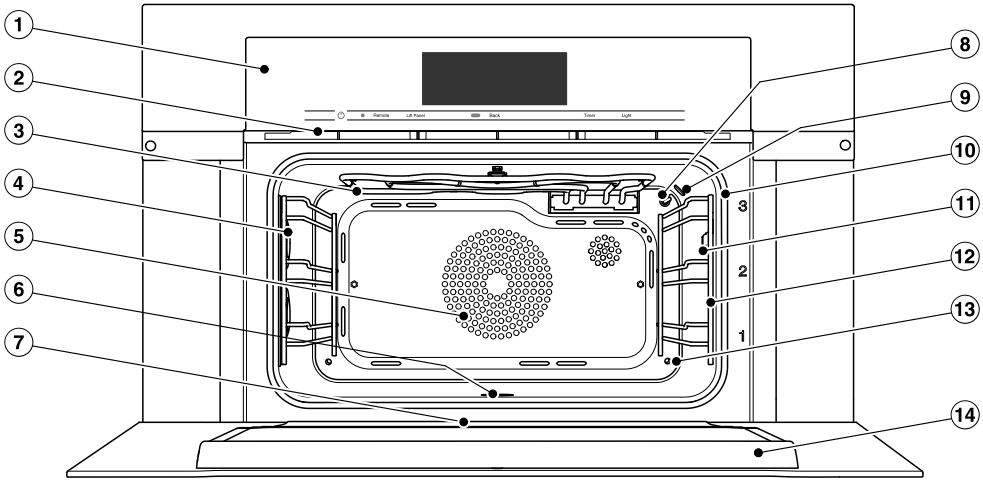
⑪ Prise de branchement de la sonde thermique

⑫ Glissières latérales avec 3 niveaux de cuisson

⑬ Entrée de vapeur

⑭ Porte

DGC 7775, DGC 7875



① Touches de commande

② Évent

③ Élément chauffant supérieur (gril)

④ Éclairage de la cavité du four

⑤ Entrée d'air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire

⑥ Sole du four avec élément chauffant inférieur et filtre de la sole dessous

⑦ Canal de récupération

⑧ Capteur de température

⑨ Détecteur d'humidité

⑩ Joint de porte

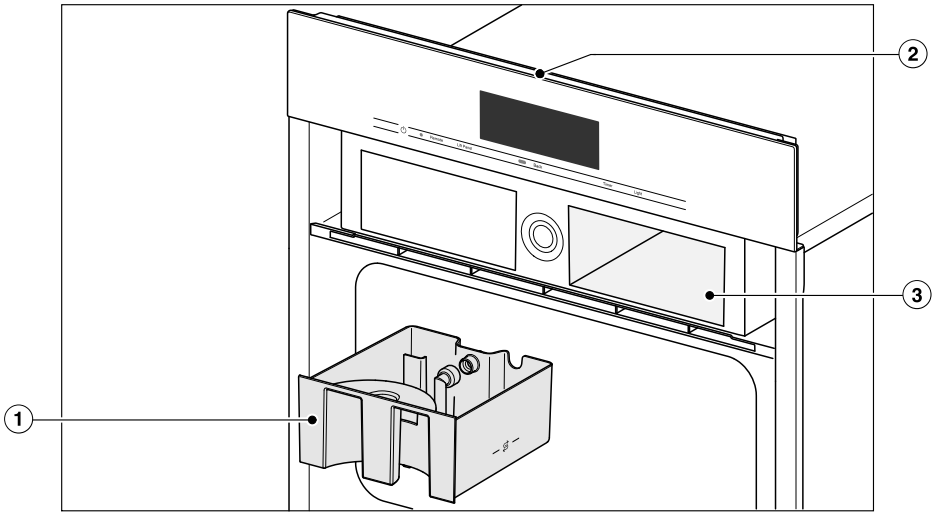
⑪ Prise de branchement de la sonde thermique

⑫ Glissières latérales avec 3 niveaux de cuisson

⑬ Entrée de vapeur

⑭ Porte

Vue d'ensemble



① Réservoir d’eau

② Plaque signalétique

③ Compartiment du réservoir d’eau

Une liste des modèles décrits dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage figure à la dernière page.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve dans la partie supérieure du panneau de commande ouvert.

C'est ici que vous pouvez trouver le modèle et le numéro de série.

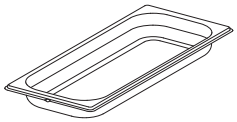
Gardez ces informations à portée de main si vous devez contacter Miele, afin que tous les problèmes puissent être résolus le plus rapidement possible.

Accessoires fournis

Les accessoires fournis avec votre appareil, ainsi qu'une gamme d'accessoires en option, sont disponibles auprès de Miele (voir « Accessoires en option »).

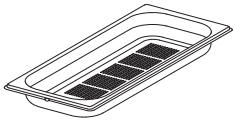
Les plats de cuisson perforés et solides seront endommagés par des températures élevées!
Utilisez-les seulement avec des modes et programmes qui cuisinent exclusivement à la vapeur.

DGG 20



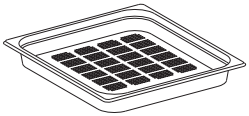
1 plat de cuisson non perforé
Capacité brute 0,64 gal (2,4 l)
Capacité utile 0,48 gal (1,8 l)
17 11/16" x 7 1/2" x 1 9/16" (l x p x h)
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

DGGL 20



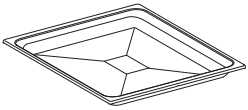
1 plat de cuisson perforé
Capacité brute 0,64 gal (2,4 l)
Capacité utile 0,48 gal (1,8 l)
17 11/16" x 7 1/2" x 1 9/16" (l x p x h)
450 x 190 x 40 mm (l x p x h)

DGGL 12



1 plat de cuisson perforé
Capacité brute 1,43 gal (5,4 l)
Capacité utile 0,87 gal (3,3 l)
17 11/16" x 15 3/8" x 1 9/16" (l x p x h)
450 x 390 x 40 mm (l x p x h)

Plat universel



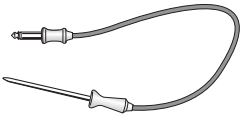
1 plat universel pour cuire, rôtir et griller

Grille combinée



1 grille combinée pour cuire, rôtir et griller

Sonde thermique



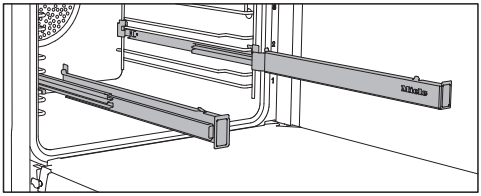
1 sonde thermique permettant de surveiller la température exacte pendant la cuisson (voir « Sonde thermique » sous « Rôtissage »).

- Lorsque vous utilisez la sonde thermique, n'insérez pas les rails coulissants télescopiques FlexiClip sur le niveau de cuisson 3, car ils bloqueront la prise.

Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

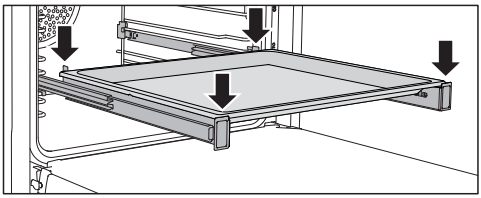
Rails coulissants télescopiques FlexiClip HFC 71

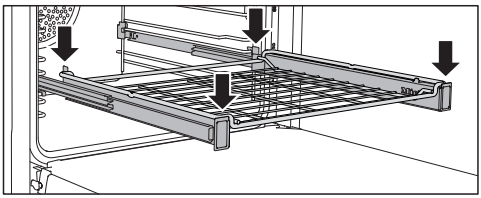


Les rails coulissants télescopiques FlexiClip peuvent être disposés sur tous les niveaux de cuisson.

Enfoncez complètement les rails coulissants télescopiques FlexiClip avant d'y poser les accessoires.

Les accessoires seront alors automatiquement fixés de façon sécurisée entre les butoirs au bout de chaque rail, évitant ainsi un éventuel glissement.





Les rails coulissants télescopiques FlexiClip peuvent supporter une charge maximale de 33 lbs (15 kg).

Montage et démontage des rails coulissants télescopiques FlexiClip

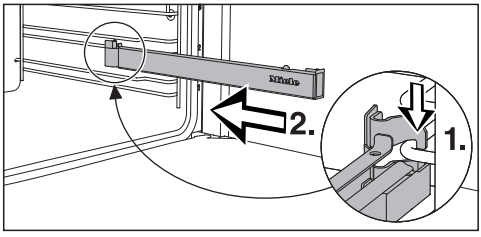
⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

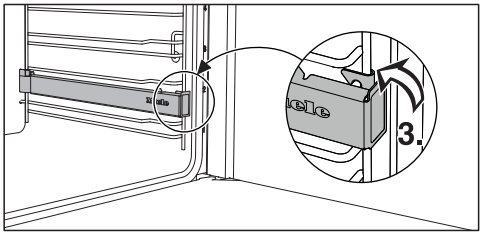
Laissez les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales et les accessoires refroidir avant de monter ou de démonter les rails coulissants télescopiques FlexiClip.

Les rails coulissants télescopiques FlexiClip sont insérés entre les deux glissières qui constituent un niveau de cuisson.
Le rail coulissant télescopique FlexiClip comportant le logo Miele doit être placé du côté droit.

Lors du montage ou du démontage des rails coulissants télescopiques FlexiClip, ne les déployez **pas**.



■ Accrochez le rail coulissant télescopique FlexiClip à l'avant du rail inférieur d'un niveau de cuisson (1.), puis poussez-le le long du rail dans la cavité du four (2.).

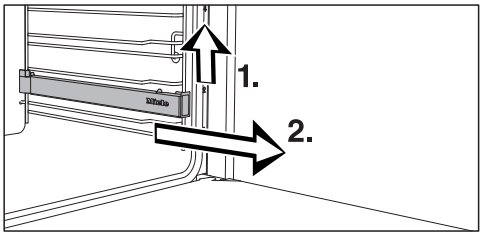


■ Fixez ensuite le rail coulissant télescopique FlexiClip sur la glissière inférieure du niveau de cuisson (3.).

S'il est difficile de sortir les rails coulissants télescopiques FlexiClip après leur montage, vous devrez peut-être les extraire avec force.

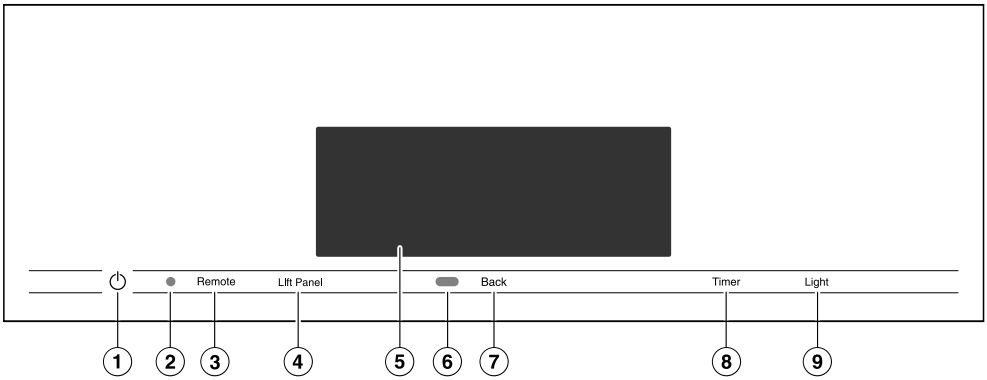
Pour retirer un rail coulissant télescopique FlexiClip, procédez comme suit :

■ Enfoncez complètement le rail coulissant télescopique FlexiClip.



■ Retirez le rail coulissant télescopique FlexiClip en le soulevant à l'avant (1.) et en le tirant vers vous le long de la glissière du niveau de cuisson pour le sortir (2.).

Touches de commande



① Touche ⏻ Marche/Arrêt encastrée
Sert à allumer et éteindre le four à vapeur

② Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)

③ Touche tactile *« Remote » (À distance)*
Sert à contrôler le four à vapeur depuis votre appareil mobile

④ Touche tactile *« Lift Panel » (Panneau relevable)*
Sert à ouvrir et fermer le panneau de commande

⑤ Écran tactile
Sert à afficher les informations et à gérer le fonctionnement de l'appareil

⑥ Capteur de présence
Sert à allumer l'éclairage intérieur du four et l'écran à l'approche, ainsi qu'à supprimer le signal sonore lorsqu'un mouvement est détecté

⑦ Touche tactile *« Back » (Retour)*
Sert à reculer d'une étape

⑧ Touche tactile *« Timer » (Minuterie)*
Sert à régler la minuterie ou les alarmes

⑨ Touche tactile *« Light » (Éclairage)*
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four

Touche Marche/Arrêt

La touche ⏻ Marche/Arrêt est encastrée et tactile.

Allumez le four à vapeur à l'aide de cette touche.

Capteur de mouvement

Le capteur de mouvement est situé sous l'écran tactile, à côté de la touche tactile *« Back » (Retour)*. Le capteur de mouvement détecte lorsque vous vous approchez de l'écran tactile avec votre main ou votre corps.

Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage intérieur du four, allumer le four à vapeur ou désactiver les signaux sonores (voir « Capteur de présence » sous « Réglages »).

Touches de commande

Touches tactiles

Toutes les touches tactiles réagissent au toucher. Chaque effleurement d'une touche tactile est confirmée par un bip de touches. Vous pouvez désactiver ce bip de touches en sélectionnant le réglage Volume | Bip touches | Désactivé.

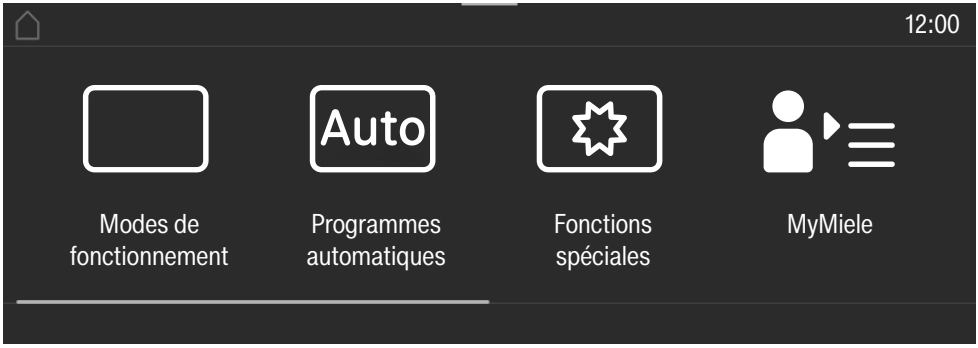
Si vous voulez que les touches tactiles réagissent même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Activé.

Touche tactile	Fonction
« Remote » (À distance)	Si vous voulez commander le four à vapeur depuis votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, avoir activé le réglage Commande à distance et appuyé sur cette touche tactile. La touche tactile s'allume alors et la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four à vapeur depuis votre appareil mobile (voir « Réglages – Miele@home »).
« Lift Panel » (Panneau relevable)	Utilisez cette touche tactile pour ouvrir et fermer le panneau de commande (voir « Fonctionnalités – Panneau de commande »).
« Back » (Retour)	Selon le niveau actuel du menu, cette touche vous permet de revenir à un niveau antérieur ou au menu principal.
« Timer » (Minuterie)	Si un menu apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez utiliser cette touche tactile pour régler une minuterie (si vous faites bouillir des œufs sur la surface de cuisson, par exemple) ou une alarme (à une heure spécifique) à tout moment (voir « Alarme + minuterie »).
« Light » (Éclairage)	Appuyez sur cette touche tactile pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes ou reste constamment allumé ou éteint.

Écran tactile

La surface sensitive de l'écran tactile peut être rayée par des objets pointus ou durs, comme les stylos.
Touchez l'écran uniquement avec les doigts.
Évitez toute infiltration d'eau derrière l'écran tactile.

L'écran tactile est divisé en plusieurs parties.



L'arborescence du menu s'affiche à gauche de l'**en-tête**. Les options de menu individuelles sont séparées par une ligne verticale. … **I** indique qu'il y a d'autres options de menu disponibles si l'arborescence du menu ne peut pas être affichée en entier par manque d'espace sur l'écran.

Si vous appuyez sur un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule sur ce menu. Pour passer à l'écran de démarrage, appuyez sur ⌂.

L'heure de la journée s'affiche à droite de l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure actuelle en appuyant sur l'écran.
D'autres symboles peuvent également être affichés, par exemple SuperVision 👁.

En haut de l'en-tête, une ligne orange vous permet de faire défiler le menu déroulant vers le bas. Cela vous permet d'activer ou de désactiver les réglages pendant un programme de cuisson.

Le menu et les options de menu actuels sont affichés au **centre** de l'écran. Vous pouvez faire défiler vers la droite ou vers la gauche en faisant glisser votre doigt sur l'écran. Appuyez sur une option de menu pour la sélectionner (voir « Utilisation de l'appareil »).

Les champs d'opération qui s'affichent dans le **pied de page** varient selon le menu sélectionné, comme Minuterie, Enregistrer ou *OK*.

Touches de commande

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation de l'appareil. Appuyez sur *OK* pour confirmer les informations.
… I	Cela indique qu'il y a plus d'options de menu disponibles, qui ne sont pas visibles à cause d'un espace insuffisant à l'écran.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores, sont sélectionnés au moyen d'une barre de progression.
	Le verrouillage de la mise en marche ou celui des touches tactiles est activé (voir « Réglages – Sécurité »). Les commandes sont verrouillées.
	Température à cœur indiquée par la sonde thermique
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous êtes dans le système Miele@home et si vous avez sélectionné le réglage Commande à distance | Activé)
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous êtes dans le système Miele@home et si vous avez sélectionné le réglage SuperVision | Affichage SuperVision | Activé)

Vous commandez le four à vapeur au moyen de l'écran tactile, en touchant l'option de menu souhaitée.

Chaque fois que vous touchez une option possible, les caractères pertinents (mot et/ou symbole) deviennent **orange**.

Les champs permettant de confirmer une étape opérationnelle sont mis en surbrillance en **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Appuyez sur le champ ou la valeur que vous souhaitez voir apparaître à l'écran.

Parcourir un menu

Vous pouvez parcourir le menu vers la gauche ou la droite.

- Balayez l'écran avec votre doigt. Pour cela, placez votre doigt sur l'écran tactile, puis faites-le glisser dans la direction souhaitée.

La barre dans la partie inférieure vous indique où vous vous trouvez dans le menu en cours.

Quitter un menu

- Appuyez sur la touche tactile *« Back » (Retour)* ou sur le symbole … **I** dans le menu.
- Pour revenir à l'écran de démarrage, appuyez sur le symbole ⌂.

Toutes les saisies effectuées qui n'ont pas été confirmées avec *OK* ne seront pas sauvegardées.

Modifier un réglage

Modification d'un réglage dans une liste

Le réglage actuel est mis en surbrillance en orange.

- Appuyez sur le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisie de chiffres avec la roulette

- Faites glisser le rouleau vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche au centre.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré.

Saisie de chiffres au moyen du clavier numérique

- Appuyez sur la valeur qui se trouve au milieu du clavier numérique.

Le clavier numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres désirés.

Dès que vous saisissez une valeur correcte, la touche *OK* devient verte.
Le dernier chiffre saisi peut être supprimé au moyen de la flèche.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré.

Modification d’un réglage avec la barre de progression

Certains réglages sont représentés par une barre ■■■■□□□ composée de différents segments. Si tous les segments sont allumés, la valeur maximale est sélectionnée.

Si aucun des segments n’est allumé ou si un seul segment est allumé, la valeur minimale est sélectionnée, ou le réglage est désactivé (comme les signaux sonores).

- Appuyez sur le segment correspondant dans la barre de progression pour modifier le réglage.
- Sélectionnez Activé ou Désactivé pour activer ou désactiver le réglage.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisir des lettres

Les lettres sont saisies au moyen du clavier virtuel. Il est préférable de sélectionner des noms courts et faciles à mémoriser.

- Appuyez sur les lettres ou les caractères souhaités.

Conseil : Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ⌡.

- Appuyez sur Enregistrer.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, comme pour renommer les Favoris ou pour déplacer des entrées sous MyMiele.

- Par exemple, appuyez sur un programme favori et gardez le doigt dessus jusqu’à ce que le menu contextuel s’ouvre.
- Pour fermer le menu contextuel, appuyez sur une zone de l’écran située en dehors de la fenêtre du menu.

Déplacer des entrées

Vous pouvez modifier l’ordre des Favoris ou des entrées sous MyMiele.

- Par exemple, appuyez sur un programme favori et gardez le doigt dessus jusqu’à ce que le menu contextuel s’ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.
- Gardez votre doigt sur le champ en surbrillance et faites-le glisser jusqu’à l’emplacement de votre choix.

Afficher le menu déroulant

Pendant un programme de cuisine, vous pouvez activer des réglages tels que Booster ou Préchauffer, ainsi que la fonction Wi-Fi.

- Utilisez la ligne orange sous l’en-tête pour faire glisser le menu déroulant vers le bas.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
  Les réglages actifs sont mis en surbrillance en orange. Selon la palette de couleurs choisie, les réglages inactifs sont mis en surbrillance en noir ou en blanc (voir « Réglages – Écran »).
- Pour fermer le menu déroulant, faites-le glisser vers le haut ou appuyez sur une zone de l’écran située en dehors de la fenêtre du menu.

Afficher l’Aide

Une aide contextuelle est disponible pour certaines fonctions. Dans ce cas, Aide s’affiche dans la partie inférieure.

- Appuyez sur Aide pour afficher les informations dans le texte et les images.
- Appuyez sur Fermer pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Appuyez sur la touche tactile *« Remote » (À distance)* pour activer MobileStart.

La touche tactile *« Remote » (À distance)* s’allume. Vous pouvez commander votre four à vapeur à distance avec l’application Miele.

Le contrôle direct du four à vapeur a la priorité sur le contrôle à distance depuis l’application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche tactile *« Remote » (À distance)* soit allumée.

Panneau de commande

Le réservoir d'eau se trouve derrière le panneau de commande. Ouvrez et fermez le panneau de commande en appuyant sur la touche tactile *« Lift Panel » (Panneau relevable)*. Avant que le panneau de commande ne se ferme automatiquement, une note s'affiche à l'écran, que vous devez confirmer en appuyant sur *OK*.

Le panneau de commande est équipé d'une protection anti-pincement. Si le panneau de commande détecte une résistance lors de l'ouverture/la fermeture, l'opération est annulée. Ne touchez pas le bord supérieur de la porte lorsque le panneau de commande s'ouvre et se ferme.

Réservoir d'eau

L'eau est pompée dans le réservoir d'eau, puis dans le générateur de vapeur.

Dysfonctionnement dû à l'ouverture fermée du réservoir d'eau.
L'ouverture sur la face avant du réservoir d'eau ne doit pas être fermée, car cela empêcherait le pompage de l'eau vers le générateur de vapeur.

Sonde thermique

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de l'aliment – la température à cœur. La sonde thermique permet de surveiller le processus de cuisson de façon simple et fiable.

Température/Température à cœur

Certaines fonctions ont une température préconisée prédéfinie. La température préconisée peut être modifiée dans la plage donnée d'un programme de cuisson individuel, d'une étape du programme ou à chaque fois que ce programme est utilisé (voir « Températures préconisées » sous « Réglages »).
La température à cœur peut également être modifiée dans la plage donnée d'un programme individuel ou d'une étape du programme spécifique.

Humidité

Le mode de cuisson Cuisson combinée et le mode spécial Réchauffer utilisent une combinaison de chaleur et d'humidité du four. Le niveau d'humidité peut être sélectionné dans la plage donnée d'un programme individuel ou d'une étape du programme spécifique.

Selon le réglage de l'humidité, la cavité du four est alimentée en humidité ou en air frais. Avec le réglage de l'humidité = 0 %, l'apport d'air frais maximal est activé et aucune humidité n'est fournie. Avec le réglage de l'humidité = 100 %, il n'y a pas d'apport d'air frais et le taux d'humidité est à son maximum.

Certains aliments dégagent de l'humidité pendant le processus de cuisson. Cette humidité issue des aliments détermine la quantité d'humidité supplémentaire nécessaire. Si la quantité d'humidité requise est faible, le générateur de vapeur peut ne pas être activé du tout.

Temps de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures. Les temps de cuisson des programmes Automatique, Entretien et Cuisson de menu sont réglés par défaut et ne peuvent pas être modifiés.

Lors de la cuisson à la vapeur, ainsi que pour les programmes et applications avec fonctionnement à la vapeur stérile, le temps de cuisson débute seulement lorsque la température réglée est atteinte. Elle démarre immédiatement pour tous les autres modes de cuisson, programmes et applications.

Bruits

Un bourdonnement peut être entendu pendant le fonctionnement du four à vapeur et après son arrêt. Ce bruit n'indique ni un fonctionnement incorrect ni un défaut de l'appareil. Le bruit est produit par l'eau qui est pompée dans le système.

Lorsque le four à vapeur est en service, vous entendez un bruit de ventilateur.

Phase de chauffage

L'écran affiche la température dans la cavité du four au fur et à mesure qu'elle augmente pendant la phase de chauffage dans tous les modes de cuisson (exceptions : Gril maxi, Gril éco).

La durée de la phase de chauffage avec la cuisson à la vapeur dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure environ 7 minutes. Elle est plus longue si vous faites cuire des aliments réfrigérés ou surgelés. La phase de chauffage peut également durer plus longtemps lorsque la cuisson a lieu à des températures inférieures et lorsque la cuisson est effectuée avec le mode de cuisson Sous-vide.

Phase de cuisson

Le temps restant à écouler est indiqué à l'écran pendant la phase de cuisson. Lors de la cuisson à la vapeur, la phase de cuisson commence dès que la température réglée est atteinte. Elle démarre immédiatement pour tous les autres modes de cuisson, programmes et applications.

Réduction de vapeur

Avec la cuisson à la vapeur et la cuisson combinée, la fonction de réduction de la vapeur s'active automatiquement à la fin d'un programme de cuisson, qui utilise une température comprise dans une certaine plage. Cela permet d'éviter qu'une grande quantité de vapeur ne s'échappe lorsque la porte est ouverte. Le message Réduction de vapeur s'affiche à l'écran.

La réduction de la vapeur peut être désactivée (voir « Réduction de vapeur » sous « Paramètres »). Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte.

Éclairage de la cavité du four

Pour des raisons d'économie d'énergie, l'éclairage intérieur du four a été réglé en usine pour s'éteindre après le début du programme.

Si vous souhaitez qu'il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement du four, vous devez modifier le réglage par défaut (voir « Éclairage » sous « Réglages »).

Si la porte du four demeure ouverte à la fin d'un programme de cuisson, l'éclairage de l'intérieur du four s'éteindra automatiquement après 5 minutes.

Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- Un réseau Wi-Fi
- L'app Miele
- un compte utilisateur Miele que vous pouvez créer via l'application Miele@mobile.

L'application Miele@mobile vous guidera lors de la connexion de votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre four à vapeur est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application pour certaines opérations, notamment :

- Consulter les informations sur l'état de fonctionnement de votre four à vapeur
- Récupérer des informations sur les préparations culinaires en cours
- Arrêter les programmes de cuisson en cours

La connexion de votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi augmente la consommation d'énergie, même lorsqu'il est éteint.

Assurez-vous d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment fort à l'endroit où votre four à vapeur est installé.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les four micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

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

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store® ou dans Google Play Store™.



Réglages de base

Vous devez effectuer les réglages suivants avant de démarrer votre appareil pour la première fois. Vous pourrez les modifier à tout moment (voir « Réglages »).

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.
Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement.
Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

Le four à vapeur s'allume automatiquement lorsqu'il est branché au réseau électrique.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue de votre choix.

Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions figurant dans le chapitre « Réglages – Langue ⚑ ».

Réglage de l'emplacement

- Sélectionner l'emplacement requis.

Configurer Miele@home

Le message Configurer Miele@home? s'affiche à l'écran.

- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez Continuer.
- Pour le configurer ultérieurement, sélectionner Passer.
  Consultez « Réglages – Miele@home » pour en savoir plus sur la configuration ultérieure.
- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez la méthode de connexion que vous voulez utiliser.

Vous êtes alors guidé vers l'écran et l'application Miele.

Régler la date

- Réglez le jour, le mois et, enfin, l'année.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Réglage du degré de dureté de l'eau

Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Pour en savoir plus, consultez la section « Dureté de l'eau » sous « Réglages ».

- Réglez le degré de dureté de l'eau pour votre région.
- Confirmez avec *OK*.

Terminer la procédure de mise en service

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Premier nettoyage

- Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes adhésives sur le four à vapeur et les accessoires.

Le four à vapeur est soumis à un test fonctionnel en usine, ce qui signifie que, dans certaines circonstances, de l'eau résiduelle provenant des tuyaux peut refluer dans la cavité du four pendant son transport.

Nettoyage du réservoir d'eau

⚠ Risque de brûlures dues au panneau de commande.

Vous risquez de vous accrocher au panneau lorsqu'il s'ouvre ou se ferme.

Ne touchez pas le bord supérieur de la porte lorsque le panneau de commande s'ouvre et se ferme.

- Allumez le four à vapeur en appuyant sur la touche tactile ⏻ Marche/Arrêt.
- Appuyez sur la touche tactile *« Lift Panel » (Panneau relevable)* pour ouvrir le panneau de commande.
- Retirez le réservoir d'eau. Pour cela, poussez-le légèrement vers le haut lorsque vous le sortez de l'appareil.
- Rincez le réservoir d'eau à la main ou au lave-vaisselle.
- Remettez le réservoir d'eau dans l'appareil en le poussant.
- Appuyez sur la touche tactile *« Lift Panel » (Panneau relevable)* pour fermer le panneau de commande.

Le message Pour fermer le panneau motorisé, appuyer sur la touche OK s'affiche.

- Confirmez avec *OK*.

Nettoyage des accessoires/de la cavité du four

- Sortez tous les accessoires de la cavité du four.
- Lavez les plats de cuisson à la main ou au lave-vaisselle.

Les surfaces du plat universel et de la grille combinée sont traitées avec PerfectClean et doivent **uniquement** être lavées à la main.
Pour en savoir plus, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

- Nettoyez le plat universel et la grille combinée avec une éponge propre et une solution d'eau chaude savonneuse.

L'intérieur du four à vapeur a été traité en usine avec un agent de conditionnement.

- Pour l'éliminer, nettoyez la cavité du four avec une éponge propre et une solution douce d'eau chaude savonneuse.

Réglage du point d'ébullition correct de l'eau

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez régler le four à vapeur sur la température d'ébullition de l'eau, qui varie en fonction de l'altitude de l'endroit où se trouve le four à vapeur. Cette opération permet également de rincer les composants de l'appareil qui transportent l'eau.

Cette opération **doit** être réalisée pour garantir le fonctionnement efficace de votre appareil.

- Puis faites tourner le four à vapeur pendant 15 minutes en utilisant le mode de cuisson Cuisson vapeur à 212 °F (100 °C). Suivez les instructions fournies dans la section « Fonctionnement ».

Réglage du point d'ébullition correct de l'eau après un déménagement

Si vous déménagez, le point d'ébullition de l'eau du four à vapeur devra être adapté à la nouvelle altitude si celle-ci diffère de l'ancienne de 984 pi (300 m) ou plus. Pour cela, détartrez l'appareil (voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Chauffage du four à vapeur

- Sortez tous les accessoires de la cavité du four, si nécessaire.
- Pour éliminer la graisse de l'élément chauffant circulaire, chauffez le four à vapeur jusqu'à 395 °F (200 °C) en utilisant le mode de cuisson Cuisson convection pendant 30 minutes. Suivez les instructions fournies dans la section « Fonctionnement ».

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four ou les glissières latérales sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous mettez les mains dans la cavité chaude du four.

L'élément chauffant libère une légère odeur lorsqu'il chauffe pour la première fois. L'odeur et les vapeurs se dissipent rapidement et n'indiquent pas un appareil ou un branchement défectueux.

Il est important de veiller à ce que la cuisine soit parfaitement ventilée pendant cette opération.

Réglages

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue	... | deutsch | english | ... Site
Heure	Affichage Activé* | Désactivé | Désactivation nocturne Horloge Analogique* | Numérique Format de l'heure 24 h* | 12 h (am/pm) Régler
Date	
Éclairage	Activé «Activé» pndnt. 15 secondes* Désactivé
Écran d'accueil	Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions spéciales Programmes personnalisés MyMiele
Écran	Luminosité ■■■■⊏⊏⊐ Schéma de couleurs Clair | Foncé* QuickTouch Activé | Désactivé*
Volume	Signaux sonores ■■■■⊏⊏⊐ Bip touches ■■■■⊏⊏⊐ Mélodie d'accueil Activé* | Désactivé
Unités	Poids g* | lb | lb/oz Température °C* | °F

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Maintien au chaud	Activé Désactivé*
Réduction de vapeur	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Booster	Activé* Désactivé
Rinçage automatique	Activé* Désactivé
Dureté de l'eau	1°dH | ... | 15°dH* | ... | 70°dH
Capteur de présence	Allumer la lumière Lors de cuisson en cours* | Toujours activé | Désactivé Allumer l'appareil Activé | Désactivé* Confirmer le signal sonore Activé* | Désactivé
Sécurité	Verrouillage système Activé | Désactivé* Verrouillage touches Activé | Désactivé*
Identification façade meuble	Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver État de la connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
SuperVision	Affichage SuperVision Activé | Désactivé* Affichage en veille Activé* | Seulement en cas de défaut Liste des appareils Afficher l'appareil | Signaux sonores

* Réglage d'usine

Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
RemoteUpdate	Activé* Désactivé
Version du logiciel	
Informations juridiques	Licenses Open Source
Revendeur	Mode expo Activé | Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Ouverture du menu Réglages

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

Depuis le menu principal :

- Sélectionnez ⚙ Réglages.
- Sélectionnez le réglage désiré.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsqu'un programme de cuisson est en cours.

Langue ⚑

Vous pouvez régler la langue et votre localisation.

Après avoir sélectionné et confirmé votre choix, la langue sélectionnée s'affiche à l'écran.

Conseil : Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez ⚙ dans le menu principal. Suivez le symbole ⚑ pour revenir au sous-menu Langue ⚑.

Heure

Affichage

Sélectionnez la façon dont vous souhaitez voir l'heure s'afficher à l'écran lorsque le four à vapeur est éteint :

- Activé
  L'heure s'affiche toujours à l'écran. Si vous sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Activé, toutes les touches tactiles réagissent immédiatement au toucher, et le capteur de mouvement détecte automatiquement lorsque vous approchez de l'écran.
  Si vous sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, le four à vapeur doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivé
  L'écran est plus sombre afin d'économiser l'énergie. Le four à vapeur doit être allumé avant de pouvoir utiliser l'écran.
- Désactivation nocturne
  Pour économiser l'énergie, l'heure ne s'affiche à l'écran qu'entre 5 h 00 et 23 h 00. Le reste du temps, l'écran est éteint.

Horloge

L'heure peut être affichée dans un format d'affichage Analogique (avec une horloge) ou Numérique (h:min).

La date s'affiche également lorsque l'écran est en mode numérique.

Format de l'heure

L'heure peut être affichée dans le format d'affichage 24 ou 12 heures (24 h ou 12 h (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

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

Après une panne de courant, l'heure s'affiche à nouveau dès que le courant est rétabli. L'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures.

Si le four à vapeur a été connecté à un réseau Wi-Fi et enregistré dans l'application Miele@mobile, l'heure sera synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele@mobile.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four à vapeur est éteint, la date s'affiche à l'écran seulement si Heure | Horloge | Numérique est sélectionné.

Éclairage

- Activé
  L'éclairage intérieur du four s'allume durant tout le temps de cuisson.
- «Activé» pndnt. 15 secondes
  L'éclairage intérieur du four s'éteint 15 secondes après le début de la cuisson. Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.
- Désactivé
  L'éclairage intérieur du four est éteint. Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Écran d'accueil

Par défaut, le menu principal s'affiche à l'écran lorsque le four à vapeur est allumé. Vous pouvez modifier ce réglage par défaut afin que, par exemple, les fonctions du four ou les réglages MyMiele s'affichent sur l'écran de démarrage (voir « MyMiele »).

Ce nouvel écran de démarrage s'affichera lors de la prochaine mise en marche du four à vapeur.

Appuyez sur la touche tactile « *Back* » *(Retour)* ou suivez les étapes du menu en-tête pour retourner au menu principal.

Écran

Luminosité

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

- ■■■■■■■
  Luminosité maximale
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  Luminosité minimale

Schéma de couleurs

Vous pouvez sélectionner une couleur claire ou sombre pour l'affichage.

- Clair
  Le fond de l'écran est clair avec des caractères sombres.
- Foncé
  Le fond de l'écran est sombre avec des caractères clairs.

QuickTouch

Choisissez comment les touches tactiles et le capteur de mouvement doivent réagir lorsque le four à vapeur est éteint :

- Activé
  Si vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation nocturne, les touches tactiles et le capteur de mouvement réagissent aussi lorsque le four à vapeur est éteint.
- Désactivé
  Quel que soit le réglage Heure | Affichage, les touches tactiles et le capteur de mouvement répondent uniquement lorsque le four à vapeur est allumé, ainsi qu'après un certain temps après l'avoir éteint.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte et à la fin d'un intervalle de temps donné.

Le volume du signal sonore est représenté par une barre de progression.

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

Bip touches

Le volume du bip, qui retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche tactile, est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■■
  Volume maximum
- ⊏⊐
  Le bip des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque vous appuyez sur la touche ⏻ Marche/Arrêt.

Unités

Poids

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

Température

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

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud vous permet de garder les aliments au chaud à la fin du programme de cuisson à la vapeur. Les aliments sont maintenus au chaud pendant 15 minutes maximum. Vous pouvez annuler le processus de maintien au chaud en ouvrant la porte.

Veuillez noter que les aliments délicats, notamment le poisson, peuvent continuer à cuire tout en étant maintenus au chaud.

- Activé
  La fonction Maintien au chaud est activée. Lors de la cuisson à une température d'environ 175 °F (80 °C) ou plus, cette fonction s'active après environ 5 minutes. Les aliments sont maintenus au chaud à une température de 160 °F (70 °C).
- Désactivé
  La fonction Maintien au chaud est désactivée.

Réduction de vapeur

La fonction Réduction de vapeur permet d'éviter qu'une grande quantité de vapeur ne s'échappe lorsque la porte est ouverte.

- Activé
  La fonction Réduction de vapeur s'active automatiquement à la fin d'un programme de cuisson, qui utilise une température supérieure à environ 175 °F (80 °C) (cuisson à la vapeur) ou 175–212 °F (80–100 °C) et 100 % d'humidité (cuisson combinée). Le message Réduction de vapeur s'affiche à l'écran.
- Désactivé
  Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction Maintien au chaud est aussi automatiquement désactivée. Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte.

Temp. préprogrammées

Si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent de celle par défaut, il est recommandé de modifier les températures préconisées.

Après avoir sélectionné cette option, une liste de fonctions du four s'affiche à l'écran.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement que vous voulez utiliser.

La température préconisée s'affiche, ainsi que la plage dans laquelle elle peut être modifiée.

■ Modifiez la température préconisée.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Booster

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement le four.

- Activé
  La fonction Booster est automatiquement activée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. L'élément chauffant supérieur (gril), la résistance circulaire et le ventilateur d'air chaud préchauffent tous simultanément la cavité du four à la température requise.
- Désactivé
  La fonction Booster est automatiquement désactivée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Vous pouvez également utiliser le menu déroulant pour activer ou désactiver la fonction Booster d'un programme de cuisson.

Rinçage automatique

Après une cuisson à la vapeur, une fois que vous avez éteint le four à vapeur, le message Rinçage en cours s'affiche à l'écran.

Cette opération permet d'éliminer tous les résidus alimentaires subsistants.

Vous pouvez activer ou désactiver le processus de rinçage automatique.

Dureté de l'eau

Le four à vapeur doit être réglé en fonction du degré de dureté de l'eau locale pour garantir son fonctionnement correct et pour que le détartrage soit effectué à une fréquence adéquate. Plus l'eau est dure, plus le four à vapeur doit être détartré fréquemment.
Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, comme de l'eau minérale, assurez-vous qu'elle n'est pas gazéifiée. Ajustez ce réglage en fonction de la teneur en calcium. La teneur en calcium est indiquée sur l'étiquette de la bouteille en mg/l de Ca^{2+} ou en ppm (mg de Ca^{2+}/l).

Vous pouvez régler le degré de dureté entre 1°dH et 70°dH. Le degré de dureté de l'eau est réglé par défaut sur 15°dH.

- Réglez le degré de dureté de l'eau pour votre région.
- Confirmez avec *OK*.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+}/l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Capteur de présence

Le capteur de mouvement détecte lorsque vous vous approchez de l'écran tactile avec votre main ou votre corps.

Si vous voulez que le capteur de mouvement réagisse même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Activé.

Allumer la lumière

- Lors de cuisson en cours
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile durant une cuisson, l'éclairage intérieur du four s'allume. Il s'éteint à nouveau automatiquement après 15 secondes.
- Toujours activé
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage intérieur du four s'allume. Il s'éteint à nouveau automatiquement après 15 secondes.
- Désactivé
  Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous vous approchez de l'écran tactile. Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Allumer l'appareil

- Activé
  Si l'heure est affichée, le four à vapeur s'allume et le menu principal s'affiche dès que vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé
  Le capteur de mouvement ne répond pas lorsque vous vous approchez de l'écran tactile. Allumez le four à vapeur en appuyant sur la touche tactile ⏻ Marche/Arrêt.

Confirmer le signal sonore

- Activé
  Dès que vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'éteignent.
- Désactivé
  Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Éteignez les signaux sonores manuellement.

Sécurité

Verrouillage système

Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle du four à vapeur.

Vous pouvez toujours régler une alarme et une minuterie, ainsi qu'utiliser la fonction MobileStart lorsque le verrouillage de la mise en marche du système est actif.

Le verrouillage de la mise en marche reste activé même après une panne de courant.

- Activé
  Le verrouillage de la mise en marche est activé. Avant de pouvoir utiliser le four à vapeur, allumez-le et appuyez sur le symbole pendant au moins 6 secondes.
- Désactivé
  Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Le four à vapeur peut être utilisé normalement.

Verrouillage touches

Le verrouillage des touches tactiles empêche que le programme de cuisson soit désactivé par erreur ou que les paramètres soient modifiés. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches tactiles et tous les champs de l'écran sont bloqués quelques secondes après le démarrage d'un programme, à l'exception de la touche Marche/Arrêt.

- Activé
  Le verrouillage des touches est activé. Appuyez sur *OK* pendant au moins 6 secondes afin de désactiver le verrouillage des touches tactiles pendant quelques secondes.
- Désactivé
  Le verrouillage des touches est désactivé. Toutes les touches tactiles sont accessibles comme d'habitude.

Identification façade meuble

- Activé
  La reconnaissance de la porte d'armoire est activée. Grâce au capteur de mouvement, le four à vapeur détecte automatiquement si la porte d'armoire est fermée.

  Si elle est fermée, le four à vapeur s'éteint automatiquement après un certain temps.
- Désactivé
  La reconnaissance de la porte d'armoire est désactivée. Le four à vapeur ne détecte pas si la porte d'armoire est fermée.

Si le four à vapeur est installé derrière une façade d'armoire (par ex. une porte), le four à vapeur, l'armoire et le sol peuvent être endommagés par l'accumulation de chaleur et d'humidité derrière la façade d'armoire fermée.
Laissez toujours la porte d'armoire ouverte lorsque vous utilisez le four à vapeur.
Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que le four à vapeur ait complètement refroidi.

Miele@home

Le four à vapeur est compatible Miele@home et dispose de la fonctionnalité SuperVision.

Votre four à vapeur est équipé en usine d'un module de communication Wi-Fi et est adapté à la communication sans fil.

Il existe plusieurs moyens de connecter votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de raccorder votre four à vapeur à votre réseau Wi-Fi via l'appli Miele@mobile ou WPS.

- Activer
  Ce réglage est uniquement visible si la fonction Miele@home est désactivée. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
  Ce réglage est uniquement visible si la fonction Miele@home est activée. La fonction Miele@home reste configurée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- État de la connexion
  Ce réglage est uniquement visible si la fonction Miele@home est activée. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Réinstaller
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. Réinitialisez les paramètres réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion réseau.

- Réinitialiser
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion Wi-Fi sera réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez configurer une nouvelle connexion Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home. Les paramètres réseau doivent être réinitialisés à chaque fois qu'un four à vapeur est mis au rebut ou vendu, ou si un four à vapeur d'occasion est mis en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder au four à vapeur.
- Installer
  Ce réglage n'est visible que si aucune connexion Wi-Fi n'a encore été configurée. Vous devez configurer une nouvelle connexion Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele@mobile sur votre appareil mobile, si vous avez accès au système Miele@home et si vous avez activé la fonction de commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart et, par exemple, récupérer des informations sur les processus de cuisson au four à vapeur en cours ou pour mettre fin à un processus en cours.

Activer MobileStart

■ Appuyez sur la touche tactile *« Remote » (À distance)* pour activer MobileStart.

La touche tactile *« Remote » (À distance)* s'allume. Vous pouvez commander votre four à vapeur à distance avec l'application Miele.

Le contrôle direct du four à vapeur a la priorité sur le contrôle à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche tactile *« Remote » (À distance)* soit allumée.

SuperVision

Le four à vapeur est compatible Miele@home et dispose de la fonctionnalité SuperVision pour surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

La fonction SuperVision ne peut pas être activée tant que le système Miele@home n'a pas été configuré.

Affichage SuperVision

- Activé
  La fonction SuperVision est activée. Le symbole s'affiche dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Désactivé
  La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en veille

La fonction SuperVision est également disponible lorsque le four est en veille. Toutefois, l'affichage de l'heure doit être activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

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

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers qui sont connectés au système Miele@home sont affichés. Une fois que vous avez sélectionné un appareil, vous pouvez accéder à d'autres réglages :

- Afficher l'appareil
  - Activé
    La fonction SuperVision de cet appareil est activée.
  - Désactivé
    La fonction SuperVision de cet appareil est désactivée. L'appareil est toujours connecté au système Miele@home. Les anomalies sont affichées, même si la fonction SuperVision de l'appareil a été désactivée.
- Signaux sonores
  Vous pouvez choisir si les signaux sonores sont activés (Activé) ou désactivés (Désactivé) pour cet appareil.

RemoteUpdate

L'option de menu RemoteUpdate s'affiche uniquement et ne peut être sélectionnée que si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées (voir « Première mise en service – Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre four à vapeur. Si une mise à jour est disponible pour votre four à vapeur, il la télécharge automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre four à vapeur comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activation/Désactivation

La fonction RemoteUpdate est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas que les mises à jour soient automatiquement téléchargées.

Exécution d'une mise à jour à distance RemoteUpdate

Les informations sur le contenu et l'étendue de la mise à jour sont disponibles dans l'application Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four à vapeur si une mise à jour logicielle est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à plus tard. Ainsi, lorsque le four à vapeur sera rallumé, la mise à jour vous sera rappelée.

Désactivez la fonction RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veuillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

- Vous ne recevrez un message que lorsqu'une mise à jour sera disponible.
- Une fois qu'une mise à jour a été installée, elle ne peut plus être désinstallée.
- N'éteignez pas le four à vapeur pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour est annulée et l'installation n'est pas effectuée.
- Certaines mises à jour logicielles peuvent uniquement être effectuées par le service technique Miele.

Version du logiciel

L'option de menu de la version logicielle est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Informations juridiques

Vous pouvez obtenir une vue d'ensemble des composants open source intégrés sous Licenses Open Source.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four à vapeur dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. N'activez pas ce réglage si vous avez l'intention de faire un usage domestique de l'appareil.

Mode expo

Si vous avez activé le mode Démo, le message Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas. s'affiche lorsque vous allumez la vapeur.

- Activé
  Appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes afin d'activer le mode Démo.
- Désactivé
  Appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes afin de désactiver le mode Démo. Le four à vapeur peut être utilisé normalement.

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
  Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages d'usine.
- Programmes personnalisés
  Tous les programmes favoris seront supprimés.
- MyMiele
  Toutes les entrées MyMiele seront supprimées.
- Temp. préprogrammées
  Toutes les températures préconisées qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages d'usine.

Avec la touche tactile *« Timer » (Minuterie)*, vous pouvez régler une minuterie, pour faire bouillir des œufs par exemple, ou une alarme à une heure spécifique.

Deux alarmes, deux durées de minuterie, ou une alarme et une durée de minuterie peuvent être réglées simultanément.

Utilisation de la fonction Alarme

L'alarme ⏰ permet de spécifier une heure particulière à laquelle un signal sonore doit retentir.

Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four à vapeur avant de régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche ensuite à l'écran lorsque le four à vapeur est éteint.

- Appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)*.
- Sélectionnez ⏰ Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

Lorsque le four à vapeur est éteint, l'heure de l'alarme et le symbole ⏰ s'affichent au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, l'heure de l'alarme et le symbole ⏰ s'affichent dans le coin supérieur droit de l'écran.

À l'heure spécifiée du déclenchement de l'alarme, ⏰ se met à clignoter sur l'écran à côté de l'heure et un signal sonore retentit.

- Sélectionnez la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* ou réglez l'heure de l'alarme sur l'écran.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Modifier une alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez l'alarme de votre choix.

L'heure de l'alarme réglée s'affiche à l'écran.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

L'heure de l'alarme modifiée est maintenant enregistrée et s'affiche à l'écran.

Supprimer une alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez l'alarme de votre choix.

L'heure de l'alarme réglée s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

L'alarme est supprimée.

Utilisation de la fonction Minuterie

La minuterie 🔔 vous permet de chronométrer d'autres activités dans la cuisine, comme faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées (par exemple, comme rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement, etc.).

- La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four à vapeur avant de régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four à vapeur est éteint.

Exemple : vous souhaitez faire bouillir des œufs et vous réglez la minuterie sur une durée de 6 minutes et 20 secondes.

- Appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)*.
- Sélectionnez 🔔 Minuterie.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

Lorsque le four à vapeur est éteint, l'écran affiche le décompte de la minuterie, et le symbole 🔔 s'affiche au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, la durée de la minuterie et le symbole 🔔 figurent dans le coin supérieur droit de l'écran.

À la fin de la durée de la minuterie, le symbole 🔔 clignote, le décompte de l'heure commence et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* ou sélectionnez la minuterie requise sur l'écran.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Modifier la durée de la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez la durée de la minuterie de votre choix.

La durée de la minuterie réglée s'affiche.

- Réglez une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

La durée de la minuterie modifiée est maintenant enregistrée, et le décompte se fait en minutes. Le décompte des durées de la minuterie inférieures à 10 minutes se fait en secondes.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez la durée de la minuterie de votre choix.

La durée de la minuterie réglée s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

Comme les différents pays ont des préférences différentes en matière de préparation culinaire, les valeurs en °F et en °C ne correspondent pas. Les valeurs sont définies telles qu'elles sont spécifiées dans le tableau.

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement		
Cuisson convection	320 °F (160 °C)	85 – 450 °F (30 – 230 °C)
Rôtissage conv.	320 °F (160 °C)	85 – 450 °F (30 – 230 °C)
Chaleur sole/voûte	355 °F (180 °C)	85 – 450 °F (30 – 230 °C)
Cuisson combinée		
Cuiss. combi. + Cuiss. convect.	340 °F (170 °C)	85 – 450 °F (30 – 230 °C)
Cuiss. combi. + Chal. sole/voûte	355 °F (180 °C)	85 – 435 °F (30 – 230 °C)
Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	Niveau 1 – 3
Cuisson vapeur	212 °F (100 °C)	105 – 212 °F (40 – 100 °C)
Sous-vide	150 °F (65 °C)	115 – 195 °F (45 – 90 °C)
Cuisson intensive	355 °F (180 °C)	120 – 450 °F (50 – 230 °C)
Chaleur sole	375 °F (190 °C)	210 – 395 °F (100 – 200 °C)
Chaleur voûte	375 °F (190 °C)	210 – 450 °F (100 – 230 °C)
Gril maxi	Niveau 3	Niveau 1 – 3
Gril éco	Niveau 3	Niveau 1 – 3
Gril convection	395°F (200 °C)	120 – 450 °F (50 – 230 °C)

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement		
Humidité plus	320 °F (160 °C)	85–450 °F (30–230 °C)
Programmes automatiques Auto		
Fonctions spéciales		
Réchauffer	265 °F (130 °C)	250–285 °F (120–140 °C)
Décongeler	140 °F (60 °C)	120–140 °F (50–60 °C)
Miele Mix & Match		
Cuisson croustillante	–	–
Cuisson douce	–	–
Réchauffage croustillant	–	–
Réchauffage doux	–	–
Blanchir	–	–
Préparation de conserves	195 °F (90 °C)	175–212 °F (80–100 °C)
Sécher	120 °F (50 °C)	85–160 °F (30–70 °C)
Faire lever la pâte	–	–
Cuisson de menu	–	–
Désinfecter la vaisselle	–	–
Chauffer la vaisselle	120 °F (50 °C)	120–175 °F (50–60 °C)
Maintien au chaud	150 °F (65 °C)	105–212 °F (40–100 °C)
MyMiele		
Programmes personnalisés		

Menu	Valeur recommandée	Plage
Réglages ⚙		
Entretien ◎		
Détartrer		
Trempage		
Séchage		
Rinçage		

Conseils pour économiser l'énergie

Programmes de cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour un programme de cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la plage indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson, puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant un programme de cuisson.
- Les récipients mats et sombres sont plus appropriés pour la cuisson au four. Ils absorbent plus efficacement la chaleur et la transmettent plus rapidement à la préparation. Les matériaux réfléchissants, comme l'inox ou l'aluminium, renvoient la chaleur, ce qui peut altérer le résultat de la cuisson. Ne recouvrez ni le fond de la cavité ni la grille de cuisson d'une feuille d'aluminium réfléchissant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.
  Réglez le temps de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en possédez une.
- La plupart des aliments peuvent être cuisinés à l'aide du mode Cuisson convection ou Rôtissage conv.. Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode Chaleur sole/voûte. Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Gril convection est le meilleur mode de cuisson pour les plats grillés. Vous pouvez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions de gril, qui utilisent le réglage maximal de température.
- Si possible, cuisez 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 profiter de la chaleur déjà présente.

Réglages

- Sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé des éléments de commande, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage Éclairage | Désactivé ou «Activé» pndnt. 15 secondes pour l'éclairage intérieur du four. Vous pouvez rallumer l'éclairage intérieur du four à tout moment en appuyant sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)*.

Mode Économie d'énergie

Le four à vapeur s'éteint automatiquement pour économiser l'énergie si un programme n'est pas en cours d'exécution et si aucune commande n'a été activée. L'heure actuelle s'affiche à l'écran, ou l'écran reste sombre (voir « Réglages »).

Dysfonctionnement dû à l'absence de filtre dans la sole.
Si le filtre de la sole est absent, des résidus alimentaires peuvent pénétrer dans la vidange. L'eau ne peut pas être pompée hors de la machine.
Avant chaque programme de cuisson, vérifiez que le filtre situé dans la sole de la cavité du four est correctement fixé.

■ Allumez le four à vapeur.

Le menu principal s'affiche.

■ Mettez les aliments au four.

■ Sélectionnez Modes de fonctionnement .

■ Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

Le mode de cuisson et les valeurs de température et d'humidité (le cas échéant) s'affichent.

■ Modifiez les valeurs recommandées, le cas échéant.

Les valeurs recommandées sont automatiquement acceptées en quelques secondes. Vous pourrez modifier la température et le niveau d'humidité ultérieurement à l'aide de l'indicateur de température ou d'humidité.

■ Confirmez avec *OK*.

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

Vous pouvez voir la température augmenter sur l'écran. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois.

■ Une fois le programme de cuisson terminé, sélectionnez Terminer.

La fonction Réduction de vapeur s'active automatiquement à la fin d'un programme de cuisson, qui utilise une température supérieure à environ 175 °F (80 °C) (cuisson à la vapeur) ou 175–212 °F (80–100 °C) et 100 % d'humidité (cuisson combinée).
Attendez que le message Réduction de vapeur disparaisse de l'écran avant d'ouvrir la porte.

■ Sortez les aliments du four.

Nettoyage du four à vapeur

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le si nécessaire.
- Éteignez le four à vapeur.

Le message Rinçage en cours s'affiche après un programme de cuisson avec de la vapeur.

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

Le processus de rinçage devrait être effectué à chaque fois, car il permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires du système.

- Nettoyez et séchez intégralement le four à vapeur de la façon décrite dans la section « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que la cavité du four soit complètement sèche.

Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson

Selon le mode de fonctionnement, dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez modifier ses valeurs ou ses réglages.

Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez modifier les réglages suivants :

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

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier de façon permanente les températures préconisées pour répondre à vos préférences de cuisson via Réglages|Temp. préprogrammées.

La température à cœur s'affiche uniquement si vous utilisez la sonde thermique (voir « Rôtissage – Sonde thermique »).

- Appuyez sur l'affichage de la température.
- Modifiez la température et la température à cœur, le cas échéant.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme de cuisson reprend avec la nouvelle température cible.

Modifier la fonction Humidité

- Appuyez sur l'indicateur d'humidité.
- Modifiez le niveau d'humidité.
- Confirmez avec *OK*.

Le programme se poursuit sur le niveau d'humidité suivant.

Régler les durées de cuisson

La cuisson peut être compromise si un long délai sépare le moment où les aliments sont placés dans le four et celui où ils commencent à être cuits. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire se gâter. Lorsque vous cuisez au four, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
Par conséquent, ne retardez pas trop longtemps le début de la cuisson.

Vous avez placé les aliments dans le four, sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.

En saisissant les réglages Durée, Heure de fin ou Départ à, vous pouvez automatiquement allumer ou éteindre le programme de cuisson.

- Durée
  Saisissez le temps de cuisson requis pour le plat. Une fois terminée, le chauffage du four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson maximal qu'il est possible de régler dépend du mode de fonctionnement choisi.
- Heure de fin
  Précisez l'heure à laquelle vous désirez que le programme se termine. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- Départ à
  Cette fonction s'affiche uniquement dans le menu si vous avez réglé Durée ou une heure Heure de fin. Avec Départ à, vous devez spécifier l'heure à laquelle vous désirez que le programme démarre. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.

- Sélectionnez ◴ ou Minuterie.
- Réglez les heures requises.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Modifier les durées de cuisson réglées

- Sélectionnez ◴, la durée ou Minuterie.
- Sélectionnez l'heure souhaitée et modifiez-la.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Ces réglages sont supprimés en cas de panne de courant.

Supprimer les durées de cuisson réglées

- Sélectionnez ◴, la durée ou Minuterie.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Si vous supprimez Durée, la durées réglées pour les réglages Heure de fin et Départ à sont également supprimées.

Si vous supprimez le réglage Heure de fin ou Départ à, le programme de cuisson démarre selon le temps de cuisson réglé.

Annulation d'un programme de cuisson

Si vous annulez un programme de cuisson, l'élément chauffant et l'éclairage du four s'éteignent, et toutes les durées de cuisson réglées sont supprimées.

Lors d'un programme de cuisson à la vapeur, la fonction Réduction de vapeur s'affiche si vous avez réglé une température supérieure à environ 175 °F (80 °C) (cuisson à la vapeur) ou 175–212 °F (80–100 °C) et 100 % d'humidité (cuisson combinée).

Sélectionnez Fermer pour revenir au menu principal.

Annuler un programme de cuisson sans aucun temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

Annuler un programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Annuler.

L'écran affiche le message Annuler la cuisson? (Annuler la cuisson ?).

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Interruption d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson est interrompu dès que la porte est ouverte. Le chauffage du four s'éteint.
Le temps de cuisson réglé est enregistré lors de la cuisson à la vapeur, ainsi que pour les programmes et applications avec fonctionnement à la vapeur stérile.

⚠ Risque de blessures dues à la vapeur chaude.
Lorsque vous utilisez un programme de cuisson à la vapeur, une grande quantité de vapeur chaude peut s'échapper si la porte est ouverte. La vapeur peut brûler.
Éloignez-vous le temps que la vapeur chaude se dissipe.

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces et aux aliments chauds.
Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales, les accessoires ou les aliments sont susceptibles de vous brûler.
Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de cuisine pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster les niveaux du four, etc.
Lorsque vous placez ou retirez les plats de cuisson du four, assurez-vous que les aliments chauds ne se déversent pas.

Le programme de cuisson reprendra lorsque la porte sera fermée.

Le four à vapeur chauffera de nouveau et l'affichage indiquera la température dans la cavité du four alors qu'elle augmentera.

Lors de la cuisson à la vapeur, ainsi que pour les programmes et applications avec fonctionnement à la vapeur stérile, le décompte de la durée restante se poursuit uniquement lorsque la température réglée est atteinte.

Dans les programmes utilisant 100 % d'humidité et des températures allant jusqu'à 212 °F (100 °C) : le programme de cuisson se termine plus tôt si la porte est ouverte dans la dernière minute de cuisson (55 secondes restantes).

Préchauffage de la cavité du four

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement la cavité du four dans certains modes de cuisson.

La fonction Préchauffer peut être utilisée avec n'importe quel mode de cuisson du four et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

L'appareil doit uniquement être préchauffé dans quelques cas.

■ Préchauffez la cavité du four lorsque vous cuisinez les aliments suivants :

- gâteaux, biscuits et pâtisseries à cuisson rapide (environ 30 minutes ou moins), ainsi que les préparations délicates (comme le gâteau de Savoie) avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte (sans la fonction Booster)

Booster

La fonction Booster est activée en tant que réglage d'usine pour les modes de cuisson suivants (Réglages | Booster | Activé) :

- Cuisson convection
- Rôtissage conv.
- Chaleur sole/voûte

Si vous réglez une température au-dessus de 210 °F (100 °C) et si la fonction Booster est activée, une phase de préchauffage accéléré réchauffe la cavité du four à la température réglée. L'élément chauffant supérieur (gril) et la résistance circulaire s'allument en même temps que le ventilateur d'air chaud.

Les préparations délicates (comme les biscuits ou le gâteau de Savoie) brunissent trop rapidement dans la partie supérieure si la fonction Booster est utilisée.
Désactivez la fonction Booster pour ces préparations.

Activer ou désactiver la fonction Booster pour un programme de cuisson

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

Par ailleurs, vous pouvez également activer séparément la fonction pour un programme de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Booster|Désactivé.

Exemple : Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température. Vous voulez désactiver la fonction Booster pour ce programme de cuisson.

■ Faites défiler le menu déroulant.

La fonction Booster est mise en surbrillance en orange.

■ Sélectionnez Booster.

Selon la palette de couleurs, la fonction Booster est mise en surbrillance en noir ou blanc.

■ Fermez le menu déroulant.

La fonction Booster est désactivée lors de la phase de préchauffage. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Préchauffer

Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.

Si vous avez réglé un temps de cuisson, le décompte ne commence que lorsque la température cible est atteinte et que vous avez placé les aliments dans le four.
Lancez le programme de cuisson immédiatement, sans retarder l'heure de démarrage.

Activer la fonction Préchauffer

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

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis, comme la température.
Vous voulez activer la fonction Préchauffer pour ce programme de cuisson.

■ Faites défiler le menu déroulant.

Selon la palette de couleurs, la fonction Préchauffer est mise en surbrillance en noir ou blanc.

■ Sélectionnez Préchauffer.

La fonction Préchauffer est mise en surbrillance en orange.

■ Fermez le menu déroulant.

Le message suivant s'affiche avec une heure : Enfourner les aliments à . La cavité du four est chauffée à la température réglée.

■ Dès que vous êtes invité à le faire, placez les aliments dans le four.

■ Confirmez avec *OK*.

Crisp function

La fonction Crisp function (réduction de l'humidité) permet d'éliminer l'humidité du four, si nécessaire, pendant toute la durée de la cuisson ou à certains moments du processus.

Il est préférable d'utiliser cette fonction lors de la cuisson d'aliments présentant une garniture humide, comme les quiches, les pizzas, les plats de cuisson avec des garnitures de fruits frais, ou les muffins.

La volaille en particulier obtient une belle peau croustillante grâce à cette fonction.

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

- Cuisson convection
- Rôtissage conv.
- Chaleur sole/voûte
- Cuisson intensive
- Chaleur sole
- Chaleur voûte
- Gril convection
- Humidité plus

Activer la fonction Crisp function

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

Vous avez sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis, comme la température.
Vous voulez activer la fonction Crisp function pour ce programme de cuisson.

■ Faites défiler le menu déroulant.

Selon la palette de couleurs, la fonction Crisp function est mise en surbrillance en noir ou blanc.

■ Sélectionnez Crisp function.

La fonction Crisp function est mise en surbrillance en orange.

■ Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.
La fonction Crisp function peut être désactivée à nouveau à tout moment via le menu déroulant.

Injection de jets de vapeur

Vous pouvez déclencher des jets de vapeur pendant le processus de cuisson dans tous les modes de cuisson du four. Le nombre de jets de vapeur est illimité.

Vous pouvez diffuser un jet de vapeur dès que le message Diffus. vapeur s'affiche et que la touche Départ est verte.

Veuillez attendre que la phase de chauffage soit terminée, afin de permettre à la vapeur de se répartir uniformément dans l'air chaud du four.

■ Sélectionnez Départ.

Le jet de vapeur est diffusé. Il va durer approximativement 1 minute.

■ Procédez comme décrit, afin d'injecter d'autres jets de vapeur une fois que la touche Départ redevient verte.

Modification du mode de fonctionnement

Vous pouvez passer à un autre mode de fonctionnement pendant un programme de cuisson.

- Appuyez sur le symbole correspondant au mode de fonctionnement sélectionné.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson, confirmez le message Annuler l'opération? en appuyant sur Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode de fonctionnement.

Le nouveau mode de fonctionnement s'affiche à l'écran avec ses valeurs correspondantes recommandées.

- Réglez les valeurs du programme de cuisson et confirmez en appuyant sur *OK*.

La section « Remarques générales » contient les informations qui s'appliquent à tous les niveaux. Si des aspects spécifiques doivent être pris en compte pour certains aliments et/ou modes de cuisson, consultez les sections correspondantes pour en savoir plus.

En quoi la cuisson à la vapeur est-elle spéciale?

Presque toutes les vitamines et tous les minéraux sont conservés, car les aliments ne sont pas plongés dans l'eau.

La cuisson à la vapeur conserve mieux la saveur réelle des aliments que la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous recommandons de ne pas assaisonner les aliments avec du sel, ou au moins d'attendre la fin de leur cuisson. Les aliments conservent également leur couleur fraîche et naturelle.

Plats

Plats de cuisson

Des plats de cuisson en acier inoxydable sont fournis avec le four à vapeur. D'autres plats, de différentes tailles, perforés ou non, sont disponibles en option (voir « Accessoires en option »). Vous pouvez ainsi choisir le plat le plus adapté au repas que vous préparez.

Utilisez des plats de cuisson perforés pour la **cuisson à la vapeur**, si possible. La vapeur peut atteindre les aliments de tous les côtés et ils sont ainsi cuits de manière uniforme.

Votre propre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Cependant, veuillez noter ce qui suit :

- La vaisselle doit pouvoir être utilisée dans un four et résister à la vapeur. Dans le cas d'une vaisselle en plastique, veuillez vérifier auprès du fabricant si elle convient à une utilisation dans un four à vapeur.
- La vaisselle à bords épais en porcelaine, en céramique ou en grès n'est pas très adaptée à l'utilisation de la vapeur. En effet, à cause de l'épaisseur de ses bords, elle ne conduit pas bien la chaleur, c'est-à-dire que les temps de cuisson sont nettement plus longs que ceux indiqués dans les tableaux.
- Placez la vaisselle sur la grille ou dans un plat de cuisson. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez également placer la grille sur la sole de la cavité du four, sa surface tournée vers le haut et la vaisselle posée dessus. Vous pouvez également retirer les glissières latérales pour faire plus de place (voir « Nettoyage des glissières latérales » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).
- Laissez un espace suffisant entre le dessus de la vaisselle et la voûte de la cavité du four pour qu'une quantité suffisante de vapeur pénètre dans la vaisselle.

Niveau de cuisson

Vous pouvez sélectionner le niveau de cuisson de votre choix. Vous pouvez également cuire sur plusieurs niveaux en même temps. Cela ne change pas le temps de cuisson.

Lorsque vous utilisez plus d'un récipient profond à la fois pour la cuisson à la vapeur, il est préférable de les placer sur les grilles en les décalant et en sautant au moins un niveau.

Pour éviter que les plats de cuisson et la grille basculent, insérez-les toujours dans les glissières latérales.

Aliments surgelés

Lors de la cuisson d'aliments surgelés, le temps de chauffage est plus long qu'avec des aliments frais. Plus la cavité du four contient d'aliments, plus la phase de chauffage est longue.

Température

Pendant la cuisson à la vapeur, la température ne dépasse pas 212 °F (100 °C). Presque tous les aliments peuvent être cuits à cette température. Certains types d'aliments, comme les baies, doivent être cuits à des températures inférieures pour ne pas éclater. Consultez les sections correspondantes de ce mode d'emploi pour en savoir plus.

Temps de cuisson

Lors de la cuisson à la vapeur, le temps de cuisson débute seulement lorsque la température réglée est atteinte.

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont les mêmes que ceux de la cuisson des aliments dans une casserole. Pour en savoir plus sur les facteurs qui peuvent influer sur le temps de cuisson, consultez les sections correspondantes.

La quantité d'aliments n'a pas d'incidence sur le temps de cuisson. Ainsi, 2 lbs (1 kg) de pommes de terre met le même temps à cuire que 1 lb (500 g).

Cuisson avec un liquide

Remplissez uniquement les plats de cuisson avec $^{2}/_{3}$ de liquide lorsque vous cuisinez, afin d'éviter tout risque de débordement lorsque vous les retirez.

Vos propres recettes – cuisson à la vapeur

Les aliments qui sont cuits dans une casserole ou une poêle peuvent également être cuits dans le four à vapeur. Les temps de cuisson dans le four à vapeur sont les mêmes. Veuillez toutefois noter que les aliments ne sont ni dorés ni croustillants lorsqu'ils sont cuits à la vapeur.

Plat universel et grille combinée

Utilisez le plat universel avec la grille combinée placée dessus pour griller et rôtir, par exemple. Pendant le rôtissage, vous pouvez utiliser les jus de viande recueillis dans le plat pour préparer un jus ou une sauce.

Si vous utilisez le plat universel avec la grille combinée posée dessus, insérez le plat universel entre les rails des glissières latérales pour que la grille glisse automatiquement au-dessus d'elles. En les sortant du four, retirez-les simultanément.

Crans de sécurité anti-basculement

La grille combinée et le plat universel sont dotés de crans de sécurité anti-basculement pour éviter de les tirer hors du niveau de cuisson lorsqu'ils ne doivent être extraits que partiellement. Vous devez soulever la grille combinée et le plat universel pour les retirer.

Remarques sur les tableaux de cuisson

Suivez les instructions concernant les durées et les températures de cuisson, ainsi que les remarques de cuisson.

Sélection du ◴ temps de cuisson

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif.

- Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Légumes

Aliments frais

Préparez les légumes frais de la manière habituelle, à savoir les laver, les nettoyer et les couper.

Aliments surgelés

Il est inutile de décongeler les légumes surgelés au préalable, sauf s'ils ont été congelés ensemble en un bloc.

Les légumes frais et surgelés qui nécessitent le même temps de cuisson peuvent être cuisinés ensemble.

Si les légumes ont congelé ensemble et forment des blocs, cassez-les avant de les cuire à la vapeur. Suivez les instructions sur le temps de cuisson du fabricant, indiquées sur l'emballage.

Plats de cuisson

Lorsque le diamètre de l'aliment à cuire est réduit (par ex. petits pois, asperges), il n'y a pas ou très peu d'aspérités et la vapeur peut difficilement y pénétrer. Pour garantir une cuisson uniforme, utilisez un plat de cuisson plat pour ces types d'aliments et veillez à ce qu'ils ne soient pas empilés sur plus de 1" à 2" (3 à 5 cm) de hauteur. Répartissez les quantités d'aliments plus importantes dans plusieurs plats de cuisson plats.

Différents types de légumes qui nécessitent le même temps de cuisson peuvent être cuisinés ensemble dans un récipient.

Les légumes qui doivent être cuits dans un liquide, comme le chou rouge, doivent être placés dans des plats de cuisson non perforés.

Niveau de cuisson

Si vous faites cuire des légumes qui risquent de tacher d'autres aliments dans un plat de cuisson non perforé, comme des betteraves par exemple, ne déposez aucun autre aliment au-dessous. Cela permet d'éviter tout transfert de couleur sur les autres aliments et d'empêcher le liquide de couler sur les aliments situés au-dessous.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et du degré de cuisson souhaité, comme c'est le cas avec les méthodes de cuisson traditionnelles.
Exemple :
Pommes de terre fermes, coupées en quartiers :
approx. 17 minutes
Pommes de terre fermes, coupées deux :
approx. 20 minutes

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes | ... |

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

Légumes	[min]
Artichauts	32–38
Chou-fleur, entier	27–28
Chou-fleur, fleurons	3–8
Haricots verts	3–10
Brocoli, fleurons	1–4
Botte de carottes, entières	7–8
Botte de carottes, coupées en deux	6–7
Botte de carottes, coupées en morceaux	4
Endive, coupée en deux	4–5
Chou chinois, coupé en morceaux	3
Pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, coupé en lamelles	4–5
Chou frisé, coupé en morceaux	23–26
Pommes de terre fermes, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 27–29 21–22 16–18
Pommes de terre assez fermes, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 26–28 19–20 15–16
Chou-rave, coupé en bâtonnets	6–7
Citrouille, en dés	4–10
Épi de maïs	11–14
Blette, coupée en morceaux	2–3

Cuisson à la vapeur

Légumes	🕘 [min]
Poivron, coupé en dés ou en lamelles	1
Pommes de terre nouvelles, fermes	30–32
Champignons	1
Poireaux, rondelles	2–3
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	6
Chou romanesco, entier	22–25
Chou romanesco, fleurons	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betteraves, entières	53–57
Chou rouge, coupé en morceaux	23–26
Salsifis noir, entier	9–10
Céleri-rave, coupé en bâtonnets	6–7
Asperge verte	3–7
Asperge blanche, entière	4–9
Carottes, coupées en morceaux	3–6
Épinards	1–2
Chou nappa, coupé en morceaux	5–10
Céleri, coupé en morceaux	3–5
Rutabaga, coupé en morceaux	6–7
Chou blanc, coupé en morceaux	12
Chou de Savoie, coupé en morceaux	5–10
Courgettes, rondelles	1
Pois mange-tout	3–5

🕘 durée

Poisson

Aliments frais

Préparez le poisson frais de la manière habituelle, à savoir, retirer les écailles, les évider et les nettoyer.

Aliment surgelé

Le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez-le pour que sa surface soit suffisamment dégelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement.

Préparation

Faites mariner le poisson avec un produit acide, comme du jus de citron ou de citron vert, avant de le cuisiner. Le poisson sera ainsi plus ferme.

Il est inutile d'assaisonner le poisson avec du sel, car il conserve largement les minéraux qui lui confèrent son goût unique pendant la cuisson à la vapeur.

Plats de cuisson

Si vous utilisez un plat de cuisson perforé, graissez-le au préalable.

Niveau de cuisson

Pour faire cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres types d'aliments dans d'autres plats, placez le plat contenant le poisson directement au-dessus du plat universel qui recueille les liquides de cuisson, afin d'éviter d'altérer les goûts des différents aliments.

Température

185–195 °F (85–90 °C)
Pour la cuisson douce des poissons délicats, comme la sole.

212 °F (100 °C)
Pour la cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud et le saumon.
Pour la cuisson des poissons en sauce ou en bouillon.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la texture de l'aliment à cuire, plutôt que de son poids. Un aliment plus épais exige un temps de cuisson plus long. Ainsi, un filet de poisson de 1 lb (500 g) et de 1" (3 cm) d'épaisseur sera plus long à cuire qu'un filet de 1 lb (500 g) et de 1/2" (2 cm) d'épaisseur.

Plus le poisson cuit longtemps, plus sa chair sera ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués. Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, poursuivez sa cuisson pendant quelques minutes.

Prolongez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes si vous faites cuire le poisson dans une sauce ou un bouillon.

Cuisson à la vapeur

Conseils

- L'ajout d'herbes et d'épices, comme l'aneth, permet de révéler toute la saveur du poisson.
- Faites cuire les poissons de grande taille dans leur position de nage. Pour préserver la structure du poisson, placez une petite tasse ou un objet similaire à l'envers dans le plat de cuisson. Disposez le poisson le ventre posé sur la tasse.
- Vous pouvez utiliser tous les déchets de poisson, comme la tête, les arêtes, la queue, etc. pour préparer un **fumet de poisson**. Placez les déchets de poisson avec un mélange de légumes dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Faites cuire à 100 °C (212 °F) pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fumet est fort.
- La préparation du poisson **au bleu** est une méthode qui consiste à cuire le poisson dans de l'eau additionnée de vinaigre, dans des proportions différentes selon la recette. Il est important de ne pas abîmer la peau du poisson. Cette méthode convient pour la cuisson de la carpe, de la truite, de la tanche, de l'anguille et du saumon.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Poisson | ... | Cuisson vapeur

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : voir le tableau
Durée : voir le tableau

Poisson	[° F (° C)]	[min]
Anguille	212 (100)	5–7
Filet de perche	212 (100)	8–10
Filet de mahi-mahi	185 (85)	3
Truite, 1/2 lb (250 g)	195 (90)	10–13
Filet de flétan	185 (85)	4–6
Filet de cabillaud	212 (100)	6
Carpe, 3 lb (1,5 kg)	212 (100)	18–25
Filet de saumon	212 (100)	6–8
Darne de saumon	212 (100)	8–10
Truite arc-en-ciel	195 (90)	14–17
Filet de basa	185 (85)	3
Filet de tilapia	212 (100)	6–8
Filet de haddock	212 (100)	4–6
Filet de plie	185 (85)	4–5
Filet de lotte	185 (85)	8–10
Filet de sole	185 (85)	3
Filet de turbot	185 (85)	5–8
Filet de thon	185 (85)	5–10
Filet de sandre	185 (85)	4

température, durée

Viande

Aliments frais

Préparez la viande de la manière habituelle.

Aliment surgelé

La viande doit être soigneusement décongelée avant d'être cuite dans le four à vapeur (voir « Décongélation » sous « Modes spéciaux »).

Préparation

La viande qui doit être d'abord dorée puis braisée, comme dans le cas d'un goulasch, doit être saisie sur la surface de cuisson.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la texture de l'aliment à cuire, plutôt que de son poids. Un aliment plus épais exige un temps de cuisson plus long. Ainsi, un morceau de viande de 1 lb (500 g) et de 4" (10 cm) d'épaisseur sera plus long à cuire qu'un morceau de 1 lb (500 g) et de 2" (5 cm) d'épaisseur.

Conseils

- Pour conserver le **goût**, utilisez un plat de cuisson perforé. Placez un plat de cuisson non perforé ou le plat universel au-dessous, afin de recueillir le concentré. Vous pouvez utiliser ce concentré pour agrémenter vos sauces ou le congeler en vue d'une utilisation ultérieure.
- La viande bouillie de poulet et de bœuf, ainsi que les os de viande peuvent être utilisés pour préparer un **bouillon fort**. Placez la viande et ses os avec un mélange de légumes dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Plus le temps de cuisson est long, plus le fumet est fort.

Réglages

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

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

Viande	◴ [min]
Bavette de bœuf, recouverte d'eau	110–120
Jarret de porc	135–140
Filet de poulet	8–10
Jambonneau	105–115
Rosbif, recouvert d'eau	110–120
Lanières de veau	3–4
Tranches de porc fumé	6–8
Ragoût d'agneau	12–16
Poularde	60–70
Roulade de dinde	12–15
Suprême de dinde	4–6
Plat-de-côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poulet entier, recouvert d'eau	80–90
Rouelle de bœuf	110–120

◴ durée

Cuisson à la vapeur

Riz

Le riz gonfle à la cuisson et doit être cuit dans un liquide. La proportion de riz par rapport au liquide varie en fonction du type de riz.

Le riz absorbe tout le liquide pendant le processus de cuisson, de sorte qu'aucun élément nutritif n'est perdu.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Riz | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

	Rapport riz/liquide	◴ [min]
Riz basmati	1:1,5	15
Riz étuvé	1:1,5	23–25
Riz à grains courts :		
Ris à grains ronds	1:2,5	30
Riz à risotto	1:2,5	18–19
Riz complet	1:1,5	26–29
Riz sauvage	1:1,5	26–29

◴ durée

Céréales

Les céréales gonflent à la cuisson et doivent être cuites dans un liquide. La proportion de céréales par rapport au liquide varie en fonction du type de céréale.

Les céréales peuvent être cuites entières ou concassées.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Céréales | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

	Rapport céréales/liquide	◴ [min]
Amarante	1:1,5	15–17
Boulgour	1:1,5	9
Épeautre vert, entier	1:1	18–20
Épeautre 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

◴ durée

Cuisson à la vapeur

Pâtes, nouilles et dumplings

Pâtes sèches et nouilles

Les pâtes sèches et nouilles gonflent à la cuisson et doivent être cuites dans un liquide. Le liquide doit recouvrir complètement les pâtes ou les nouilles. L'utilisation d'eau chaude offre un meilleur résultat de cuisson.

Prolongez d'environ $^1/_3$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Aliments frais

Les pâtes et les nouilles fraîches, telles que celles que vous pouvez acheter au comptoir réfrigéré du supermarché, ne nécessitent pas d'absorber l'eau. Faites-les cuire dans un plat graissé et perforé.

Séparez les morceaux de pâtes ou de nouilles qui se sont collés et répartissez-les dans le plat de cuisson.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes | ... |

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

Aliments frais	◴ [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2

◴ durée

Dumplings

Les dumplings à cuire en sachet doivent être entièrement recouverts d'eau, sinon ils n'absorbent pas suffisamment de liquide et se cassent, bien que préalablement trempés.

Faites cuire les dumplings frais dans un récipient graissé et perforé.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

	◴ [min]
Dumplings à la vapeur	30
Dumplings au levain	20
Dumplings de pomme de terre à cuire en sachet	20
Dumplings de pain à cuire en sachet	18–20

◴ durée

Cuisson à la vapeur

Légumineuses sèches

Les légumineuses sèches doivent être trempées dans l'eau froide pendant au moins 10 heures avant d'être cuisinés. Le trempage les rend plus digestes et réduit leur temps de cuisson. Les légumineuses sèches trempées doivent être recouverts de liquide lorsqu'ils sont cuits.

Il est inutile de faire tremper les **lentilles**.

Pour les légumineuses sèches qui n'ont pas été trempées, il est important de respecter le rapport spécifique entre eux et le liquide en fonction de leur type.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes secs | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

Trempage	
	◴ **[min]**
Haricots	
Haricots rouges	55–65
Haricots adzuki	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Pois	
Pois cassés jaunes	40–50
Pois cassés verts	27

◴ durée

Sans trempage		
	Rapport légumes secs/liquide	**◴ [min]**
Haricots		
Haricots rouges	1:3	130–140
Haricots adzuki	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 corail	1:2	7
Pois		
Pois cassés jaunes	1:3	110–130
Pois cassés verts	1:3	60–70

◴ durée

Cuisson à la vapeur

Œufs

Utilisez le plat de cuisson perforé pour faire cuire les œufs.

Il n'est pas nécessaire de percer les œufs avant de les cuire. Comme ils sont lentement chauffés pendant la phase de chauffage, ils ne se fissurent pas avec la cuisson à la vapeur.

Graissez un plat de cuisson non perforé pour cuire des plats à base d'œufs, comme la crème renversée.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Œufs | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

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

◴ durée

Fruits

Pour éviter toute perte de jus, faites cuire les fruits dans un plat de cuisson non perforé. Si vous faites cuire des fruits dans un plat de cuisson perforé, placez un plat non perforé au-dessous. Cela signifie également qu'aucun jus ne se perd.

Conseil : Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour glacer un gâteau.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

	🕘 [min]
Morceaux de pomme	1–3
Morceaux de poire	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Morceaux de nectarine/ pêche	1–2
Prunes	1–3
Coing, en dés	6–8
Morceaux de rhubarbe	1–2
Groseilles à maquereau	2–3

🕘 durée

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques Auto | Saucisses | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 195 °F (90 °C)
Durée : voir le tableau

Saucisses	🕘 [min]
Saucisses de Francfort	6–8
Saucisse de porc	6–8
Saucisses de veau	6–8

🕘 durée

Cuisson à la vapeur

Fruits de mer

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.

Retirez leur coquille et leur veine, puis lavez-les.

Plats de cuisson

Si vous utilisez un plat de cuisson perforé, graissez-le au préalable.

Temps de cuisson

Plus les fruits de mer cuisent longtemps, plus leur chair sera ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Prolongez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes si vous faites cuire les fruits de mer dans une sauce ou un bouillon.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Crustacés | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : voir le tableau
Durée : voir le tableau

	[° F (° C)]	[min]
Crevettes	195 (90)	3
Crevettes roses	195 (90)	3
Crevettes géantes	195 (90)	4
Petites crevettes	195 (90)	3
Homard	205 (95)	10–15
Grosses crevettes	195 (90)	3

température, durée

Moules

Aliments frais

⚠ Risque d'intoxication alimentaire due à des moules avariées.
Les moules avariées peuvent causer une intoxication alimentaire.
Ne faites cuire que les moules fermées.
Ne mangez pas les moules qui ne se sont pas ouvertes après avoir été cuites.

Faites tremper les moules fraîches dans de l'eau pendant quelques heures avant de les cuisiner, afin d'éliminer le sable. Ensuite, frottez soigneusement les moules pour les nettoyer.

Aliments surgelés

Décongelez les moules surgelés.

Temps de cuisson

Plus les moules cuisent longtemps, plus leur chair sera ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Moules | ... |

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : voir le tableau
Durée : voir le tableau

	[° F (° C)]	[min]
Anatifes	212 (100)	2
Coques	212 (100)	2
Moules barbues	195 (90)	12
Pétoncles	195 (90)	5
Couteaux	212 (100)	2–4
Palourdes	195 (90)	4

température, durée

Cuisson de menu – manuelle

Avant de préparer des repas avec la fonction de cuisson de menu manuelle, désactivez la réduction de vapeur (voir « Réduction de vapeur » sous « Réglages »).

Lorsque vous cuisinez un menu, vous pouvez combiner différents aliments avec des temps de cuisson différents, comme un filet de poisson avec du riz et du brocoli.
Les aliments sont placés dans la cavité du four à vapeur à des moments différents, afin que tous les plats soient prêts en même temps.

Niveau de cuisson

Placez les aliments qui produisent une grande quantité de liquide (par ex., le poisson) ou qui ont une couleur particulière (par ex., les betteraves) directement au-dessus du plat universel. Cela permet d'éviter tout transfert de goût ou de couleur sur les autres aliments et d'empêcher le liquide de couler sur les aliments situés au-dessous.

Température

La température doit être de 212 °F (100 °C) pour la cuisson du menu, car la plupart des aliments ne peuvent être cuits qu'à cette température.
Ne faites jamais cuire le menu à une température inférieure si des températures différentes sont recommandées pour les aliments, comme 185 °F (85 °C) pour le poisson et 212 °F (100 °C) pour les pommes de terre.

Si une température de 185 °F (85 °C) est recommandée pour un aliment, par exemple, vous devez d'abord tester les résultats lorsqu'il est cuit à 212 °F (100 °C). Les poissons délicats à structure écailleuse, comme la sole et la plie, deviennent très fermes à 212 °F (100 °C).

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, réduisez le temps de cuisson d'environ $^1/_3$.

Exemple

Temps de cuisson des aliments
(voir les tableaux de cuisson dans « Cuisson à la vapeur »)

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

Calcul des temps de cuisson réglés :

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

6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de tilapia)

Temps restant = 4 minutes (3e temps de cuisson : brocoli)

Temps de cuisson	24 min – Riz		
		6 min – Filet de tilapia	
			4 min – Brocoli
Réglage	18 min	2 min	4 min

Cuisson de tout un menu

- Mettez d'abord le riz au four.
- Réglez le premier temps de cuisson : 18 minutes.
- Une fois les 18 minutes écoulées, enfournez le poisson.
- Réglez le deuxième temps de cuisson : 2 minutes.
- Une fois les 2 minutes écoulées, enfournez le brocoli.
- Réglez le troisième temps de cuisson : 4 minutes.

Sous-vide

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Cette méthode de cuisson douce permet de cuire lentement les aliments à une température basse et constante dans un emballage sous vide.

Avec la cuisson sous vide, l'humidité ne s'évapore pas, et tous les nutriments et les saveurs sont conservés.

Résultat : un goût délicieux et une cuisson homogène.

Utilisez uniquement des aliments qui sont frais et en bon état.

Assurez-vous que les conditions sont hygiéniques et que les aliments n'ont pas été trop longtemps hors du réfrigérateur.

Utilisez uniquement des sacs sous vide résistants à la chaleur et à l'ébullition.

Ne faites pas cuire des aliments dans leur emballage de vente, comme des aliments surgelés sous vide, car le sac sous vide utilisé risque de ne pas convenir.

Utilisez une seule fois le sac sous vide.

Scellez l'aliment sous vide uniquement dans une scelleuse sous-vide à système de chambre.

Remarques importantes sur l'utilisation

Pour optimiser les résultats de cuisson :

- Utilisez les herbes et les épices avec plus de parcimonie qu'avec les méthodes traditionnelles, car leur effet sur la saveur des aliments est plus marqué.
  Vous pouvez également cuire les aliments sans assaisonnement et l'ajouter après.
- L'ajout de sel, de sucre et de liquides réduit le temps de cuisson.
- L'ajout d'ingrédients acides, comme le citron ou le vinaigre, durcit les aliments.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'ail, car il peut donner un goût désagréable.
- Utilisez uniquement des sacs sous vide qui correspondent à la taille des aliments. Si le sac est trop grand, le volume d'air restant risque d'être trop important.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments dans un seul sac sous vide, placez-les côte à côte à l'intérieur.
- Si vous désirez cuire des aliments dans plusieurs sacs sous vide à la fois, mettez les sacs l'un à côté de l'autre sur la grille.
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Maintenez la porte fermée pendant le programme de cuisson. L'ouverture de la porte allonge le processus de cuisson et peut modifier les résultats de cuisson.
- Les températures et les temps de cuisson des recettes sous vide ne peuvent pas toujours être reproduits avec précision. Modifiez les réglages pour obtenir le degré de cuisson que vous souhaitez.

Sous-vide

Conseils

- Pour réduire les temps de cuisson, vous pouvez mettre les aliments sous vide 1 à 2 jours avant le programme de cuisson. Conservez les aliments mis sous vide au réfrigérateur à une température ne dépassant pas 40 °F (5 °C). Pour préserver leur qualité et leur saveur, les aliments doivent être cuits au plus tard 2 jours après.
- Faites congeler les liquides comme les marinades avant de la mise sous vide, afin d'éviter qu'ils s'échappent du sac.
- Pour remplir, repliez les bords du sac sous vide vers l'extérieur, afin d'obtenir une soudure propre et impeccable.
- Si vous ne voulez pas manger les aliments immédiatement après leur cuisson, plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez les aliments à des températures ne dépassant pas 40 °F (5 °C).
  De cette façon, vous pouvez préserver la qualité et la saveur des aliments, tout en les gardant frais plus longtemps.
  Exception : la volaille doit être consommée immédiatement après le programme de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, coupez le sac sous vide sur tous ses côtés pour accéder plus facilement aux aliments.
- Faites brièvement dorer la viande et les types de poissons fermes (comme le saumon) avant de les servir. Cela leur permet de développer une saveur grillée.
- Utilisez le bouillon ou la marinade de légumes, de poisson ou de viande pour faire une sauce.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

Utilisation du mode de cuisson Sous-vide

- Rincez l'aliment avec de l'eau froide et séchez-le.
- Placez l'aliment dans un sac sous vide, puis assaisonnez-le ou ajoutez du liquide selon votre goût.
- Mettez l'aliment sous vide uniquement dans une scelleuse sous-vide à système de chambre.
- Pour optimiser les résultats de cuisson, placez la grille sur le niveau de cuisson 2.
- Placez l'aliment mis sous vide sur la grille (les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sacs).
- Sélectionnez Modes de fonctionnement.
- Sélectionnez Sous-vide.
- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.
- Confirmez avec *OK*.
- Procédez à d'autres réglages s'il y a lieu (voir la section « Fonctionnement »).

Causes possibles de mauvais résultats

Le sac sous vide s'est ouvert :

- Le cordon de soudure n'était pas assez propre ou stable, et il s'est dissous.
- Le sac a été endommagé par un os tranchant.

Les aliments ont un arrière-goût désagréable ou n'ont pas bon goût :

- Les aliment n'ont pas été conservés correctement, la chaîne du froid a été interrompue.
- Les aliments ont été infectés par des bactéries avant d'être mis sous vide.
- Certains ingrédients (par ex., les assaisonnements) ont été ajoutés en quantités excessives.
- Le sac ou la soudure n'était pas impeccable.
- Le vide créé était insuffisant.
- Les aliments n'ont pas été consommés ou refroidis directement après avoir été cuits.

Sous-vide

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif dans les tableaux. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la cuisson, si nécessaire. Le temps de cuisson commence à partir du moment où la température réglée est atteinte.

Aliments	**Ajouté au préalable**		**[° F (° C)]**	**[min]**
	Sucre	**Sel**		
Poisson				
Filet de cabillaud, 1" (2,5 cm) d'épaisseur		x	129 (54)	35
Filet de saumon, 3/4"–1 1/4" (2–3 cm) d'épaisseur		x	126 (52)	30
Filet de lotte		x	144 (62)	18
Filet de sandre, 3/4" (2 cm) d'épaisseur		x	131 (55)	30
Légumes				
Chou-fleur en fleurons, moyens à gros		x	185 (85)	40
Potimarron, tranché		x	185 (85)	15
Chou-rave, tranché		x	185 (85)	30
Asperge, blanche, entière	x	x	185 (85)	22–27
Patate douce, tranchée		x	185 (85)	18
Fruits				
Ananas, rondelles	x		185 (85)	75
Pommes, rondelles	x		176 (80)	20
Mini-bananes, entières			144 (62)	10
Pêches, coupées en deux	x		144 (62)	25–30
Morceaux de rhubarbe			167 (75)	13
Prunes, coupées en deux	x		158 (70)	10–12
Autres				
Haricots blancs, trempés dans un rapport de 1:2 (haricots/liquide)		x	195 (90)	240
Crevettes, pelées et déveinées		x	133 (56)	19–21
Œuf, entier			149–151 (65–66)	60
Pétoncles, retirés de leur coquille			126 (52)	25
Échalote, entière	x	x	185 (85)	45–60

température, durée

Aliments	Ajouté au préalable		[°F (°C)]		[min]
	Sucre	Sel	À point*	Cuit*	
Viande					
Poitrine de canard, entière		X	151 (66)	162 (72)	35
Selle d'agneau (sur l'os)			136 (58)	144 (62)	50
Filet de boeuf, 1 1/2" (4 cm) d'épaisseur			133 (56)	142 (61)	120
Faux-filet de boeuf, 1" (2,5 cm) d'épaisseur			133 (56)	–	120
Filet de porc, entier		X	145 (63)	153 (67)	60

température, durée

* Degré de cuisson
Le degré de cuisson « Cuit » utilise une température à coeur supérieure à celle du degré « À point ». Les résultats ne sont pas les mêmes que le degré « Bien cuit » obtenu avec les méthodes de rôtissage traditionnelles.

Réchauffage

Ne réchauffez les crucifères, comme le chou-rave et le chou-fleur, qu'avec une sauce. Sans sauce, un goût désagréable de chou et une couleur gris-brun peuvent se développer.

Il ne faut pas réchauffer les aliments dont la cuisson est courte ou qui continuent de cuire pendant le réchauffage (comme le poisson).

Préparation

Immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée pendant environ 1 heure. Ce processus de refroidissement rapide empêche les aliments de continuer à cuire. Ainsi, ils resteront parfaitement cuits.
Ensuite, conservez les aliments au réfrigérateur à une température ne dépassant pas 40 °F (5 °C).

Veuillez noter que plus la durée de conservation est longue, plus les aliments perdent de leur qualité.

Nous vous recommandons de ne pas conserver les aliments au réfrigérateur plus de 5 jours avant de les réchauffer.

Réglages

Modes de fonctionnement ▭ | Sous-vide
Température : voir le tableau
Durée : voir le tableau

Réchauffage avec le mode de cuisson Sous-vide

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire. Le temps de cuisson commence à partir du moment où la température réglée est atteinte.

Aliments	[° F (° C)]		[min][2]
	À point[1]	Cuit[1]	
Viande			
Selle d'agneau (sur l'os)	136 (58)	144 (62)	30
Filet de bœuf, 1 1/2" (4 cm) d'épaisseur	133 (56)	142 (61)	30
Faux-filet de bœuf, 1" (2,5 cm) d'épaisseur	133 (56)	–	30
Filet de porc, entier	145 (63)	153 (67)	30
Légumes			
Chou-fleur en fleurons, moyens à gros[3]	185 (85)		15
Chou-rave, tranché[3]	185 (85)		10
Fruits			
Ananas, rondelles	185 (85)		10
Autres			
Haricots blancs, trempés dans un rapport de 1:2 (haricots/liquide)	195 (90)		10
Échalote, entière	185 (85)		10

température, durée

1 Degré de cuisson
Le degré de cuisson « Cuit » utilise une température à cœur supérieure à celle du degré « À point ». Les résultats ne sont pas les mêmes que le degré « Bien cuit » obtenu avec les méthodes de rôtissage traditionnelles.

2 Les temps de cuisson s'appliquent à des aliments sous vide, dont la température initiale est d'environ 40 °F (5 °C) (température du réfrigérateur).

3 Faites réchauffer uniquement dans la sauce.

Réchauffer

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits selon la méthode du sous-vide, utilisez le mode de cuisson Sous-vide (voir « Réchauffage » sous « Sous-vide »).

Le four à vapeur est très efficace pour réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni les cuire davantage. Les aliments sont réchauffés uniformément, et il n'est pas nécessaire de les remuer pendant la phase de réchauffage.

Vous pouvez réchauffer des plats individuels ou des plats cuisinés qui sont déjà prêts (par ex. la viande, les légumes et les pommes de terre).

Plats

Les petites quantités peuvent être réchauffées sur une assiette. Toutefois, les quantités plus importantes doivent être réchauffées dans un plat de cuisson.

Temps de cuisson

10–12 minutes suffisent généralement pour une assiette. Pour plusieurs assiettes, il faut prévoir un peu plus de temps.
Si vous réchauffez plusieurs plats l'un après l'autre, le temps de réchauffage peut être réduit d'environ 5 minutes pour le deuxième plat et les suivants, car la cavité du four sera encore chaude.

Humidité

Plus les aliments sont humides, plus les réglages d'humidité doivent être bas.

Conseils

- Ne réchauffez pas les aliments de grande taille entiers, comme un rôti. Divisez-les en plusieurs portions et réchauffez-les comme des plats.
- Les aliments compacts, comme les poivrons farcis ou les paupiettes, doivent être coupés en deux.
- Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions sont les plats tels que le goulasch, qui est cuit en sauce.
- Veuillez noter que les produits panés, comme les escalopes panées, ne conservent pas leur aspect croustillant une fois réchauffés.

Il est inutile de couvrir les aliments avant de les réchauffer.

Réglages

Fonctions spéciales | Réchauffer
ou
Modes de fonctionnement | Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Cuiss. convect.

Température : voir le tableau
Humidité : voir le tableau
Durée : voir le tableau

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire.

Aliments	[° F (° C)]	[%]	* [min]
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	250 (120)	70	8–10
Plats d'accompagnement			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées en deux dans le sens de la longueur	250 (120)	70	8–10
Dumplings Purée de pommes de terre	285 (140)	70	18–20
Viande et volaille			
Viande en tranches, 1/2" (1,5 cm) d'épaisseur Paupiettes, en tranches Goulasch Ragoût d'agneau Boulettes de viande Escalopes de poulet Escalopes de dinde, en tranches	285 (140)	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Paupiette de poisson, coupée en deux	285 (140)	70	10–12
Plats préparés			
Spaghetti, à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre et légumes Poivrons farcis (coupés en deux), riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon clair Ragoût	250 (120)	70	10–12

température, humidité, durée

* Ces durées s'appliquent aux aliments chauffés sur une assiette.

Décongélation

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

La décongélation des aliments dans le four à vapeur est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

⚠ Risque d'infection due à des bactéries.
Les bactéries telles que la salmonelle peuvent causer des intoxications alimentaires mortelles.
Il est particulièrement important de respecter les règles d'hygiène alimentaire lors de la décongélation du poisson et de la viande, et en particulier en ce qui concerne la décongélation de la volaille.
N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.
Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Température

La meilleure température de décongélation est 140 °F (60 °C).
Exception : 125 °F (50 °C) pour la viande hachée et le gibier.

Avant et après la décongélation

Retirez tous les emballages avant de décongeler les aliments.
Exceptions : laissez le pain, les biscuits et les gâteaux dans leur emballage, sinon ils absorbent l'humidité et se ramollissent.

Laissez les aliments reposer quelques minutes à température ambiante avant de les faire décongeler. Le temps de repos est nécessaire pour permettre une répartition uniforme de la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur.

Plats de cuisson

Utilisez un plat perforé avec le plat universel au-dessous lorsque vous décongelez des aliments qui vont goutter, comme la volaille. De cette façon, la nourriture ne baigne pas dans le liquide décongelé.

Les aliments qui ne gouttent pas peuvent être décongelés dans un plat de cuisson non perforé.

Conseils

- Le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez-le pour que sa surface soit suffisamment dégelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement. Selon l'épaisseur du poisson, 2 à 5 minutes suffisent généralement.
- Lorsque vous décongelez des aliments qui ont été surgelés ensemble, comme des baies et des morceaux de viande, séparez-les à la moitié du temps de décongélation.
- Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.
- Décongelez les plats préparés surgelés en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.

Réglages

Fonctions spéciales | Décongeler
ou
Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur

Température : voir le tableau
Durée de décongélation : voir le tableau
Temps de repos : voir le tableau

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée de décongélation la plus courte. Vous pouvez prolonger la durée de décongélation, si nécessaire.

Aliments surgelés	Quantité	[° F (° C)]	[min]	[min]
Produits laitiers				
Fromage tranché	1/4 lb (125 g)	140 (60)	15	10
Fromage blanc	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Crème	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	1/4 lb (100 g)	140 (60)	15	10–15
Fruits				
Purée de pommes	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Morceaux de pomme	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Abricots	1 lb (500 g)	140 (60)	25–28	15–20
Fraises	2/3 lb (300 g)	140 (60)	8–10	10–12
Framboises/Groseilles	2/3 lb (300 g)	140 (60)	8	10–12
Cerises	1/3 lb (150 g)	140 (60)	15	10–15
Pêches	1 lb (500 g)	140 (60)	25–28	15–20
Prunes	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés en bloc	2/3 lb (300 g)	140 (60)	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	3/4 lb (400 g)	140 (60)	15	10–15
Truite	1 lb (500 g)	140 (60)	15–18	10–15
Homard	2/3 lb (300 g)	140 (60)	25–30	10–15
Petites crevettes	2/3 lb (300 g)	140 (60)	4–6	5
Plats préparés				
Viande, légumes, accompagnements/ ragoût/soupe	1 lb (480 g)	140 (60)	20–25	10–15
Viande				
Viande rôtie, tranchée	1/4–1/2 lb (125–150 g) chacun	140 (60)	8–10	15–20

Modes spéciaux

Aliments surgelés	Quantité	[° F (° C)]	[min]	[min]
Viande hachée	1/2 lb (250 g)	125 (50)	15–20	10–15
	1 lb (500 g)	125 (50)	20–30	10–15
Goulasch	1 lb (500 g)	140 (60)	30–40	10–15
	2 lb (1000 g)	140 (60)	50–60	10–15
Foie	1/2 lb (250 g)	140 (60)	20–25	10–15
Râble de lièvre	1 lb (500 g)	125 (50)	30–40	10–15
Selle de gibier	2 lb (1000 g)	125 (50)	40–50	10–15
Escalopes/Côtelettes/Saucisses	1 3/4" (800 g)	140 (60)	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	2 lb (1000 g)	140 (60)	40	15–20
Cuisses de poulet	1/3 lb (150 g)	140 (60)	20–25	10–15
Escalopes de poulet	1 lb (500 g)	140 (60)	25–30	10–15
Pilons de dinde	1 lb (500 g)	140 (60)	40–45	10–15
Produits de boulangerie-pâtisserie				
Pâtes feuilletées/Produits à base de levure	–	140 (60)	10–12	10–15
Gâteaux, biscuits et pâtisseries	3/4 lb (400 g)	140 (60)	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	140 (60)	30	2
Pain de seigle, tranché	1/2 lb (250 g)	140 (60)	40	15
Pain complet, tranché	1/2 lb (250 g)	140 (60)	65	15
Pain blanc, tranché	1/3 lb (150 g)	140 (60)	30	20

température, durée de décongélation, temps de repos

Miele Mix & Match

Le mode spécial Miele Mix & Match est disponible pour aider à la préparation simple et rapide de plats à l'assiette. Grâce à cette application, vous pouvez réchauffer des aliments déjà cuits (plats cuisinés) ou composer un repas en portions à partir d'aliments frais et les cuire sur une assiette.

Pendant la cuisson, vous pouvez choisir entre un résultat croustillant et doré ou des aliments cuits doucement, dont la surface est juteuse, sans coloration supplémentaire.

N'utilisez que des aliments parfaitement sains. En cas de doute, jetez les aliments.

Plats

Utilisez :

- Une assiette plate ou un petit plat allant au four
- Un bol profond ou une tasse pour les aliments nécessitant l'ajout de liquide

Les produits de boulangerie, les pizzas, les tartes flambées, etc., peuvent être placés directement sur la grille (avec du papier sulfurisé, si nécessaire).

Les récipients en plastique des plats préparés ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur.
Voilà pourquoi vous devez placer les plats préparés dans des plats de cuisson adaptés.

Conseils pour réchauffer les plats à l'assiette

- Pour les plats frits ou gratinés, utilisez le mode Réchauffage croustillant et pour les plats cuits au four ou bouillis, le mode Réchauffage doux.
- Le mode Réchauffage croustillant garantit que seuls les aliments qui étaient croustillants avant d'être réchauffés le restent.
- Les aliments ne doivent pas dépasser une hauteur de 3/4" à 1" (2 à 2,5 cm). Placez les aliments plus grands dans des récipients plats (par ex., un ragoût) ou coupez-les en petits morceaux (par ex. les paupiettes, les gâteaux).
- Faites uniquement réchauffer les pâtes dans la sauce.
- Des gouttelettes de vapeur d'eau peuvent s'être accumulées sous la vaisselle. Séchez les gouttelettes d'eau avant de servir.

Conseils pour cuire les plats à l'assiette

- Vous pouvez facilement faire une sauce à partir du bouillon de viande et du fumet de poisson : pour cela, il vous suffit d'ajouter une cuillère à café de fécule de maïs à la viande ou au poisson cru avant de le faire cuire. Avant de servir, mélangez la sauce à la fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Vous pouvez également utiliser une cuillère à café de poudre de purée de pommes de terre (instantanée) ou une pincée de gomme de guar à la place de la fécule de maïs.
- Si les temps de cuisson des différents aliments ne sont pas les mêmes, vous pouvez y remédier en modifiant leur taille : si le temps de cuisson est plus court, faites des morceaux plus gros (par ex., des gros fleurons de chou-fleur). Si le temps de cuisson est plus long, faites des morceaux plus petits (par ex. des pommes de terre en dés).
- Vous pouvez également pallier les différences de temps de cuisson par des superpositions : placez un aliment à temps de cuisson court sous un aliment à temps de cuisson long, ou combinez-les pour former un petit gâteau.
- Pour éviter que les aliments se dessèchent, préparez votre plat avec une sauce ou une marinade. Vous pouvez également utiliser du fromage ou du bacon.

Préparation d'un plat à l'assiette à l'aide de différents ingrédients

Pour garantir une bonne cuisson, vous devez composer les différents ingrédients du plat, comme la viande, les accompagnements et les légumes, de manière à pouvoir sélectionner un réglage commun pour le dorage. Ce réglage doit être adapté à tous les ingrédients du plat, ou au moins adapté sous certaines conditions.
Nous vous recommandons de procéder comme suit :

- Sélectionnez un ingrédient principal en fonction des tableaux de cuisson, comme un steak.
- Sélectionnez les autres ingrédients dont les réglages de dorage correspondent, comme les haricots verts et le riz.

Remarques sur les tableaux de cuisson

Outre des informations sur la taille des portions ou la manipulation des aliments avant la cuisson, les tableaux de cuisson fournissent également des conseils sur la préparation.

Le degré de dorage est représenté à l'écran par une suite de sept petites barres. En principe, plus le nombre de barres est élevé, plus le temps de cuisson est long.

Vous pouvez utiliser les icônes pour déterminer quel réglage est approprié pour faire dorer les aliments :

Symbole	Signification
	Non adapté
	Adapté sous certaines conditions
	Adapté

Utiliser le mode spécial Miele Mix & Match

Il est inutile de couvrir les aliments lorsqu'ils cuisent.

- Préparez les aliments comme il se doit.
- Sélectionnez Fonctions spéciales ☼ | Miele Mix & Match.
- Si vous préparez des aliments qui sont déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage doux ou Réchauffage croustillant.
- Si vous préparez des aliments qui sont **frais** ou partiellement cuits, sélectionnez Cuisson douce ou Cuisson croustillante.
- Modifiez le réglage du dorage, au besoin.
- Confirmez avec *OK*.
- Placez les aliments sur la grille sur le niveau de cuisson 2.
- Confirmez avec *OK*.

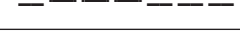
Vous pouvez démarrer le programme de cuisson tout de suite ou plus tard, ou encore retarder le démarrage.

- Si, à la fin d'un programme de cuisson, le plat à l'assiette n'est pas assez cuit pour vous, sélectionnez Prolonger la cuisson.

Réchauffer des aliments avec le mode spécial « Réchauffage croustillant »

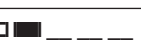
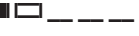
Aliments	Réglage de la barre de progression du dorage
Strudel aux pommes, 1 3/4 " (4 cm) d'épaisseur, cuit au four	
Camembert au four, 0,8 oz (25 g), cuit au four	
Camembert au four, 2,6 oz (75 g), cuit au four	
Baguette	
Canapés en pâte feuilletée, cuits au four	
Feuilletés (épinards), cuits au four	
Böreks, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, précuits ou cuits au four	
Frites, 1/2" (1 cm) d'épaisseur, précuites ou cuites	
Galette de tofu[1], cuite	
Petit pain (blé), précuit au four	
Petit pain (seigle), précuit au four	
Petit pain, cuit au four, conservé	
Cheeseburger, cuit	
Chili con carne[1], 3/4 " (2 cm) d'épaisseur, cuit	
Pains ciabatta, précuits au four	
Pains ciabatta, cuits au four, conservés	
Crêpe[1], cuite	
Tarte flambée, cuite au four	
Tarte flambée	
Lanières de viande[1], précuites ou cuites	
Foccacia,1 1/4"–1 1/2" (3–4 cm) d'épaisseur, précuite ou cuite au four	
Galette de viande[1] (porc), 0,8 oz (25 g), cuite	
Galette de viande[1] (porc), 2,1 oz (60 g), cuite	
Galette de viande[1] (porc), 3,5 oz (100 g), cuite	
Rouleau de printemps, 0,8 oz (25 g), cuit au four	
Rouleau de printemps, 3,5 oz (100 g), cuit au four	
Hot dog[1], précuit au four	

Modes spéciaux

Aliments	Réglage de la barre de progression du dorage
Kaiserschmarrn autrichien (crêpe de l'empereur)[1], surgelée, décongelée	
Pommes de terre, assez fermes, tranchées, cuites	
Croquettes de pommes de terre, cuites au four	
Lasagnes[1], 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cuites	
Naan[1], cuit	
Gratin de pâtes fraîches au fromage, 1 3/4" (4,5 cm) d'épaisseur, précuites	
Gratin de pâtes[1], 3/4" (2 cm) d'épaisseur, cuit	
Gratin de pâtes[1], 1 3/4" (4,5 cm) d'épaisseur, cuit	
Gratin de pâtes[1], 2 1/2" (6 cm) d'épaisseur, cuit	
Crêpes[1], cuites	
Crêpes[1]	
Pita[1], précuite au four	
Pizza, cuite au four	
Crêpes poffertjes	
Quiche, 0,8 oz (25 g), cuite au four	
Quiche, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, cuite au four	
Quiche, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cuite au four	
Galettes de pommes de terre[1], cuites au four	
Pommes de terre rissolées, cuites au four	
Escalope panée, cuite	
Tacos, cuits au four	
Toast Hawaï, cuit	
Fromage grillé, cuit	
Chips de tortilla, cuites au four, avec fromage	
Wraps de tortilla[1], précuits au four ou cuits, enroulés dans du papier d'aluminium	

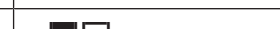
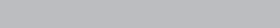
[1] n'est pas croustillant, il suffit de le chauffer suffisamment (> 150 °F (65 °C)).

Cuire des aliments avec le mode spécial « Cuisson croustillante »

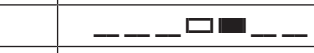
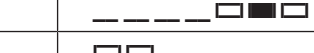
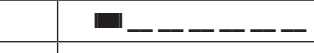
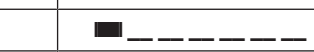
Aliments	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Viande[1]		
Saucisses, 0,8 oz (25 g), bouillies	–	
Saucisses, 3,5 oz (100 g), bouillies	Entaillées	
Saucisses à griller, épaisses, crues	Entaillées, arrosées d'un peu d'huile	
Brochette de filet de bœuf, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du bacon	
Brochette de porc, morceaux de 1,7 oz (50 g), cru	Marinée, avec du poivron et de l'oignon	
Galette de viande, 2,1 oz (60 g), 1" (2,5 cm) d'épaisseur	Viande hachée, assaisonnée	
Filet de poulet, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Enroulé dans du bacon, salé et poivré	
Filet de poulet, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Seul, assaisonné	
Filet de poulet, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, crème fraîche	
Brochette de poulet, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon	
Pilon de poulet, cru	Mariné	
Filet mignon de veau, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné, en sauce	
Escalope de porc fumé, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, crue	–	
Côtelette de porc fumé, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, crue	–	
Côtelette d'agneau, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	
Steak, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Mariné	
Filet mignon de porc, 1 1/2" (4 cm) d'épaisseur, cru	Enroulé dans du bacon, salé et poivré	
Côtelette de porc, 1/2" (1,5 cm) d'épaisseur, crue	Enrobée de chapelure, arrosée d'un peu d'huile	

Modes spéciaux

Aliments	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Poisson[1]		
Escalope de flétan, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	
Filet de cabillaud, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Avec une croûte au beurre et à la chapelure	
Filet de cabillaud, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné	
Filet de cabillaud, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, tomate	
Filet de saumon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné	
Escalope de saumon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	
Brochette de saumon, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Assaisonnée	
Filet de colin, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné, garniture : épinards, féta	
Filet de thon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Mariné	
Filet de thon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné, garniture : tomate, fromage	
Brochette de poisson-chat, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du bacon	
Légumes		
Aubergine, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, crue	Marinée	
Chou-fleur, gros fleurons, cru	Sel, poivre, chapelure au beurre	
Brocoli, gros fleurons, cru	Sauce au fromage	
Haricots verts enroulés de bacon, crus	Enroulés dans des tranches de bacon, assaisonnés	
Tomates cerises, entières, crues	Marinées	
Pommes de terre[2], tranches/morceaux de 1/8" (3 mm), crues	Beurre, sel ou fromage	
Chou-rave, tranches de 3/4" (2 cm), cru	Sel, poivre, noix de muscade	

Aliments	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Citrouille, morceaux de 3/4" (2 cm), crue	Sel, poivre, huile de graines de courge	
Épi de maïs, cru	Sel, beurre	
Carottes, en quartiers/tranches de 3/4" (2 cm), crues	Sel, poivre, beurre	
Poivron, gros morceaux, cru	Mariné	
Ratatouille, morceaux de 3/4" (2 cm), crue	Purée de tomates, assaisonnement, fécule de maïs	
Courgette, tranches de 3/4" (2 cm), crue	Marinée	
Pâtes et riz		
Gratin de pâtes fraîches à la viande, 1 3/4" (4,5 cm) d'épaisseur, non cuites	Légumes crus, sauce, fromage	
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	–	
Lasagnes, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, précuites	–	
Gratin de pâtes, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, précuit	–	
Riz, riz brun, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)	
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:1,5 (riz:liquide)	
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 10–12 minutes, non cuit	Sel, 1:1,5 (riz:liquide)	
Riz, précuit	–	
Pizza, etc.		
Camembert au four, 0,8 oz (25 g), surgelé	Décongelé	
Baguette, surgelée	Décongelée	
Baguette, précuite	–	
Frites, précuites	–	
Petit pain, cuit au four, conservé	–	
Cheeseburger, précuit	–	
Dattes enroulées dans du bacon, crues	–	

Modes spéciaux

Aliments	Conseils pour la cuisson	Réglage de la barre de progression du brunissement
Tarte flambée, non cuite	Produit de réfrigération	
Tarte flambée, non cuite	Pâte réfrigérée	
Rouleau de printemps, 0,8 oz ou 3,5 oz (25 g ou 100 g), surgelé	Décongelé	
Fromage grillé, 3,2 oz (90 g), précuit	–	
Croquettes de pommes de terre, cuites au four	–	
Croquettes de pommes de terre, surgelées	Décongelées	
Gnocchi, précuits	Beurre, sel, fromage	
Galettes de pommes de terre, non cuites	Arrosées d'un peu d'huile	
Schupfnudeln (dumplings de pommes de terre), précuits	–	
Galette de tofu, 2,8 oz (80 g), cuite	–	
Pizza, cuite au four	–	
Petit pain au seigle, surgelé	Décongelé	
Petit pain au seigle, précuit au four	–	
Pommes de terre rissolées, cuites au four	Beurre, sel	
Pommes de terre rissolées, surgelées	Décongelées	
Petit pain blanc, surgelé	Décongelé	
Petit pain blanc, précuit au four	–	
Tarte à l'oignon, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, précuite au four	–	
Desserts		
Kaiserschmarrn autrichien (crêpe de l'empereur), cuite	–	
Crêpe Kaiserschmarrn, surgelé	Décongelée	
Crêpe Kaiserschmarrn, non cuit	Préparation à mélanger	

[1] Ajoutez une cuillère à café de fécule de maïs à la viande crue/au poisson cru.

[2] Assez fermes

Aliments adaptés au mode spécial « Cuisson douce »

Aliments	Conseil de cuisson
Viande[1]	
Bockwurst/saucisse de Francfort (porc) épaisse, 3,5 oz (100 g), cuite	–
Brochette de filet de bœuf, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du bacon
Brochette de porc, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon
Filet de poulet, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Seul, assaisonné
Filet de poulet, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, crème fraîche
Brochette de poulet, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Marinée, avec du poivron et de l'oignon
Filet mignon de veau, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné, en sauce
Porc fumé, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cru	–
Côtelette de porc fumé, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, crue	–
Boulettes de viande, 2,6 oz (75 g), crues	Viande hachée, assaisonnée, en sauce
Poisson[1]	
Truite, entière, 3/4 lb (350 g), crue	Assaisonné, farce : beurre, herbes
Escalope de flétan, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée
Filet de cabillaud, 1 1/2" (3,5 cm) d'épaisseur, cru	Mariné
Filet de cabillaud, farci, cru	Assaisonné, farce : épinards, tomate
Filet de saumon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Assaisonné
Escalope de saumon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, crue	Marinée
Brochette de saumon, morceaux de 1,7 oz (50 g), crue	Assaisonnée
Filet de colin, 6,3 oz (180 g)	Garniture : épinards et crème fraîche
Filet de thon, 1 1/4" (3 cm) d'épaisseur, cru	Mariné
Brochette de poisson-chat, morceaux de 1,7 oz (50 g)	Marinée, avec du bacon
Légumes	
Chou-fleur, gros fleurons, cru	Assaisonné
Brocoli, gros fleurons, cru	Assaisonné, avec/sans sauce au fromage
Tomates cerises, entières, crues	Marinées
Fenouil, en quartiers/morceaux de 3/4" (2 cm), cru	Assaisonné
Pommes de terre[2], en quartiers/gros morceaux, crues	Sel

Aliments	Conseil de cuisson
Pommes de terre, farineuses, coupées en deux, crues	Sel
Chou-rave, tranches de 3/4" (2 cm), cru	Sel, poivre, noix de muscade
Citrouille, morceaux de 1/2" (1,5 cm), crue	Sel, poivre, huile de graines de courge
Épi de maïs, cru	Sel, beurre
Carottes, en quartiers/tranches de 3/4" (2 cm), crues	Sel, poivre, beurre
Poivron, gros morceaux, cru	Mariné
Ratatouille, morceaux de 3/4" (2 cm), crue	Purée de tomates, assaisonnement, fécule de maïs
Choux de Bruxelles, entiers, crus	Sel, poivre, noix de muscade
Haricots verts enroulés de bacon	Enroulés dans des tranches de bacon, assaisonnés
Asperges, pointes, entières, crues	Sel, beurre
Patate douce, en quartiers/morceaux de 1/2" (1,5 cm), crue	Sel
Courgette, tranches de 3/4" (2 cm), crue	Marinée
Pâtes et riz	
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	Sauce
Macaronis, courts, non cuits	Sel, 1:3 (pâtes:eau)
Riz, riz basmati, temps de cuisson 10 minutes, non cuit	Sel, 1:2,5 (riz:liquide)
Riz, riz brun, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 8 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)
Riz, riz étuvé, temps de cuisson 10–12 minutes, non cuit	Sel, 1:2 (riz:liquide)
Riz, riz à grains courts, cuit	–
Vermicelles, non cuits	Recouverts de bouillon
Pizza, etc.	
Gnocchi, précuits	Sel, beurre
Dumplings de pommes de terre, en sac de cuisson, précuits	Recouverts d'eau
Purée de pommes de terre, instantanée	Poudre à mélanger selon les instructions figurant sur le paquet.
Purée de pommes de terre, cuite	–
Schupfnudeln (dumplings de pommes de terre), précuits	Sel, beurre

[1] Ajoutez une cuillère à café de fécule de maïs à la viande crue/au poisson cru.

[2] Assez fermes

Blanchir

Faites blanchir les fruits et légumes avant de les congeler. En effet, le blanchiment permet de préserver la qualité du produit une fois surgelé.

Les légumes qui sont blanchis avant d'être cuits conservent mieux leur couleur.

- Placez les légumes préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau très froide pour qu'ils refroidissent rapidement. Égouttez-les bien.

Réglages

Fonctions spéciales | Blanchir

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée de blanchiment : 1 minute

Mettre en conserve

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Utilisez uniquement des produits frais de première qualité en bon état.

Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires stérilisés. Vous pouvez utiliser des bocaux avec un couvercle à visser ou un couvercle en verre muni d'un joint en caoutchouc.

Assurez-vous que tous les bocaux en verre sont de la même taille pour que la mise en conserve soit uniforme.

Après avoir rempli les bocaux avec les aliments, nettoyez les bords du verre avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les bocaux.

Fruits

Enlevez les fruits abîmés, lavez et séchez soigneusement les autres. Les baies doivent être lavées avec délicatesse, car elles sont très sensibles et s'écrasent facilement.

Si nécessaire, retirez la peau, les queues, les pépins ou les noyaux. Découpez les gros fruits, par exemple, coupez les pommes en tranches.

Si vous mettez en conserve des fruits avec des noyaux (par ex. des prunes, des abricots) sans enlever leur noyau, percez le fruit plusieurs fois à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois, sinon il éclatera.

Légumes

Rincez, nettoyez et coupez les légumes.

Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis en conserve pour préserver leur couleur (voir « Blanchiment » sous « Modes spéciaux »).

Volume de remplissage

Lorsque vous remplissez les bocaux avec un aliment, assurez-vous de ne pas trop appuyer et remplissez-le jusqu'à 1 1/4" (3 cm) sous le bord. Si vous appuyez sur l'aliment, vous détruisez ses membranes cellulaires. Frappez doucement chaque bocal sur un chiffon pour mieux répartir son contenu. Remplissez les bocaux de liquide. L'aliment doit être recouvert.

Utilisez une solution sucrée pour les fruits et une solution salée ou vinaigrée pour les légumes.

Conseils

- Utilisez la chaleur résiduelle en laissant les bocaux dans le four pendant 30 minutes après l'avoir éteint.
- Recouvrez ensuite les bocaux d'un chiffon et laissez-les refroidir pendant 24 h environ.

Stériliser des aliments

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

Réglages

Fonctions spéciales | Préparation de conserves
ou
Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur

Température : voir le tableau
Durée de stérilisation : voir le tableau

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau.

Aliments à mettre en conserve	[° F (° C)]	* [min]
Baies		
Groseilles	175 (80)	50
Groseilles à maquereau	175 (80)	55
Canneberges	175 (80)	55
Fruits à noyau		
Cerises	185 (85)	55
Mirabelles	185 (85)	55
Prunes	185 (85)	55
Pêches	185 (85)	55
Reines-claudes	185 (85)	55
Fruits à pépins		
Pommes	195 (90)	50
Purée de pommes	195 (90)	65
Coings	195 (90)	65
Légumes		
Haricots	212 (100)	120
Fèves	212 (100)	120
Cornichons	195 (90)	55
Betteraves	212 (100)	60

température, durée de stérilisation

* Les durées de stérilisation s'appliquent à des bocaux de 4 1/4 tasses (1,0 l). Si vous utilisez des bocaux de 2 tasses (0,5 l), réduisez la durée de 15 minutes. Si vous utilisez des bocaux de 1 tasse (0,25 l), réduisez la durée de 20 minutes.

Mettre en conserve des gâteaux

La pâte, la préparation pour gâteau et la pâte au levain peuvent être mises en conserve. La durée de conservation du gâteau est de 6 mois.
Les gâteaux cuits **contenant des fruits** ne sont **pas adaptés à la conservation**. Ils doivent être consommés dans les deux jours.

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires stérilisés. Les bocaux doivent être plus étroits en bas qu'en haut (bocaux Mason). Les bocaux de 1 tasse (0,25 l) sont les plus appropriés.

Les bocaux doivent être dotés d'un joint, d'un couvercle en verre et d'un clip à ressort pour être scellés.

Assurez-vous que tous les bocaux en verre sont de la même taille pour que la mise en conserve soit uniforme.

- Graissez l'intérieur des bocaux avec du beurre jusqu'à 1/2" (1 cm) sous le bord.
- Saupoudrez de la chapelure fine à l'intérieur des bocaux.
- Remplissez les bocaux de $^{1}/_{2}$ à $^{2}/_{3}$ avec le mélange (selon la recette). Vérifiez que le bord reste propre.
- Placez la grille sur le niveau de cuisson 1.
- Placez les bocaux **ouverts** (tous de la même taille) sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Fermez **immédiatement** les bocaux une fois stérilisés en serrant fermement le couvercle en verre. N'attendez pas que les gâteaux refroidissent. Si le mélange a dépassé le bord, vous pouvez le repousser dans le bocal à l'aide du couvercle en verre.

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Nous vous recommandons de choisir dans un premier temps la durée la plus courte. Vous pouvez prolonger la durée, si nécessaire.

Type de mélange	mode de cuisson	Étape	[° F (° C)]	[%]	[min]
Pâte liquide		–	320 (160)	–	35–45
Gâteau éponge		–	320 (160)	–	50–55
Pâte au levain	 	1 2	85 (30) 320 (160)	100 30	10 30–35

température, humidité, duration
chaleur traditionnelle, cuisson combinée + chaleur traditionnelle

Sécher

Utilisez uniquement le mode spécial Sécher ou le mode de cuisson Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Cuiss. convect. pour faire sécher des aliments, afin d'évacuer leur humidité.

- Coupez les aliments en morceaux de taille similaire.
- Placez ces morceaux sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

Conseil : Les bananes et les ananas ne sont pas adaptés au séchage.

Réglages

Fonctions spéciales | Sécher
Température : voir le tableau
Temps de séchage : voir le tableau

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Cuiss. convect.
Température : voir le tableau
Humidité : 0 %
Temps de séchage : voir le tableau

Les durées sont fournies à titre indicatif dans le tableau. Nous vous recommandons de choisir d'abord le temps de séchage le plus court. Vous pouvez prolonger le temps de séchage, si nécessaire.

Aliments	[° F (° C)]	[h]
Pomme, en rondelles	160 (70)	6–8
Abricots, coupés en deux, dénoyautés	140–160 (60–70)	10–12
Poires, en tranches	160 (70)	7–9
Herbes	140 (60)	1,5–2,5
Champignons	160 (70)	3–5
Tomates, en tranches	160 (70)	7–9
Agrumes, en tranches	160 (70)	8–9
Prunes, dénoyautées	140–160 (60–70)	10–12

température, durée (heures)

Faire lever la pâte

- Préparez la pâte selon la recette.
- Placez la pâte dans un bol non recouvert dans un plat perforé ou sur la grille insérée.
  Selon la taille du bol, vous pouvez également placer la grille sur la sole de la cavité du four, sa surface tournée vers le haut et le bol posé dessus. Si nécessaire, vous pouvez également enlever les glissières latérales.

Réglages

Fonctions spéciales | Faire lever la pâte
ou
Modes de fonctionnement | Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Cuiss. convect.

Température : 85 °F (30 °C)
Humidité : 100 %
Temps de cuisson : selon les instructions de la recette

Cuisson de menu – automatique

Lorsque vous cuisinez automatiquement un menu, vous pouvez combiner jusqu'à 3 aliments différents avec des temps de cuisson différents, comme un filet de poisson avec du riz et des légumes.
Les aliments sont placés dans la cavité du four à vapeur à des moments différents, afin que tous les plats soient prêts en même temps. Vous pouvez sélectionner les aliments dans n'importe quel ordre, car le four vapeur les classe en fonction de leur temps de cuisson et indique quand chacun d'entre eux doit être mis au four.

Les fonctions Heure de fin et Départ à ne sont pas disponibles dans la cuisson de menu.

Utiliser le mode spécial Cuisson de menu

- Sélectionnez Fonctions spéciales | Cuisson de menu.
- Choisissez les aliments souhaités.

En fonction du type d'aliment sélectionné, vous serez interrogé sur sa taille, son poids et le degré de cuisson voulu.

- Sélectionnez les valeurs requises, puis confirmez en appuyant sur la touche *OK*.
- Sélectionnez Ajouter des aliments.
- Sélectionnez l'aliment suivant que vous souhaitez et procédez de la même manière que pour le premier.
- Répétez cette opération pour le troisième type d'aliment, si nécessaire.

Après avoir confirmé Démarrer cuisson menu, vous êtes invité à placer dans l'appareil l'aliment dont le temps de cuisson est le plus long.

- Lorsque vous utilisez des plats perforés pour cuire des aliments qui produisent une grande quantité de liquide ou qui ont une couleur particulière, veillez à les placer au-dessus du plat universel. Cela permet d'éviter tout transfert de goût ou de couleur sur les autres aliments et d'empêcher le liquide de couler sur les aliments situés au-dessous.

À la fin d'une phase de chauffage, le four à vapeur indique à quel moment vous devez placer l'aliment suivant à l'intérieur. Une fois ce temps écoulé, une sonnerie se fait entendre.
Cette opération sera répétée une nouvelle fois s'il y a un troisième aliment.

Vous pouvez toujours cuisiner des types d'aliments qui ne sont pas répertoriés ensemble. Pour en savoir plus, consultez la section « Cuisson de menu – manuelle » sous « Cuisson à la vapeur ».

Désinfecter la vaisselle

À la fin de ce programme, la vaisselle et les biberons désinfectés dans le four à vapeur sont aussi exempts de microbes que s'ils avaient été stérilisés. Vérifiez au préalable que toutes les pièces, tétines, etc., sont certifiées par le fabricant comme étant résistantes à la chaleur jusqu'à 212 °F (100 °C), mais également à la vapeur chaude.

Démontez les différents éléments des biberons. Ne remontez pas les biberons avant qu'ils soient complètement secs. C'est le seul moyen de les protéger contre toute réinfection.

- Disposez chacun des éléments sur la grille ou dans un plat perforé (couché ou avec leur ouverture tournée vers le bas), en vous assurant qu'ils ne se touchent pas. Ainsi, la vapeur chaude peut les atteindre de tous les côtés.

Réglages

Fonctions spéciales | Désinfecter la vaisselle
Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : 15 minutes

Chauffer la vaisselle

Le fait de préchauffer le plat permet de réduire la vitesse de refroidissement des aliments.

Utilisez des plats résistants à la chaleur.

- Insérez la grille sur le niveau de cuisson 2 et placez-y le plat à réchauffer. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez également placer la grille sur la sole de la cavité du four, sa surface tournée vers le haut et la vaisselle posée dessus. Si nécessaire, vous pouvez également enlever les glissières latérales.
- Sélectionnez Fonctions spéciales.
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.
Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four.

Maintien au chaud

Vous pouvez conserver les aliments au chaud dans la cavité du four pendant 2 heures maximum.

Pour préserver la qualité des aliments, sélectionnez la durée la plus courte possible.

- Sélectionnez Fonctions spéciales.
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Placez les aliments à garder au chaud dans le four et confirmez en appuyant sur *OK*.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.

Chauffer des serviettes humides

- Humidifiez des serviettes, puis enroulez-les.
- Placez-les côte à côte dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Préparer serviettes chaudes

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 160 °F (70 °C)
Durée : 2 minutes

Dissoudre de la gélatine

- Faites ramollir des **feuilles de gélatine** en les laissant dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Retirez les feuilles de gélatine du bol et pressez-les. Videz le bol. Remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Déposez la **gélatine en poudre** dans un bol et ajoutez de l'eau en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.
- Recouvrez le bol et placez-le dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 195 °F (90 °C)
Durée : 1 minute

Décristalliser du miel

- Desserrez le couvercle et placez le pot de miel dans un plat de cuisson perforé.
- Mélangez le miel une fois pendant cette opération.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Décristalliser le miel

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 140 °F (60 °C)
Durée : 90 minutes (quels que soient la taille du pot et la quantité de miel qu'il contient)

Faire fondre du chocolat

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour faire fondre n'importe quel type de chocolat.
Lorsque vous voulez réaliser un glaçage de gâteau, placez-le dans un plat de cuisson perforé, en le laissant dans son emballage.

- Cassez le chocolat en petits morceaux.
- Placez les gros morceaux dans un plat de cuisson non perforé et les petits dans une tasse ou un bol.
- Recouvrez le récipient ou le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium résistant à des températures jusqu'à 212 °F (100 °C) et à la vapeur chaude.
- Mélangez une fois les gros morceaux pendant la cuisson.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Faire fondre du chocolat

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 150 °F (65 °C)
Durée : 20 minutes

Préparer des yaourts

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Pour préparer des yaourts, vous aurez besoin de lait et de ferments lactiques vivants ou de poudre de préparation pour yaourts, en vente dans des magasins bio, par exemple.

Utilisez un yaourt nature avec un ferment lactique vivant et sans additifs. Un yaourt traité thermiquement ne convient pas.

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

Vous pouvez utiliser du lait longue conservation non réfrigéré ou du lait frais.
Le lait longue conservation peut être utilisé tel quel, aucune préparation supplémentaire n'étant nécessaire. Le lait frais doit d'abord être chauffé à 195 °F (90 °C) (mais surtout pas bouilli), puis refroidi à 95 °F (35 °C). Le lait frais offre une meilleure tenue que le lait longue conservation.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matières grasses.

Ne bougez pas les pots et ne les secouez pas pendant que le yaourt fermente.

Aussitôt la préparation terminée, laissez le yaourt refroidir au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les ferments utilisés dans la préparation de base déterminent la consistance des yaourts maison. Tous les yaourts ne conviennent pas de la même manière comme préparation de base.

Conseil : Si vous utilisez une préparation pour yaourts, vous pouvez préparer des yaourts à partir d'un mélange de lait et de crème. Pour cela, mélangez 3 tasses ($^3/_4$ litre) de lait et 1 tasse ($^1/_4$ litre) de crème.

- Mélangez 3,5 oz (100 g) de yaourt avec 4 1/4 tasses (1 l) de lait, ou préparez le mélange avec une préparation pour yaourts, en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le mélange dans des pots en verre et fermez-les.
- Placez les pots fermés dans un plat de cuisson perforé et mettez-les au four. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Dès la fin de la cuisson, placez les pots au réfrigérateur. Veillez à ne pas secouer les pots inutilement.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Faire du yogurt

ou

Modes de fonctionnement | Cuisson vapeur
Température : 105 °F (40 °C)
Durée : 5 heures

Causes possibles de mauvais résultats

Le yaourt n'est pas ferme :
le yaourt servant de base n'a pas été conservé correctement, la chaîne du froid a été interrompue, l'emballage a été endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Le liquide est séparé :
les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas refroidi assez rapidement.

Le yaourt est granuleux :
le lait a été chauffé trop fort, le lait n'était pas de qualité optimale, le lait et la préparation pour yaourts n'ont pas été mélangés uniformément.

Faire fondre du bacon

Le bacon ne brunira pas.

- Placez le bacon (en dés ou en tranches) dans un plat de cuisson non perforé.
- Recouvrez le récipient avec une feuille d'aluminium résistant à des températures jusqu'à 212 °F (100 °C) et à la vapeur.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Faire suer le lard

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : 4 minutes

Faire suer des oignons

Faire suer des oignons signifie les faire cuire dans leur propre jus, en ajoutant un peu de graisse si nécessaire.

- Coupez les oignons en petits morceaux et placez-les dans un plat de cuisson non perforé avec un peu de beurre.
- Recouvrez le récipient avec une feuille d'aluminium résistant à des températures jusqu'à 212 °F (100 °C) et à la vapeur.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Spécial | Faire suer les oignons

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : 4 minutes

Extraire des jus

Cet appareil est idéal pour extraire le jus des fruits à chair molle, ferme et dure.

Il est préférable d'utiliser des fruits bien mûrs, car plus le fruit est mûr, plus la quantité de jus produite est importante. Par ailleurs, les fruits très mûrs ont une saveur plus intense.

Préparation

Triez et rincez les fruits. Éliminez toutes les imperfections.

Retirez les queues des raisins et des cerises, car elles sont amères. Il est inutile de retirer la queue des baies.

Coupez les fruits plus gros, comme les pommes, en cubes d'environ 3/4" (2 cm). Plus les fruits sont durs, plus les morceaux doivent être petits.

Conseils

- Mélangez des fruits moelleux et acidulés pour obtenir un goût parfaitement équilibré.
- Avec la plupart des types de fruits, l'ajout de sucre augmente la quantité de jus produite et améliore la saveur. Saupoudrez les fruits de sucre et laissez-les l'absorber pendant quelques heures avant de les presser pour en extraire le jus. Nous vous recommandons d'ajouter 1/4–1/2 tasse (50–100 g) de sucre pour 2 lbs (1 kg) de fruits sucrés et 1/2–3/4 tasse (100–150 g) de sucre pour 2 lbs (1 kg) de fruits acidulés.
- Si vous souhaitez mettre le jus en bouteille plutôt que de le consommer directement, versez-le, encore chaud, dans des bouteilles propres et fermez-les immédiatement.

Extraire le jus des fruits

- Placez les fruits préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Placez un plat de cuisson non perforé ou le plat universel au-dessous, afin de recueillir le jus.

Réglages

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur ♨
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : 40–70 minutes

Confiture de fruits

Utilisez uniquement des produits frais de première qualité en bon état.

Pots

Utilisez uniquement des pots stérilisés avec des couvercles vissables, d'une capacité maximale de 1 tasse (250 ml).

Après avoir versé la confiture dans les pots, nettoyez leur bord à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude.

Préparation

Enlevez les fruits abîmés, lavez et séchez soigneusement les autres. Les baies doivent être lavées avec délicatesse, car elles sont très sensibles et s'écrasent facilement.
Retirez les queues, les pépins ou les noyaux.

Réduisez les fruits en purée, sinon la confiture ne sera pas consistante. Ajoutez à la purée la quantité correspondante de sucre gélifiant (voir les instructions du fabricant). Remuez bien le mélange.

Si vous avez utilisé des baies/fruits sucrés, nous vous recommandons d'ajouter de l'acide citrique.

Préparer des confitures

- Remplissez les pots aux deux tiers maximum.
- Placez les pots ouverts dans le plat de cuisson perforé ou sur la grille.
- À la fin du temps de cuisson, sortez les pots du four à vapeur à l'aide des gants de cuisine. Laissez-les reposer pendant 1 à 2 minutes avant de les fermer avec un couvercle, puis laissez-les refroidir.

Réglages

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Cuiss. convect.
Température : 300 °F (150 °C)
Humidité : 0 %
Durée : 35–45 minutes

Éplucher des aliments

- Faites une croix sur les tomates, les nectarines, etc. Cela vous permettra d'enlever plus facilement leur peau.
- Placez les aliments dans un plat de cuisson perforé si vous cuisinez à la vapeur, ou dans un plat universel si vous utilisez le gril.
- Pour émonder des amandes, il est important de les plonger dans l'eau froide dès qu'elles sont sorties du four, sinon vous ne pourrez pas retirer leur peau.

Réglages

Modes de fonctionnement ▭ | Gril maxi ▭
Niveau : 3
Durée : voir le tableau

Aliments	🕘 [min]
Poivron	10
Tomates	7

🕘 durée

Réglages

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur ▭
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : voir le tableau

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

🕘 durée

Stériliser des pommes

La durée de conservation des pommes non traitées peut être prolongée. Ainsi, la cuisson à la vapeur des pommes les empêche de pourrir. Si elles sont entreposées dans un endroit sec, frais et suffisamment ventilé, leur durée de conservation peut atteindre 5 à 6 mois. Cela ne fonctionne qu'avec les pommes, pas avec les autres fruits à pépins.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits | Pommes | Aliment entier

ou

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 125 °F (50 °C)
Durée de préservation : 5 minutes

Préparer une royale

- Mélangez 6 œufs dans 1 1/2 tasse (375 ml) de lait (ne les battez pas en mousse).
- Assaisonnez le mélange œufs/lait et versez-le dans un plat de cuisson non perforé et graissé avec du beurre.

Réglages

Modes de fonctionnement ▭ | Cuisson vapeur
Température : 212 °F (100 °C)
Durée : 4 minutes

Grâce à la vaste gamme de programmes automatiques, vous pouvez obtenir facilement d'excellents résultats de cuisson.

Catégories

Les programmes automatiques Auto sont triés en catégories, afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme automatique approprié au type d'aliment que vous cuisinez et suivre les instructions à l'écran.

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

Une liste s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie d'aliments souhaitée (comme Pain).

Les programmes automatiques disponibles pour la catégorie sélectionnée s'affichent alors.

■ Sélectionnez le programme automatique que vous voulez utiliser.

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

Certains des programmes automatiques vous invitent à utiliser la sonde thermique. Lisez les informations contenues dans le chapitre « Rôtissage – Sonde thermique ».

Les températures à cœur ne peuvent pas être modifiées pour les programmes automatiques.

Conseil : Utilisez i Info pour afficher les informations, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

Remarques sur l'utilisation

- Les degrés de cuisson et de brunissement sont représentés par une suite de sept petites barres. Vous pouvez régler le degré de cuisson ou de dorage des aliments en touchant la barre correspondante.
- Certains programmes de rôtissage offrent également l'option Rôtir et humidifier. La viande cuite à basse température pendant un temps de cuisson long est tendre et savoureuse. L'humidité supplémentaire permet d'obtenir le meilleur résultat de cuisson et de brunissement : la viande est succulente et juteuse. La pièce de viande est cuite uniformément, et une fine couche extérieure dorée se forme pendant le programme de rôtissage. Il est donc inutile de saisir la viande au préalable. Contrairement à l'option Rôtir, il n'est pas nécessaire d'utiliser la sonde thermique dans ce cas, et vous pouvez définir une heure de début ou de fin en fonction de la planification de votre menu.
- Les poids spécifiés dans les programmes automatiques correspondent au poids par pièce. Par exemple, vous pouvez cuire un seul morceau de saumon de 1/2 lb (250 g) ou 10 morceaux de saumon de 1/2 lb (250 g) chacun simultanément.

- La cavité du four à vapeur doit refroidir à la température ambiante avant de commencer un programme automatique.
- Lorsque vous placez des aliments dans la cavité chaude du four, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. En effet, de la vapeur chaude peut s'échapper. Éloignez-vous le temps que la vapeur se dissipe. Évitez tout contact avec la vapeur chaude et ne touchez pas les parois chaudes de la cavité du four. Risque de brûlures et d'ébouillantage.
- Pour en savoir plus sur les plats de cuisson adaptés, consultez les recettes.
- Pour certains programmes automatiques, l'heure de début ou de fin peut être retardée à l'aide de la fonction Départ à ou Heure de fin. Les différentes étapes de cuisson du programme automatique sont répertoriées sous l'option de menu Afficher étapes de cuisson.
- Si, à la fin d'un programme automatique, le plat n'est pas assez cuit pour vous, sélectionnez Prolonger la cuisson ou Prolonger la cuisson.
- Les programmes automatiques peuvent également être enregistrés sous Programmes personnalisés.

Recherche

(Selon la langue)
Sous Programmes automatiques, vous pouvez effectuer une recherche par le nom des catégories et des programmes automatiques.

Cette recherche est une recherche complète de texte et peut également être utilisée pour rechercher des parties de mots.

Depuis le menu principal :

■ Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

La liste des catégories s'affiche à l'écran.

■ Sélectionnez Recherche.

■ Utilisez le clavier pour saisir le texte de la recherche, comme « Pain ».

Le nombre de résultats apparaît dans le pied de page.

Si vous n'obtenez aucun résultat ou s'il y en a plus de 40, le champ résultats est désactivé, et vous devez modifier le texte de la recherche.

■ Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et les programmes automatiques trouvés sont alors affichés.

■ Sélectionnez le programme automatique de votre choix, ou la catégorie et le programme automatique de votre choix.

Le programme automatique commence.

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

Sous MyMiele, vous pouvez enregistrer les applications souvent utilisées.

Cela est particulièrement utile avec les programmes automatiques, car vous n'avez pas besoin de parcourir chaque écran pour lancer un programme.

Conseil : Vous pouvez également régler les options de menu saisies dans MyMiele, afin qu'elles s'affichent sur l'écran de démarrage (voir « Réglages – Écran d'accueil »).

Ajout d'entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele.
- Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez sélectionner des options figurant dans les catégories suivantes :

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

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le sous-élément sélectionné et son symbole respectif s'affichent dans la liste.

- Procédez comme décrit pour les autres entrées. Seules les options que vous n'avez pas encore sélectionnées sont disponibles à la sélection.

Suppression d'entrées

- Sélectionnez MyMiele.
- Touchez l'entrée que vous voulez supprimer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est alors retirée de la liste.

Déplacement d'entrées

- Sélectionnez MyMiele.
- Touchez l'entrée que vous voulez déplacer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.

Une bordure orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée apparaît alors à l'endroit de votre choix.

Programmes personnalisés

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour programmer avec précision vos recettes favorites ou celles que vous utilisez le plus fréquemment. Dans chaque étape de cuisson, vous pouvez sélectionner des réglages, comme la fonction, la température et le temps de cuisson.
- Vous pouvez entrer un nom de programme pour votre recette.

Lorsque vous sélectionnez le programme, il commence automatiquement.

Il existe différentes façons de créer un programme favori :

- À la fin d'un programme automatique ou d'un mode spécial, enregistrez-le comme favori.
- Après avoir exécuté un programme d'une durée définie, enregistrez-le.

Nommez ensuite le programme.

Création d'un programme favori

■ Sélectionnez Programmes personnalisés [♟].

■ Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson.

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

■ Sélectionnez et confirmez les réglages.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffer, utilisez Ajouter pour ajouter une autre étape de cuisson dans laquelle vous pouvez régler un temps de cuisson. C'est seulement à ce moment que vous pouvez enregistrer ou lancer le programme.

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

Vous pouvez ajouter plusieurs étapes de cuisson, par exemple si vous souhaitez ajouter un autre mode de cuisson après la première.

■ Si des étapes de cuisson supplémentaires sont nécessaires, sélectionnez Ajouter et procédez comme vous l'avez fait pour la première étape de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier les réglages ou les modifier ultérieurement, appuyez sur les étapes de cuisson concernées.

■ Lorsque vous avez terminé de définir les étapes de cuisson, sélectionnez Enregistrer.

■ Saisissez le nom du programme à l'aide du clavier.

Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs, au moyen du symbole ⌡.

■ Une fois que vous avez entré le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

■ Confirmez avec *OK*.

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

Démarrage d'un programme favori

■ Mettez les aliments au four.

■ Sélectionnez Programmes personnalisés [i].

■ Sélectionnez le programme que vous voulez utiliser.

Les options de menu suivantes s'affichent à l'écran en fonction des réglages du programme :

- Démarrer immédiatement
  Le programme débute immédiatement. Le four commence à chauffer immédiatement.
- Heure de fin
  Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- Départ à
  Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.
- Afficher étapes de cuisson
  Un résumé de vos réglages s'affiche à l'écran.
- Afficher actions
  Les actions requises, comme placer les aliments dans le four, s'affichent à l'écran.

■ Sélectionnez l'option de menu désirée.

Le programme sélectionné débute automatiquement immédiatement ou à l'heure programmée.

Utilisez ℹ Info pour afficher les informations, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

■ À la fin du programme, sélectionnez Fermer.

Modification des étapes de cuisson

Les étapes de cuisson d'un programme automatique, qui ont été enregistrées sous un nom différent, ne peuvent pas être modifiées.

- Sélectionnez Programmes personnalisés [i].
- Touchez le programme que vous voulez modifier et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter pour en ajouter une autre.
- Sélectionnez et confirmez les réglages.
- Si vous souhaitez démarrer le programme changé sans le modifier, sélectionnez Démarrer.
- Sélectionnez Enregistrer lorsque vous avez modifié tous les réglages.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme enregistré a été modifié, et vous pouvez le lancer immédiatement ou le différer.

Renommage des programmes favoris

- Sélectionnez Programmes personnalisés [i].
- Touchez le programme que vous voulez modifier et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Renommer.
- Modifiez le nom du programme à l'aide du clavier.

Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ⌡.

- Une fois que vous avez modifié le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme est maintenant renommé.

Suppression d'un programme favori

- Sélectionnez Programmes personnalisés [♙].
- Touchez le programme que vous voulez supprimer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Supprimer.
- Confirmez la demande en appuyant sur Oui.

Le programme est supprimé.

Accédez à Réglages|Réglages usine|Programmes personnalisés pour supprimer simultanément tous les programmes favoris.

Déplacement des programmes favoris

- Sélectionnez Programmes personnalisés [♙].
- Touchez le programme que vous voulez déplacer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.

Une bordure orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme apparaît maintenant à l'endroit de votre choix.

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.
Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson

- Réglez le temps de cuisson. Si le four est utilisé pour faire cuire des pâtisseries, ne retardez pas trop longtemps le démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
- D'une manière générale, vous pouvez utiliser la grille, le plat universel et tout type de moule en matériau résistant à la chaleur.
- Placez toujours le moule sur la grille.
- Faites toujours cuire sur la grille les produits surgelés comme les gâteaux, les pizzas ou les baguettes.

Les températures très élevées peuvent déformer le plat universel au point qu'il ne pourra plus être retiré de la cavité du four.

- Les petits aliments surgelés, comme les frites au four ou les croquettes de pommes de terre, peuvent être cuits sur le plat universel. Retournez ces petits aliments surgelés à plusieurs reprises durant la cuisson.
- N'utilisez que deux niveaux à la fois maximum pour cuire. Lorsque vous faites cuire des gâteaux avec une garniture humide, placez-les sur un seul niveau.

Utilisation de papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme le plat universel, sont recouverts de la finition PerfectClean (voir « Nettoyage et entretien du four à vapeur »). Les surfaces recouvertes de la finition PerfectClean ne requièrent généralement pas que vous les graissiez ou que vous les couvriez d'un papier sulfurisé.

■ Utilisez du papier sulfurisé pour cuire :

- Les mélanges à base de soude, car toutes les préparations contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les surfaces PerfectClean
- Les mélanges à forte teneur en blanc d'œuf, comme les génoises, les meringues et les macarons, car ils peuvent facilement coller
- La pâte feuilletée ou la pâte à strudel
- Les aliments surgelés sur la grille
- les petits aliments surgelés, comme les frites au four ou les croquettes de pommes de terre, sur le plat universel.

Conseils pour la cuisson

- Les moules sombres sont mieux adaptés à la cuisson au four. Évitez les moules en métal fin et brillant, car ils peuvent causer un brunissement inégal ou insuffisant. Dans certaines conditions défavorables, les aliments ne cuisent pas correctement.
- Placez les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille de cuisson, le côté le plus long étant dans le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.
- Lors de la cuisson d'aliments surgelés, comme les frites, les croquettes, les gâteaux, les pizzas et les baguettes, sélectionnez la température moyenne indiquée sur l'emballage du fabricant.
- Si une plage est spécifiée pour le temps de cuisson, vérifiez si les aliments sont cuits après le temps le plus court. Enfoncez une pique en bois dans le plat. S'il ressort propre et sans pâte, c'est qu'il est cuit.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson utilise une combinaison de chaleur et d'humidité du four. L'ajout de vapeur empêche le dessèchement de la surface des aliments. Le pain, les petits pains et la pâte feuilletée ont une croûte brillante et croustillante.

Vous pouvez choisir entre différents types de chauffage :

- Cuiss. combi. + Cuiss. convect.
- Cuiss. combi. + Chal. sole/voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous vous recommandons de cuire le pain et les petits pains en plusieurs étapes : la brillance se crée lors de la première étape de cuisson grâce aux jets de vapeur (humidité maximale, température basse). Le dorage a lieu lors de l'étape de cuisson suivante, avec une humidité et une température élevées. Il sont ensuite séchés à une humidité réduite et à une température moyenne à élevée.

Conseil : Vous trouverez des recettes et d'autres informations dans l'appli Miele.

Programmes automatiques Auto

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

Cuisson convection

Utilisez ce mode de cuisson si vous cuisez sur plusieurs niveaux de rail à la fois.

Vous pouvez utiliser tout type de plat de cuisson résistant à la chaleur.

Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte.

Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur environ 50 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas le temps de cuisson.

Ne cuisez que sur un seul niveau. Si vous cuisez sur un plat, utilisez le niveau 2.

Cuisson intensive

Ce mode de cuisson est adapté à la cuisson de gâteaux avec des garnitures humides, de pizzas, de quiches, etc. Placez les aliments sur le niveau 1.

Chaleur sole

Utilisez ce mode de cuisson vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond du plat.

Chaleur voûte

Utilisez ce mode de cuisson vers la fin de la cuisson pour faire dorer le dessus du plat.

Ce mode de cuisson convient aux gratins et au dorage des gâteaux.

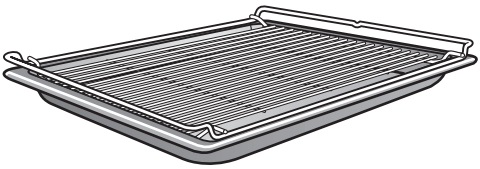
Humidité plus

Utilisez ce mode de cuisson pour la cuisson des pâtes à frire et des mélanges surgelés à base de soude.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour le rôtissage

- Ne rôtissez jamais de la viande surgelée, car elle se dessèchera. Décongelez toujours la viande avant de la faire rôtir.
- Retirez sa peau et ses tendons avant de la faire rôtir.
- Faites mariner la viande et rectifiez son assaisonnement selon vos goûts.
- Si vous faites cuire plusieurs morceaux de viande ensemble, choisissez des morceaux de taille similaire.
- Utilisez le plat universel avec la grille de cuisson posée dessus. La cavité du four restera plus propre et vous pourrez ensuite utiliser les jus de viande recueillis pour préparer une sauce.



- Laissez reposer la viande pendant environ 10 minutes avant de la découper. Ce temps de repos permet de répartir uniformément les jus de viande.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson utilise une combinaison de chaleur et d'humidité du four. L'ajout de vapeur empêche le dessèchement de la surface des aliments. Vous obtenez ainsi une viande particulièrement tendre et savoureuse, dont l'extérieur est parfaitement doré. Utilisez le mode de cuisson Cuisson combinée pour la cuisson de plats de viande, de poisson et de volaille.

Vous pouvez choisir entre différents types de chauffage :

- Cuiss. combi. + Cuiss. convect.
- Cuiss. combi. + Chal. sole/voûte
- Cuisson combinée + Gril

Nous vous recommandons de faire cuire la viande lentement et doucement en plusieurs étapes : à haute température lors de la première étape de cuisson pour dorer sa surface. La seconde étape de cuisson nécessite une augmentation de l'humidité et une réduction de la température. La viande cuit uniformément et les protéines musculaires sont décomposées, ce qui lui confère une tendreté particulière.

Conseil : Vous trouverez des recettes et d'autres informations dans l'appli Miele.

Rôtissage

Programmes automatiques Auto

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

Rôtissage conv.

Ce mode de cuisson convient pour rôtir de la viande et de la volaille qui doivent être bien dorées.

Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte.

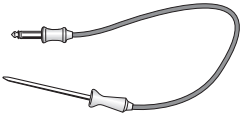
Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur environ 50 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas le temps de cuisson.

Utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond du plat.

N'utilisez pas le mode de fonctionnement Cuisson intensive pour rôtir, car les jus risquent de trop brunir.

Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller le processus de rôtissage de façon simple et fiable.

Fonctionnement

La pointe métallique de la sonde thermique doit être complètement insérée au centre de l'aliment jusqu'à la poignée. Le capteur de température dans son embout métallique mesure la température à cœur des aliments durant la cuisson.

La température à cœur réglée dépend du degré de cuisson souhaité et du type de viande. La température peut être réglée à entre 86 et 210 °F (30 et 99 °C).

Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs différents. Plus la température de la cavité du four et l'humidité (le cas échéant) sont élevées et plus la viande est fine, plus la température à cœur réglée sera atteinte rapidement.

⚠ Dommages dus à des températures élevées.
Les températures supérieures à 212 °F (100 °C) endommagent irrémédiablement la sonde thermique de l'appareil.
Si vous n'utilisez pas la sonde thermique, retirez-la de la cavité du four au moment de faire cuire des aliments.

Quand utiliser la sonde thermique

Certains programmes automatiques et certains modes spéciaux vous invitent à utiliser la sonde thermique.

Vous pouvez également utiliser la sonde thermique avec les programmes favoris et avec les modes de fonctionnement suivants :

- Cuisson convection
- Rôtissage conv.
- Chaleur sole/voûte
- Cuiss. combi. + Cuiss. convect.
- Cuiss. combi. + Chal. sole/voûte
- Cuisson vapeur
- Cuisson intensive
- Gril convection
- Humidité plus

Remarques importantes sur l'utilisation

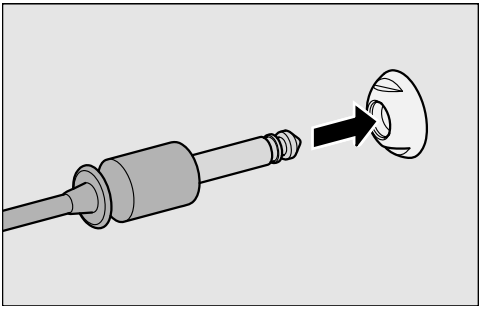
- Vous pouvez placer la viande dans une marmite ou sur la grille de cuisson.
- La pointe métallique de la sonde thermique doit être complètement insérée jusqu'au centre de l'aliment pour que son capteur atteigne plus ou moins le cœur.
- Lorsque vous cuisez de la volaille, insérez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse du blanc. Vous pouvez trouver la partie la plus épaisse du blanc en pinçant avec votre pouce et votre index.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os ni être insérée dans des parties trop grasses. Les tissus graisseux et osseux peuvent provoquer l'arrêt prématuré de la sonde.
- Si la viande est très marbrée et persillée, sélectionnez la température à cœur la plus élevée fournie dans les tableaux de cuisson.
- Lorsque vous utilisez des sacs à rôtir ou du papier d'aluminium, insérez la sonde thermique dans le sac ou le papier jusqu'au centre de l'aliment. Vous pouvez également mettre directement la viande avec la sonde insérée dans le sac ou le papier d'aluminium. Suivez les instructions du fabricant du sac à cuisson ou du papier aluminium.

Utiliser la sonde thermique

■ Insérez complètement la pointe métallique de la sonde thermique au centre de la viande jusqu'à la poignée.

Si vous cuisez simultanément plusieurs morceaux de viande, insérez la sonde thermique dans le plus gros.

■ Mettez les aliments au four.



■ Insérez le connecteur de la sonde thermique dans la prise du four jusqu'à ce que vous sentiez un déclic.

■ Fermez la porte.

■ Sélectionnez un mode de fonctionnement ou un programme automatique.

■ Réglez la température et la température à cœur, le cas échéant.

Les températures à cœur ne peuvent pas être modifiées pour les programmes automatiques.

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

Le programme de cuisson se termine dès que la température à cœur est atteinte.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

La sonde thermique peut devenir brûlante. Vous risquez de vous brûler.

Utilisez des gants de cuisine pour retirer la sonde thermique de la prise.

Retarder le début d'un programme de cuisson avec la sonde thermique

Vous pouvez également programmer un départ différé pour le programme de cuisson.

■ Sélectionnez Départ à.

Vous pouvez estimer l'heure de fin de cuisson approximative, car le temps du programme de cuisson avec sonde thermique correspond à peu près au temps de cuisson sans sonde.

Vous ne pouvez pas régler les fonctions Durée et Heure de fin, car le temps de cuisson total est déterminée par le moment où la température à cœur est atteinte.

Tableau des températures à cœur

Viande	[° F (° C)]
Veau	145–170 (63–77)
Porc fumé	145 (63)
Gigot d'agneau rosé à point bien cuit	 147 (64) 169 (76) 180 (82)
Selle d'agneau rosée à point bien cuite	 127 (53) 149 (65) 176 (80)
Selle de gibier saignante à point bien cuite	 140 (60) 162 (72) 178 (81)
Haut ou extérieur du rôti	135 (57)
Filet de bœuf/ Rosbif saignant à point bien cuit	 105 (41) 115 (46) 165 (74)
Jambon/Porc rôti	145 (63)
Filet mignon de porc	145 (63)
Gibier/Cuissot	185 (85)

température à cœur

Cuisson au gril

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

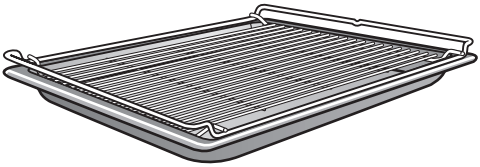
Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson au gril, les commandes deviennent brûlantes.

Maintenez la porte fermée pendant le programme de cuisson au gril.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson au gril

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour faire griller des aliments. Placez les aliments dans la cavité froide du four.
- Utilisez le plat universel avec la grille de cuisson posée dessus. Exception : si vous faites griller vos aliments sur le niveau de cuisson 3, insérez le plat universel un niveau plus bas que la grille.



- Lorsque vous faites griller du poisson, placez-le sur un morceau de papier sulfurisé découpé à la taille voulue.
- Faites griller les aliments épais, comme un demi-poulet, sur le niveau de cuisson 2 et les aliments fins, comme les steaks, sur le niveau 3.
- Retournez les aliments aux $^2/_3$ du temps de cuisson. Exception : il est inutile de retourner le poisson.

Conseils pour l'utilisation du gril

- Faites mariner la viande maigre ou badigeonnez-la d'huile. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Faire des entailles diagonales dans les saucisses avant de les faire griller.
- Il est préférable de faire griller les aliments d'une épaisseur semblable en même temps, afin que le temps de cuisson au gril de chacun d'entre eux ne varie pas trop.
- Pour **tester l'aliment**, appuyez sur la viande avec une cuillère. Cela vous permet de déterminer la qualité de cuisson de la viande.
  - **Saignante/Rosée**
    Si la viande cède facilement à la pression de la cuillère, elle sera encore rouge à l'intérieur.
  - **À point**
    Si la viande résiste, l'intérieur sera rosé.
  - **Bien cuite**
    Si la viande présente une résistance importante, elle est parfaitement cuite.
- Pour faire griller plus progressivement des aliments plus épais après une température initiale élevée, continuez à faire griller à une température plus basse ou utilisez un niveau de cuisson inférieur pour permettre aux aliments de cuire à cœur.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique présent sur la sonde thermique peut fondre à des températures très élevées.
N'utilisez pas la sonde thermique lorsque vous avez recours aux modes de cuisson Gril (exception : Gril convection).
Ne conservez pas la sonde thermique dans la cavité du four une fois éteint.

Cuisson combinée + Gril

Ce mode de cuisson permet de cuire au gril les aliments qui doivent être dorés à l'extérieur, mais pas secs, comme les épis de maïs.

Gril maxi

Utilisez ce mode de cuisson pour faire cuire au gril des morceaux fins en grandes quantités, ainsi que pour faire dorer des grands plats.

Gril éco

Utilisez ce mode de cuisson pour faire cuire au gril des morceaux fins en petites quantités, ainsi que pour faire dorer des petits plats.

Gril convection

Ce mode de cuisson permet de cuire au gril des aliments plus épais, de la volaille ou de la viande roulée.

Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.
Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Laissez les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

⚠ Risque de blessures dues à une décharge électrique.
La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composants électriques et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits nettoyants inappropriés sont utilisés. La façade du four à vapeur est particulièrement exposée aux dommages causés par les agents détartrants et les produits nettoyants pour four.
Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer.
Nettoyez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Les taches tenaces peuvent endommager le four à vapeur dans certaines circonstances.
Une fois que le four a refroidi, nettoyez immédiatement la cavité, l'intérieur de la porte et le joint de porte. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera beaucoup plus difficile.

N'utilisez pas de produits nettoyants à usage professionnel. N'utilisez que des produits conçus pour un usage domestique.
N'utilisez pas de produits nettoyants ou de liquide vaisselle contenant des hydrocarbures aliphatiques, car ceux-ci risquent de faire gonfler les joints.

- L'appareil et ses accessoires doivent être nettoyés et séchés soigneusement après chaque utilisation.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que la cavité du four soit complètement sèche.

Si le four à vapeur n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être soigneusement nettoyé et séché au préalable pour éviter que des odeurs se développent, etc. Laissez ensuite la porte entrouverte.

Produits nettoyants inappropriés

Pour éviter d'endommager les surfaces pendant le nettoyage, n'utilisez pas les produits suivants :

- Produits nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- Produits nettoyants contenant des agents détartrants
- Produits nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)
- Produits nettoyants à base de solvant
- Produits nettoyants pour inox
- Produit nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- Brosses ou éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits nettoyants abrasifs)
- Gommes de nettoyage
- Grattoirs métalliques
- Laine d'acier
- Disques de nettoyage à spirales en acier inoxydable
- Produits détachants avec des agents de nettoyage mécanique
- Produits nettoyants et vaporisateurs pour four

Les nettoyants pour vitres **peuvent être utilisés** pour nettoyer les surfaces extérieures. Il **ne faut cependant pas** les laisser agir trop longuement sur les surfaces, car celles-ci pourraient s'abîmer. **Essuyez-les rapidement après l'application.**

Nettoyage de la façade du four à vapeur

- Nettoyez la façade du four à vapeur avec une éponge douce et une solution d'eau chaude savonneuse.
- Séchez ensuite la façade avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez aussi utiliser un chiffon microfibre propre et humide, sans produit de nettoyage.

PerfectClean

Les surfaces de la cavité du four, des glissières latérales, du plat universel et de la grille combinée sont **traitées avec PerfectClean**. Cette finition a un aspect irisé. Les surfaces PerfectClean présentent d'excellentes propriétés anti-adhésives et sont faciles à nettoyer.

Cependant, il est important de nettoyer les surfaces à chaque utilisation du four.
Les propriétés anti-adhésives se dégradent si les salissures ne sont pas éliminées des surfaces PerfectClean après chaque utilisation. Si vous utilisez souvent votre four et ses accessoires sans les nettoyer, il sera plus difficile de les nettoyer par la suite.

Il est plus facile d'éliminer les salissures, comme les éclaboussures des jus et des préparations pour gâteau, lorsque la cavité du four est encore chaude.

Les fruits qui ont éclaboussé la cavité du four peuvent décolorer les surfaces, et il sera alors impossible d'éliminer cette décoloration. Cependant, cela ne modifie pas les propriétés de la finition PerfectClean.

Retirez toujours tous les résidus de produits nettoyants pour conserver les propriétés anti-adhésives.

Pour préserver l'effet anti-adhésif des surfaces PerfectClean, veuillez éviter les produits suivants :

- Produits nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)
- Produits nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- Produits nettoyants pour vitrocéramique et inox
- Laine d'acier
- Éponges abrasives, comme les tampons à récurer ou les éponges qui ont été utilisés avec des produits nettoyants abrasifs
- Vaporisateurs pour four
- Produits détachants avec des agents de nettoyage mécanique

Ne lavez **pas** les accessoires PerfectClean au lave-vaisselle.

Cavité du four

La surface de la cavité du four a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

Assurez-vous qu'aucun produit nettoyant ne pénètre dans les ouvertures du panneau arrière de la cavité du four.

Pour un nettoyage plus facile de la cavité du four, vous pouvez retirer la porte du four, démonter les glissières latérales et abaissez l'élément de dorage/gril.

Nettoyage après un programme de cuisson à la vapeur

- Retirez :
  - Le condensat à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant
  - Les salissures légères à l'aide d'une éponge propre et une solution chaude savonneuse
- Après le nettoyage, essuyez la surface à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.
- Séchez ensuite la cavité du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Vous pouvez ensuite laisser le four à vapeur sécher automatiquement (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Nettoyage après un programme de rôtissage, de cuisson au gril ou de cuisson au four

Nettoyez soigneusement la cavité du four après avoir fait rôtir, griller et cuire, car des salissures peuvent s'incruster et être impossibles à éliminer par la suite.

- Nettoyez la cavité du four et l'intérieur de la porte avec une éponge propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la surface dure de l'éponge pour nettoyer la cavité du four.
- Après le nettoyage, essuyez la surface à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.
- Séchez ensuite la cavité du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Conseil : Pour faciliter le nettoyage, il suffit de faire tremper les salissures pendant quelques minutes avec une solution d'eau chaude savonneuse. Sinon, lancez le programme Entretien ⓪ | Trempage (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).

Nettoyage du filtre de la sole

- Le filtre situé dans la sole du four doit être nettoyé et séché après chaque utilisation.
- Vous pouvez utiliser du vinaigre pour éliminer les décolorations et les dépôts de calcaire du filtre de la sole du four. Rincez abondamment à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

Nettoyage du joint de porte

Les dépôts de graisse sur le joint de porte peuvent le rendre fragile et le fissurer.
Nettoyez le joint de la porte du four entre l'intérieur de la porte et la cavité du four après chaque programme de cuisson ou de rôtissage.

- Nettoyez le joint de porte à l'aide d'un chiffon microfibre propre et humide, sans produit nettoyant. Vous pouvez également utiliser une éponge propre et de l'eau chaude savonneuse.
- Après le nettoyage, séchez le joint à l'aide d'un chiffon doux.
- Remplacez le joint par un nouveau s'il devient poreux ou friable.

Vous pouvez commander les joints de porte auprès du service technique Miele (les coordonnées se trouvent à la fin de ce manuel).

Nettoyage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau va au lave-vaisselle.

- Retirez et videz le réservoir d'eau après chaque utilisation. Pour cela, poussez-le légèrement vers le haut lorsque vous le sortez de l'appareil.
- Videz le réservoir d'eau.

Lorsque vous retirez le réservoir d'eau, de l'eau peut couler dans le compartiment du réservoir.

- Si nécessaire, séchez le compartiment.
- Rincez le réservoir d'eau à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez le réservoir d'eau avec un chiffon doux, afin d'éviter que des dépôts de calcaire s'accumulent.

Accessoires

Nettoyage du plat universel et de la grille combinée

La surface du plat universel et de la grille combinée a été recouverte de la finition PerfectClean.
Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

■ Retirez :

- Les salissures légères avec une éponge propre et douce et une solution d'eau tiède savonneuse
- Les salissures tenaces avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge.

■ Après le nettoyage, essuyez la surface à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

■ Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage des plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

■ Lavez et séchez les plats de cuisson après chaque utilisation.

■ Vous pouvez utiliser du vinaigre pour éliminer les décolorations bleutées. Rincez abondamment à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.

Nettoyage de la sonde thermique

Ne plongez pas la sonde thermique dans de l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle, car cela l'endommagera.
Nettoyez la sonde à l'aide d'un linge humide uniquement.

Nettoyage des glissières latérales

La surface des glissières latérales a été recouverte de la finition PerfectClean.

Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir « PerfectClean » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur ».

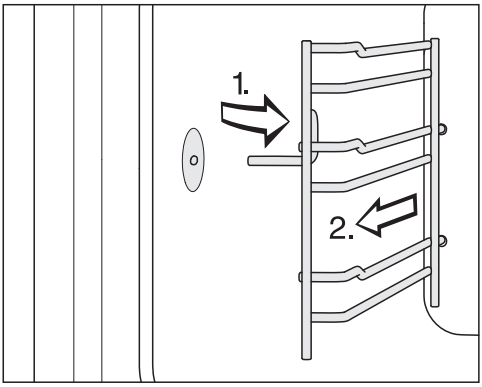
Vous pouvez démonter les glissières latérales avec les rails coulissants télescopiques FlexiClip (s'ils sont déjà montés).

Si vous souhaitez d'abord démonter séparément les rails coulissants télescopiques FlexiClip, suivez les consignes dans « Montage et démontage des rails coulissants télescopiques FlexiClip » sous « Guide de l'appareil ».

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments chauffants, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de retirer les glissières latérales.



- Sortez les glissières latérales du support (1.) et retirez-les du four (2.).
- Retirez :

- Les salissures légères avec une éponge propre et douce et une solution d'eau tiède savonneuse
- Les salissures tenaces avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle Si nécessaire, vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge.

- Après le nettoyage, essuyez la surface à l'eau claire pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant.
- Puis séchez les glissières latérales avec un chiffon doux.

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

- Remontez soigneusement les glissières latérales.

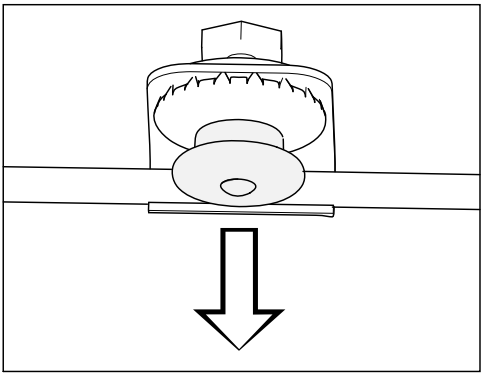
Si les glissières latérales ne sont pas correctement insérées, la protection anti-basculement est inexistante. Le capteur de température peut également être endommagé lorsque des plats de cuisson sont placés dans le four à vapeur.

Abaissement de l'élément de dorage/gril

Si la voûte du four est très sale, l'élément de dorage/gril peut être abaissé d'environ 2" (5 cm) pour faciliter le nettoyage.

⚠ Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.
Le four à vapeur chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments chauffants, la cavité du four, les glissières latérales ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Laissez l'élément chauffant, la cavité du four, les glissières latérales et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

Veillez à ne pas endommager l'élément de dorage/gril.
Ne forcez pas lorsque vous abaissez l'élément de dorage/gril.



- Tirez délicatement sur le bouchon de pression. L'élément de dorage/gril s'abaisse alors automatiquement.
- Nettoyez la voûte du four avec un chiffon humide ou une éponge douce (voir « Cavité du four » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).
- Une fois le nettoyage de l'élément de dorage/gril terminé, remettez en place le bouchon de pression.
  Assurez-vous que le bouchon de pression est correctement enclenché.

Entretien

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

Trempage

Les salissures tenaces peuvent être ramollies en les faisant tremper à l'aide de ce programme d'entretien.

- Laissez la cavité du four refroidir.
- Sortez tous les accessoires de la cavité du four.
- Retirez les salissures grossières avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien ⓪ | Trempage.

Le processus de trempage dure environ 10 minutes.

Séchage

Ce programme d'entretien peut être utilisé pour assécher toute humidité résiduelle dans la cavité du four, y compris dans les zones inaccessibles.

- Séchez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux.
- Sélectionnez Entretien ⓪ | Séchage.

Le processus de séchage dure environ 20 minutes.

Rinçage

Le système de transport de l'eau est rincé au cours de ce programme d'entretien. Tous les résidus alimentaires sont éliminés.

- Sélectionnez Entretien ⓪ | Rinçage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de rinçage dure environ 10 minutes.

Détartrage du four à vapeur

Nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Miele (voir « Accessoires en option ») pour détartrer l'appareil. En effet, elles sont spécialement conçues pour les appareils Miele en vue d'optimiser le détartrage. Les autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables, comme des chlorures, risquent d'endommager le produit. Par ailleurs, le résultat de détartrage nécessaire ne peut pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas appropriée.

Ne répandez pas de produit détartrant sur les surfaces métalliques. Cela peut entraîner l'apparition de taches.

Toutefois, si un produit détartrant entre en contact avec ces surfaces, essuyez-le immédiatement.

Le four à vapeur doit être détartré après un certain nombre d'heures de fonctionnement. Lorsque vous devez le détartrer, le nombre d'utilisations restantes est affiché à l'écran. Seuls les processus de cuisson qui utilisent la vapeur sont comptabilisés. Le four à vapeur sera désactivé après le dernier processus de cuisson restant.

Nous vous recommandons de détartrer le four à vapeur avant de l'éteindre.

Le réservoir d'eau doit être vidé rincé durant le processus de détartrage.

- Allumez le four à vapeur et sélectionnez Entretien | Détartrer.

Le message Veuillez patienter s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage est en cours de préparation. Cette opération peut prendre quelques minutes. Dès que l'appareil sera prêt, vous serez invité à placer le produit de détartrage dans le réservoir d'eau.

- Remplissez le réservoir d'eau tiède du robinet jusqu'à la marque du niveau de remplissage et ajoutez-y 2 pastilles de détartrage Miele.
- Attendez que les pastilles de détartrage se dissolvent.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Confirmez avec *OK*.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Le programme de détartrage est maintenant lancé.

N'éteignez pas le four à vapeur pendant le processus de détartrage, sinon il faudra recommencer tout le programme depuis le début.

Le réservoir d'eau doit être rincé une fois, puis réinséré vide pendant le processus.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Confirmez avec *OK*.

Une fois le temps restant écoulé, les messages Terminé et Réduction de vapeur s'affichent à l'écran. Un signal sonore retentit.

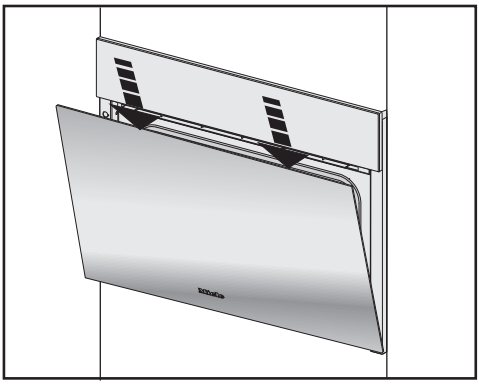
- Attendez que le message Réduction de vapeur disparaisse de l'écran.

Le processus de détartrage est terminé.

- Sélectionnez Fermer pour revenir au menu principal.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Nettoyez et séchez le réservoir d'eau.
- Éteignez le four à vapeur.
- Ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.
- Séchez ensuite sa cavité.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que la cavité du four soit complètement sèche.

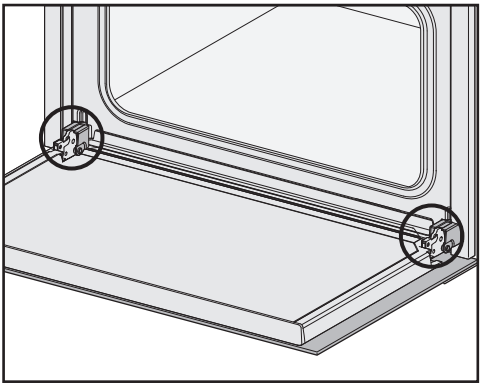
Démontage de la porte du four

- Préparez une surface appropriée pour déposer la porte, par exemple un chiffon doux.
- Ouvrez la porte partiellement.

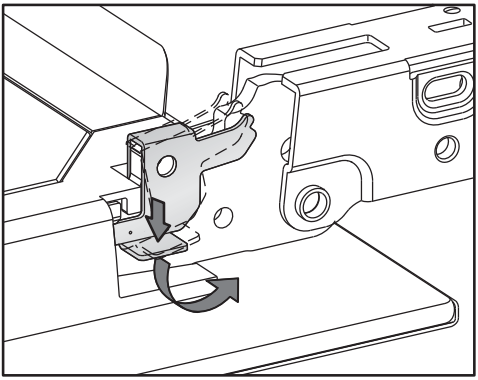


- Avec les deux mains, saisissez la porte par son rebord supérieur et poussez-la un peu vers le bas.

La porte du four est raccordée aux charnières par des pattes de fixation. Avant de retirer la porte des pattes de fixation, vous devez détacher les étriers de verrouillage sur les deux charnières.



- Ouvrez complètement la porte.



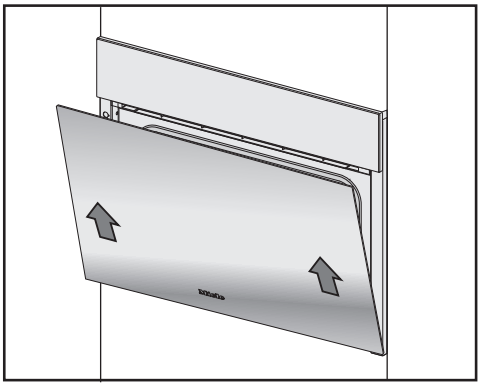
- Débloquez les étriers de verrouillage des charnières en les poussant vers le bas jusqu'à ce qu'ils forment un angle.

Vous risquez d'endommager le four à vapeur si vous n'enlevez pas la porte correctement.

Ne retirez jamais la porte de ses pattes de fixation si elle est en position horizontale, car celles-ci vont se rabattre contre le four à vapeur.

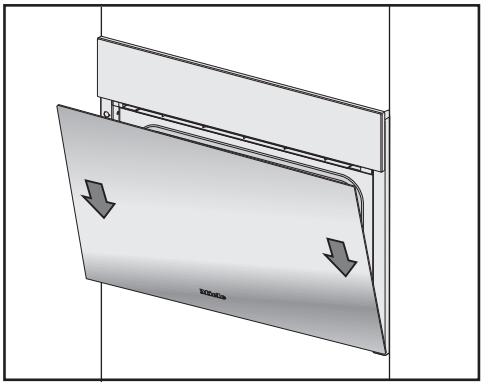
N'utilisez pas la poignée pour retirer la porte des pattes de fixation, car elle pourrait se casser.

- Fermez la porte au point où une résistance se fait sentir lorsqu'elle est presque fermée.



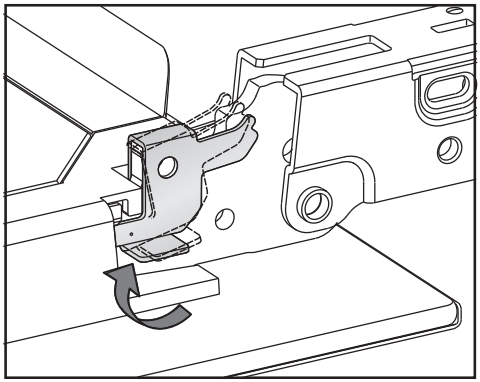
- Tenez la porte par les deux côtés et tirez-la uniformément en diagonale vers le haut à partir des pattes de fixation des charnières.
  Assurez-vous que la porte reste droite.
- Posez la porte sur la surface préparée.

Remontage de la porte du four



- Tenez fermement les deux côtés de la porte et ajustez-la soigneusement dans les pattes de fixation des charnières.
  Assurez-vous de ne pas l'incliner.
- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de verrouillage ne sont pas bloqués, la porte peut se desserrer et causer des dégâts.
Vérifiez que les étriers de verrouillage sont bloqués après avoir remonté la porte.



- Pour bloquer les étriers de verrouillage, redressez-les au maximum en position horizontale sur les deux charnières de porte.

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

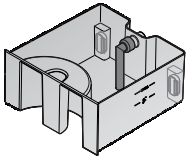
Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
Vous pouvez mettre l'appareil en marche.	Le disjoncteur s'est déclenché. ■ Réactivez le disjoncteur (voir plaque signalétique pour connaître le calibre minimum du fusible).
	Un problème technique peut en être la cause. ■ Débranchez le four à vapeur de l'alimentation électrique pendant environ 1 minute : – en faisant basculer le bon disjoncteur ou en dévissant complètement le fusible, ou – en faisant basculer le disjoncteur de fuite de terre. ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou réactivé le disjoncteur de fuite de terre, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four à vapeur en marche, adressez-vous à un électricien qualifié ou au service technique Miele.
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo est activé. Le four à vapeur peut être utilisé, mais les éléments chauffants ne chaufferont pas. ■ Désactivez le mode Démo (voir « Revendeur » sous « Réglages »).
	La cavité du four a chauffé à la suite de la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous. ■ Ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.
Le ventilateur fonctionne encore lorsque le four est éteint.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four à vapeur est équipé d'un ventilateur qui dirige les vapeurs de la cavité du four vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four à vapeur. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement après un court instant.

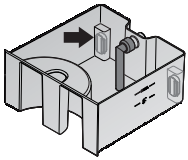
Problème	Cause et solution possibles
Les touches tactiles ou le capteur de mouvement ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé. Une fois ce réglage activé, les touches tactiles et le capteur de mouvement ne réagissent pas lorsque le four à vapeur est éteint. ■ Dès que le four à vapeur est allumé, les touches tactiles et le capteur de mouvement réagissent. Si vous voulez que les touches tactiles et le capteur de mouvement réagissent même lorsque le four à vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Écran | QuickTouch | Activé.
	Les réglages du capteur de mouvement sont désactivés. ■ Modifiez les réglages du capteur de mouvement en sélectionnant Réglages | Capteur de présence.
	Le capteur de mouvement est défectueux. ■ Contactez le service technique Miele.
	Le four à vapeur n'est pas raccordé au réseau électrique. ■ Assurez-vous que la fiche électrique du four à vapeur est correctement insérée dans la prise. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
	Si l'écran ne répond pas, c'est qu'il y a un problème avec les commandes. ■ Appuyez sur la touche tactile ⏻ Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que le four à vapeur redémarre.
Un bourdonnement peut être entendu pendant le fonctionnement du four à vapeur et après son arrêt.	Ce bruit n'indique ni un fonctionnement incorrect ni un défaut de l'appareil. Le bruit est produit par l'eau qui est pompée dans le système.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Après un déménagement, le four à vapeur ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.	La température d'ébullition de l'eau a changé, car l'altitude du nouvel emplacement de l'appareil diffère de l'ancien d'au moins 984 pi (300 m). ■ Pour régler la température d'ébullition, vous devez détartrer l'appareil (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »).
Pendant le fonctionnement, une quantité anormalement élevée de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'un endroit différent de l'endroit habituel.	La porte est mal fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de la porte n'est pas correctement installé. ■ Si nécessaire, appuyez sur celui-ci tout autour de la porte pour vous assurer qu'il est bien installé.
	Le joint de la porte est endommagé (par ex., fissures). ■ Remplacez le joint de la porte. Vous pouvez commander les joints de porte auprès du service technique Miele (les coordonnées se trouvent à la fin de ce manuel).
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est défectueuse. ■ Contactez le service technique Miele pour faire remplacer la lampe.
Le panneau de commande ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas automatiquement même si vous appuyez sur la touche tactile *« Lift Panel » (Panneau relevable)* plusieurs fois.	Quelque chose obstrue le panneau de commande. ■ Enlevez l'obstruction.
	Le capteur d'obstruction est très sensible, c'est-à-dire que parfois, le panneau de commande ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas. ■ Ouvrez/Fermez le panneau de commande manuellement (voir la fin de cette section). ■ Si le problème persiste, contactez le service technique Miele.
Les fonctions Départ à **et** Heure de fin **ne sont pas disponibles.**	La température de la cavité du four est trop élevée, par exemple à la fin d'un programme. ■ Ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.
	Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles dans les programmes d'entretien.

Problème	Cause et solution possibles
Les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries ne sont pas cuits correctement, même si vous avez respecté le temps indiqué dans la recette.	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	La recette a été modifiée. Par exemple, l'ajout de plus de liquide ou d'œufs peut augmenter le temps de cuisson nécessaire. ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson selon la recette modifiée.
Les gâteaux, les biscuits ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés.	La température était trop élevée.
	Plusieurs niveaux ont été utilisés pour la cuisson au four. ■ N'utilisez que deux niveaux à la fois maximum.
F10	Le tuyau d'aspiration dans le réservoir d'eau n'est : – pas correctement installé. – pas positionné verticalement. ■ Corrigez la position du tuyau d'aspiration : 
F11 F20	Les tuyaux de vidange sont bloqués. ■ Détartrez le four à vapeur (voir « Entretien » sous « Nettoyage et entretien du four à vapeur »). ■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service technique Miele.
F44	Problème de communication ■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le après quelques minutes. ■ Si le même message s'affiche toujours, contactez le service technique Miele.
F55	La durée maximale d'un mode de cuisson a été dépassée et l'arrêt automatique de sécurité s'est déclenché. ■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le. Le four à vapeur est immédiatement prêt à être réutilisé.

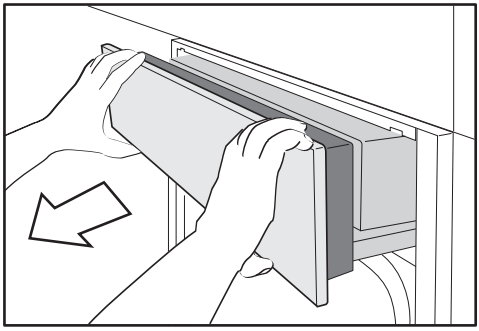
Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
F94	Aucune entrée d'eau : – Le tuyau d'arrivée d'eau est coincé ou plié. ■ Rectifiez la cause du problème et redémarrez l'appareil.
	– Le robinet d'alimentation en eau a été coupé. ■ Ouvrez le robinet d'alimentation en eau et redémarrez l'appareil.
	– Un ou les deux interrupteurs à flotteurs dans le réservoir d'eau sont coincés.  ■ Dégagez le(s) interrupteur(s) à flotteur coincé(s). ■ Si, après la correction du problème, ce message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service technique Miele.
F190	Le robinet d'alimentation en eau est défectueux. Ce problème peut se produire si le panneau de commande est ouvert ou fermé pendant l'arrivée de l'eau. ■ Appuyez sur OK pour confirmer et pour que l'appareil continue de fonctionner. ■ Si le même message s'affiche toujours, contactez le service technique Miele.
F196	Une anomalie est détectée. ■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le.
	Le filtre de drainage n'est pas correctement inséré. ■ Éteignez le four à vapeur.  ■ Insérez le filtre correctement : ■ Rallumez le four à vapeur. ■ Si le même message s'affiche toujours, contactez le service technique Miele.

Problème	Cause et solution possibles
F **et un autre chiffre**	Problème technique ■ Éteignez l’appareil et contactez le service technique Miele.

Ouverture manuelle du panneau de commande

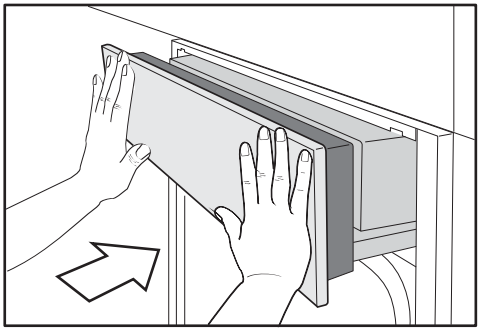
- Ouvrez la porte avec précaution.



- Saisissez le panneau de commande par le haut et par le bas.
- Tirez le panneau vers vous.
- Soulevez-le avec précaution.

Fermeture manuelle du panneau de commande

- Saisissez le panneau de commande par le haut et par le bas.
- Abaissez-le avec précaution.



- Poussez le panneau à l'intérieur.

Miele propose une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur la boutique en ligne de Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service technique (consultez les dernières pages de ce manuel) ou chez votre revendeur Miele.

Plats

Miele propose une large gamme de plats de cuisson. Ils ont tous été optimisés pour les appareils Miele en termes de fonctionnalités et de dimensions. Vous pouvez trouver des informations détaillées sur chacun de nos produits sur le site Internet de Miele.

- Plats de cuisson perforés de différentes dimensions
- Plats de cuisson non perforés de différentes dimensions
- Plats à rôtir Gourmet dans différentes dimensions
- Couvercles de plats à rôtir Gourmet

Autres

- Plaques de cuisson
- Moule rond
- Rails coulissants télescopiques FlexiClip
- Grille de support pour plats de cuisson d’une largeur de 12 13/16" (325 mm)

Produits de nettoyage et d’entretien

- DGClean
  Produit nettoyant spécial permettant d’éliminer les salissures tenaces dans la cavité du four, notamment après le rôtissage
- Pastilles de détartrage (6)

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve dans la partie supérieure du panneau de commande ouvert.

Garantie

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

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dispendieux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Installation

Instructions importantes de sécurité - Installation

⚠ Risque de dommages causés par une installation incorrecte.

Une installation incorrecte peut endommager le four à vapeur.

Le four à vapeur doit uniquement être installé par un spécialiste qualifié.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four à vapeur soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Évitez d'utiliser ce type de dispositif pour brancher le four à vapeur à la source d'alimentation électrique.

▶ La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation du four à vapeur.

▶ Le four à vapeur doit être disposé de sorte que vous puissiez voir le contenu d'un plat de cuisson placé sur le niveau de cuisson supérieur. Sinon, vous risquez de vous blesser ou de renverser des aliments brûlants.

Remarque destinée à l'installateur :

Veuillez remettre ces instructions au client pour que l'inspecteur en bâtiment local puisse les consulter.

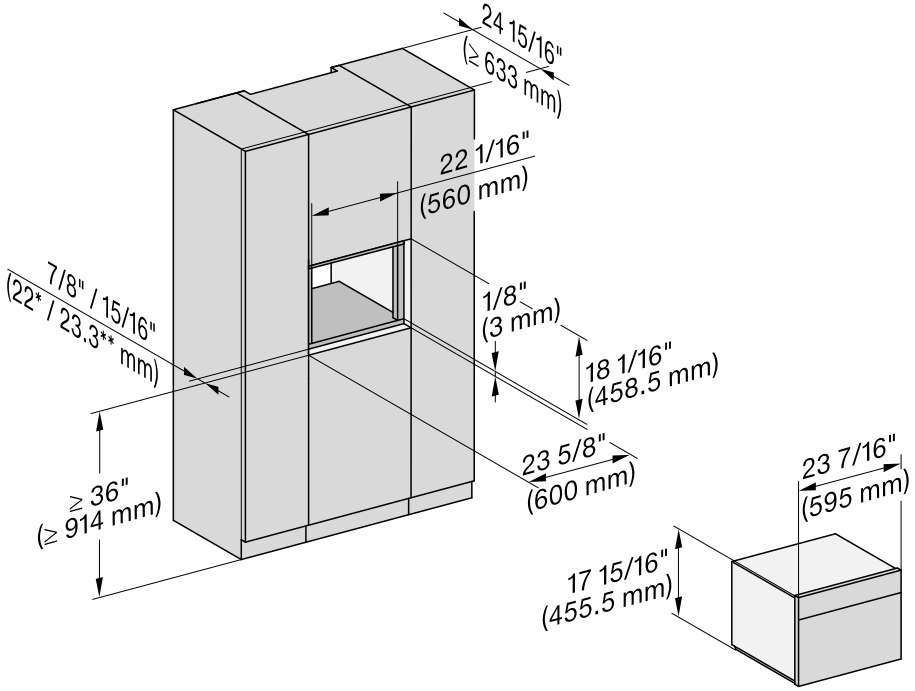
Dimensions d'installation DGC 7845

Installation dans une armoire haute

Respectez la hauteur d'installation minimale requise de 36" (914 mm).

Les fours à vapeur Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site Web de Miele.

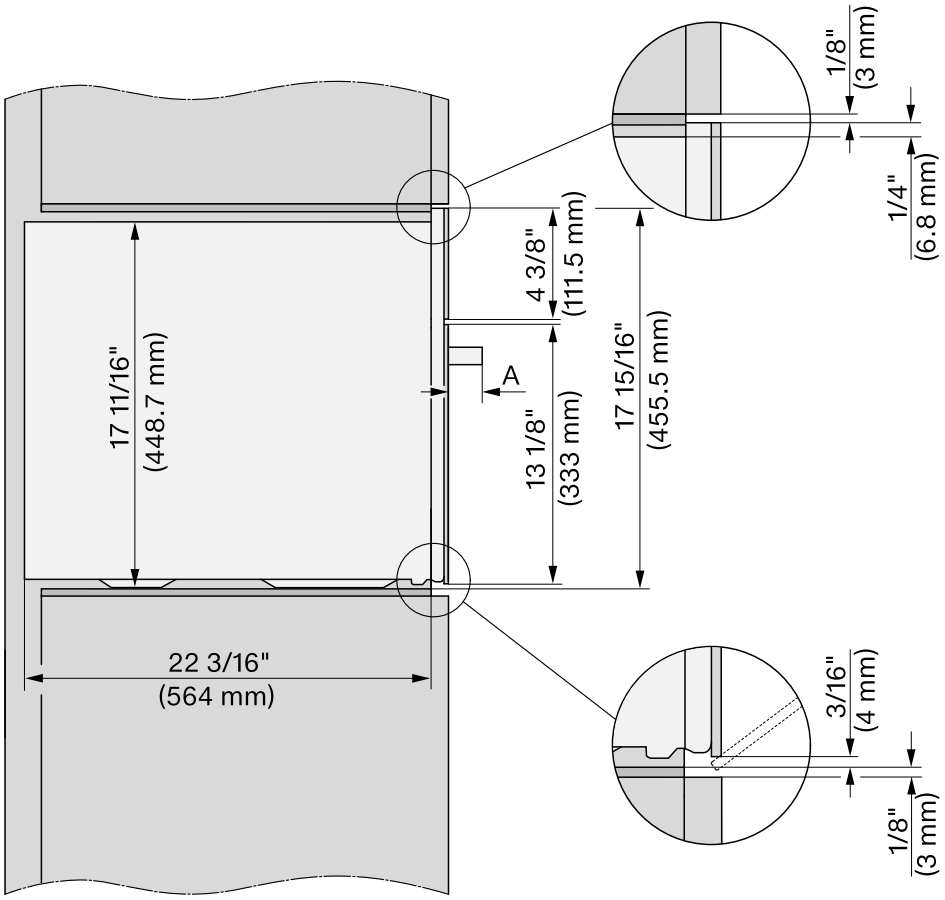


* Fours à vapeur avec façade en verre

** Fours à vapeur avec façade en métal

Installation

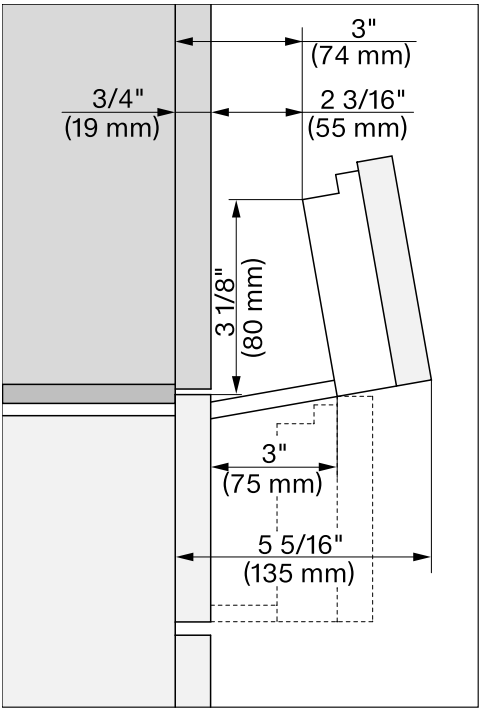
Vue latérale



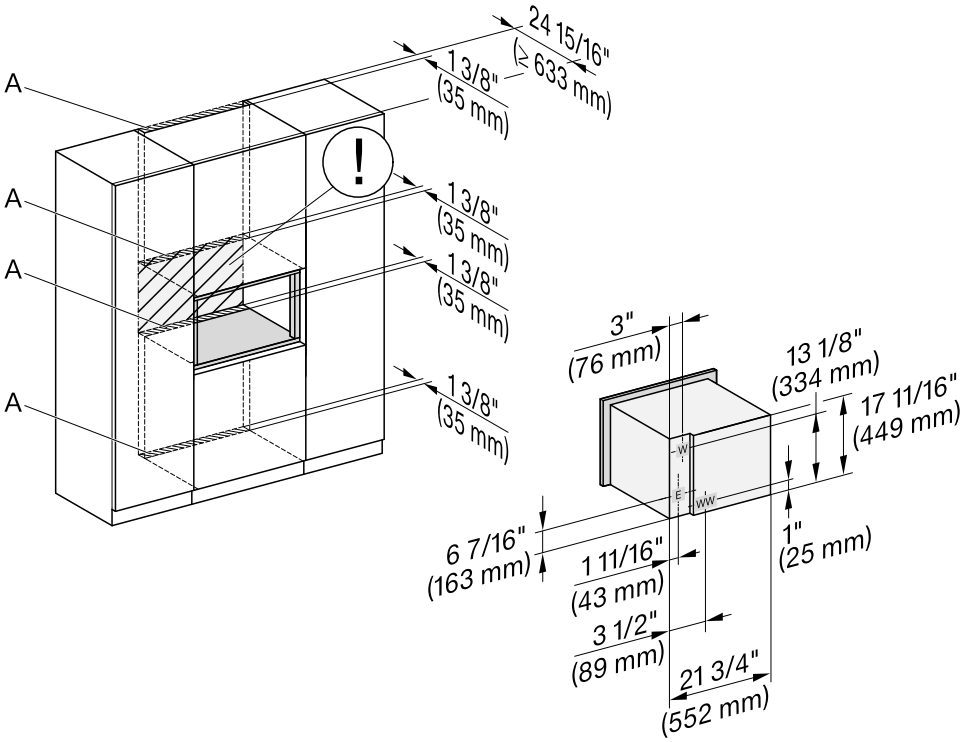
A DGC 78xx: 1 7/8" (47 mm)

Zone de pivotement du panneau de commande

La zone située devant le panneau de commande ne doit pas être bloquée par un élément (comme une poignée de porte) qui empêcherait son ouverture et sa fermeture.



Raccordements et ventilation



A Découpe (min. 28 po² (18 000 mm²)) pour le câble électrique, les tuyaux d'eau et la ventilation

Ⓘ Aucun raccordement électrique ou d'eau dans cette zone. La prise de raccordement électrique et le robinet d'arrivée d'eau doivent être accessibles, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente.

E Branchement électrique

W Raccordement à l'eau courante
Tuyau en acier inoxydable, longueur = 9 pi 10 1/8 po (3 000 mm)

WW Raccordement des eaux usées
Tuyau en plastique, longueur = 9 pi 10 1/8 po (3 000 mm)

La longueur de l'extrémité du haut du tuyau de vidange raccordée au siphon ne doit pas dépasser 19 11/16 po (500 mm).

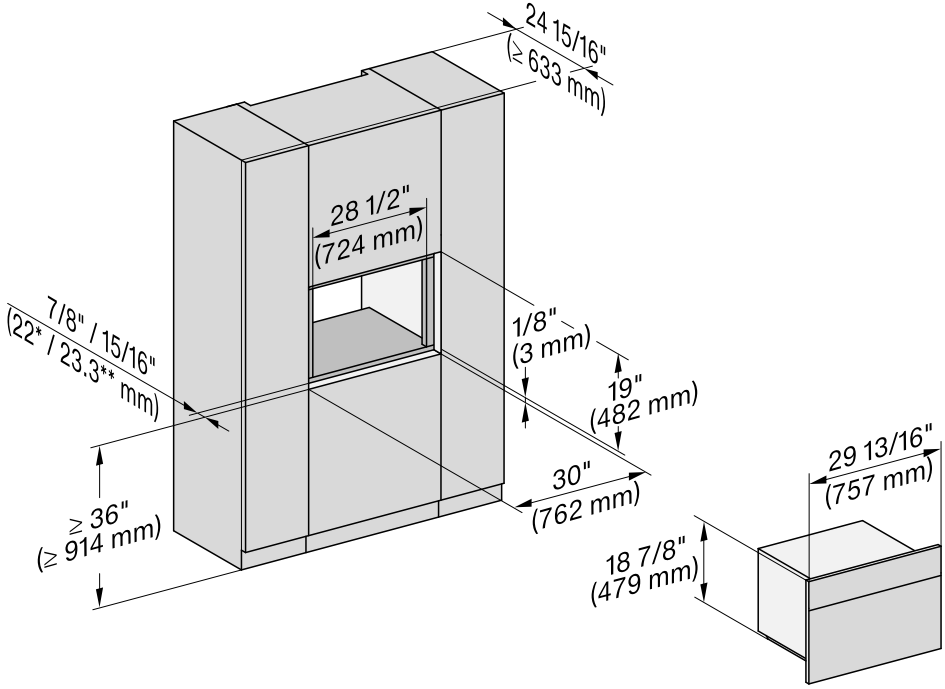
Dimensions d'installation DGC 7775, DGC 7875

Installation dans une armoire haute

Respectez la hauteur d'installation minimale requise de 36" (914 mm).

Les fours à vapeur Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

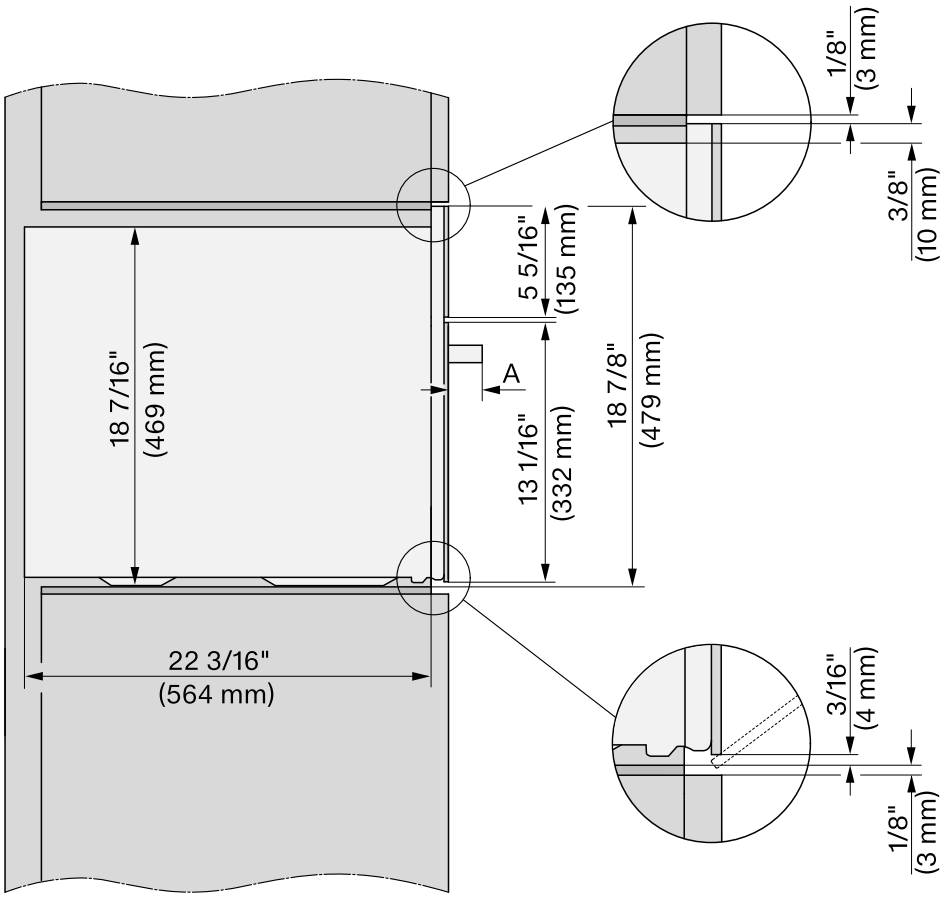
D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site Web de Miele.



* Fours à vapeur avec façade en verre

** Fours à vapeur avec façade en métal

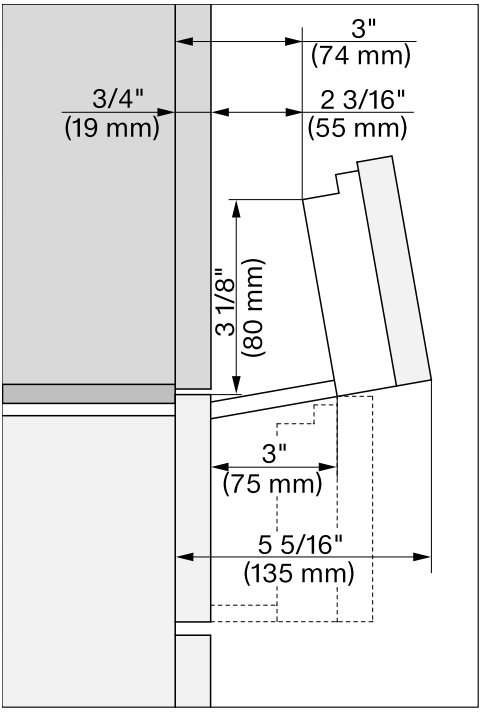
Vue latérale



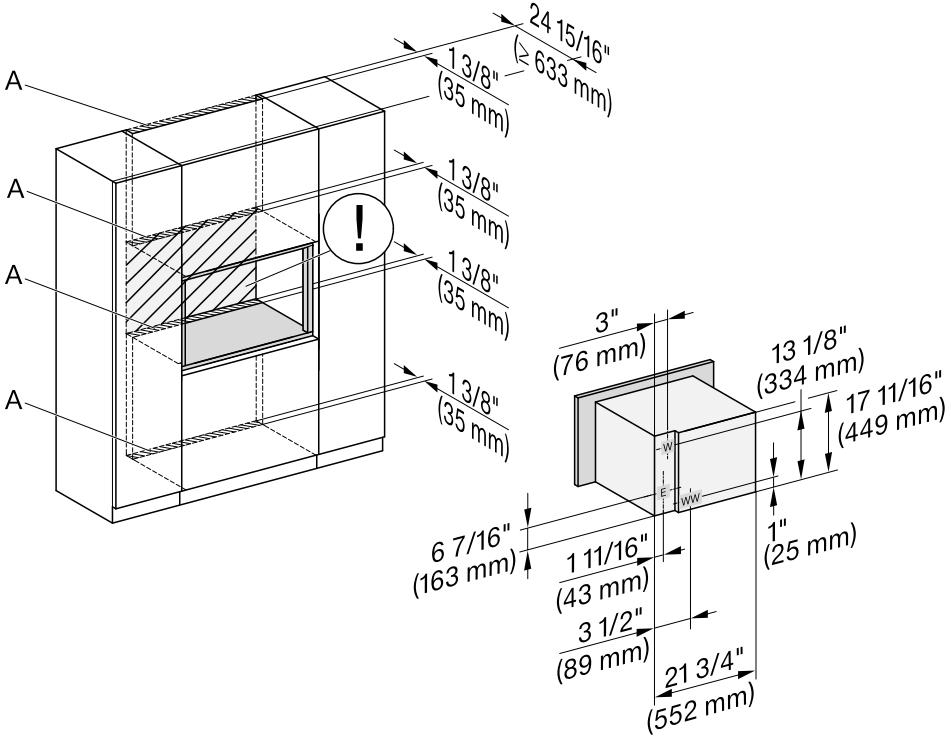
A DGC 77xx: 2 1/2" (64 mm)
DGC 78xx: 1 7/8" (47 mm)

Zone de pivotement du panneau de commande

La zone située devant le panneau de commande ne doit pas être bloquée par un élément (comme une poignée de porte) qui empêcherait son ouverture et sa fermeture.



Raccordements et ventilation



A Découpe (min. 28 po² (18 000 mm²)) pour le câble électrique, les tuyaux d'eau et la ventilation

Ⓘ Aucun raccordement électrique ou d'eau dans cette zone. La prise de raccordement électrique et le robinet d'arrivée d'eau doivent être accessibles, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente.

E Branchement électrique

W Raccordement à l'eau courante
Tuyau en acier inoxydable, longueur = 9 pi 10 1/8 po (3 000 mm)

WW Raccordement des eaux usées
Tuyau en plastique, longueur = 9 pi 10 1/8 po (3 000 mm)

La longueur de l'extrémité du haut du tuyau de vidange raccordée au siphon ne doit pas dépasser 19 11/16 po (500 mm).

Installation et retrait du four à vapeur

Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

N'ouvrez pas la porte lorsque le four à vapeur est posé par terre. Cela risque d'endommager la porte.
N'ouvrez pas la porte avant d'avoir installé le four à vapeur dans l'armoire.

Maintenez la hauteur d'installation minimale requise à 36" (914 mm).

Il est impératif de respecter les données de raccordement figurant dans les sections « Raccordement à l'eau courante », « Vidange » et « Branchement électrique » sous « Installation ».

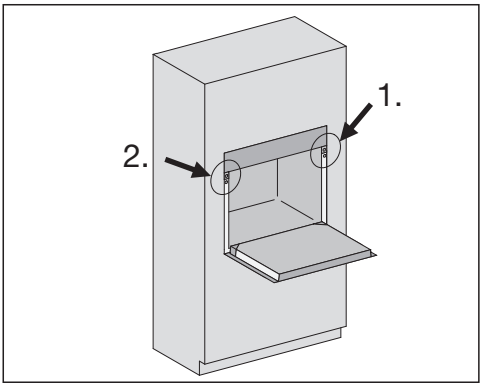
Fixation du four à vapeur dans l'armoire

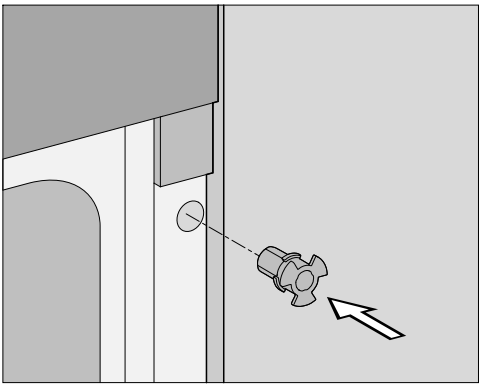
- Fixez les tuyaux d'eau au four à vapeur (voir « Fixation du tuyau en acier inoxydable au four à vapeur » et « Fixation du tuyau en plastique au four à vapeur » sous « Installation »).
- Faites passer les tuyaux d'eau par la découpe située à la base de l'armoire.

Risque de dommages causés par un transport incorrect.
La porte risque d'être endommagée si vous utilisez la poignée pour soulever le four à vapeur.
Pour le porter, utilisez les poignées encastrées prévues de chaque côté de l'appareil.

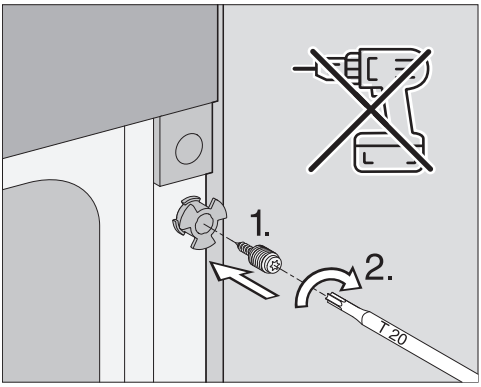
Le générateur de vapeur risque de mal fonctionner si le four à vapeur n'est pas posé sur une surface plane.
L'écart maximal qui peut être toléré par rapport à l'horizontale est de 2 degré.

- Poussez le four à vapeur à l'intérieur de l'armoire en le positionnant au centre.
  Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique et les tuyaux d'eau ne soient pas coincés ou endommagés.
- Ouvrez la porte.

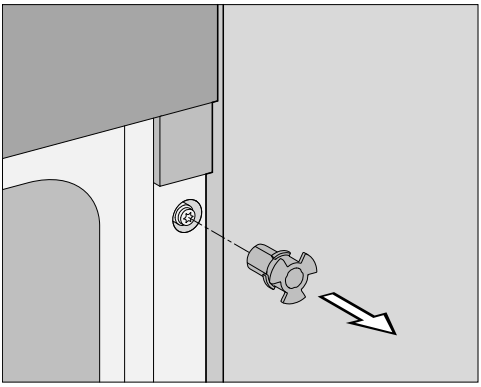




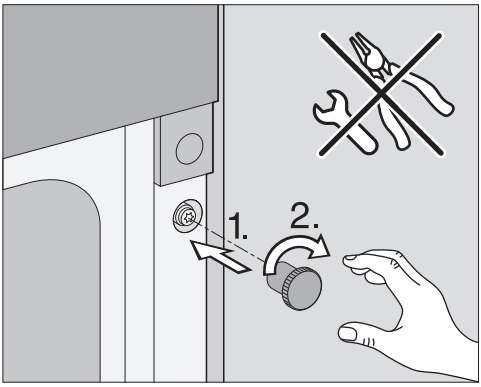
- Insérez l'aide au montage dans le trou du cadre frontal.



- Insérez le boulon dans l'aide au montage et serrez-le dans le corps de l'armoire. **N'utilisez pas** de visseuse sans fil.



- Retirez l'aide au montage.



- Vissez à la main l'écrou moleté sur le boulon pour fixer le four à vapeur à l'armoire.

Si les écrous moletés dépassent du cadre frontal, ils peuvent endommager la porte.
Vérifiez que les écrous moletés ne dépassent pas du cadre frontal une fois l'installation terminée.

- Répétez ce processus de l'autre côté.
- Raccordez le four à vapeur à l'alimentation en eau (voir « Raccordement à l'eau courante » et « Vidange » sous « Installation »).
- Branchez l'appareil.
- Vérifiez que toutes les fonctions du four à vapeur fonctionnent correctement, en respectant le mode d'emploi.

Retrait du four à vapeur de l'armoire

- Coupez l'alimentation en eau.
- Ouvrez la porte.
- Devissez les écrous moletés et les boulons du cadre frontal (voir « Fixation du four à vapeur dans l'armoire »).
  Conservez ces éléments au cas où le four devrait être à nouveau installé ultérieurement.
- Retirez le four à vapeur de l'armoire.

Risque de dommages causés par un transport incorrect.
La porte risque d'être endommagée si vous utilisez la poignée pour soulever le four à vapeur.
Pour le porter, utilisez les poignées encastrées prévues de chaque côté de l'appareil.

- Retirez le four à vapeur de l'armoire.
- Débranchez le four de l'alimentation électrique et de l'alimentation en eau.

Raccordement à l'eau courante

⚠ Risque de blessure et de dommages de l'appareil si l'appareil n'est pas correctement raccordé.

Un mauvais raccordement de l'appareil peut causer des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

Le raccordement à l'eau courante de l'appareil ne doit être effectué que par un spécialiste qualifié.

⚠ Risque pour la santé et risque de dommages liés à l'eau contaminée.

La qualité de l'eau entrante doit être conforme aux exigences en matière de qualité de l'eau potable du pays dans lequel le four à vapeur est installé.

Branchez le four à vapeur à l'alimentation en eau.

Le raccordement à l'alimentation en eau doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Tous les accessoires et systèmes servant à raccorder le four à vapeur à l'alimentation en eau doivent également être conformes aux réglementations en vigueur du pays concerné.

Branchez le four à vapeur directement à l'alimentation en eau courante.

Ne branchez pas le four à vapeur à une alimentation en eau dans laquelle l'eau risque de stagner. Cela pourrait nuire au goût des aliments.

Le four à vapeur répond aux exigences des normes CEI 61770 et EN 61770.

Le four à vapeur peut uniquement être raccordé à une alimentation en eau froide.

Si un adoucisseur d'eau domestique est raccordé en amont, assurez-vous que le niveau de conductivité de l'eau est maintenu.

⚠ Risque de dommages dus à une contamination.

Les impuretés présentes dans l'alimentation en eau peuvent s'accumuler dans la valve du four à vapeur. La valve ne peut plus se fermer et l'eau coule.

Purgez les conduites d'eau avant de raccorder le four à vapeur ou lorsque vous travaillez sur la conduite d'alimentation en eau.

Un clapet anti-retour n'est pas nécessaire, car le four à vapeur est conforme aux normes DIN en vigueur.

La pression du raccordement d'eau doit être compris entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa, installez un réducteur de pression.

Le tuyau en acier inoxydable fourni a une longueur de 9' 10 1/8" (3 m).

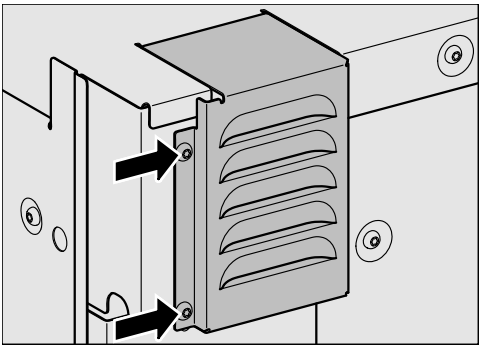
Un robinet doit être installé entre le tuyau en acier inoxydable et l'arrivée d'eau pour permettre la fermeture de l'arrivée d'eau au besoin. Assurez-vous que le robinet d'eau soit accessible une fois le four à vapeur installé.

Utilisez uniquement le tuyau en acier inoxydable fourni.
Le tuyau en acier inoxydable ne doit pas être raccourci, prolongé ni remplacé par un autre tuyau.

Le tuyau en acier inoxydable doit uniquement être remplacé par une pièce de rechange originale Miele. Le tuyau en acier inoxydable de qualité alimentaire peut être commandé sur la boutique en ligne Miele, auprès du service technique Miele ou de votre revendeur local Miele.

Relier le tuyau en acier inoxydable au four à vapeur

Assurez-vous que le tuyau en acier inoxydable n'est ni plié ni endommagé.



- Retirez le cache sur le raccordement à l'eau courante à l'arrière du four à vapeur.
- Retirez le couvercle du raccordement à l'eau courante.
- Prenez l'extrémité **coudée** du tuyau en acier inoxydable et vérifiez s'il y a un joint d'étanchéité. S'il n'y a pas de joint d'étanchéité, en raccorder un.
- Vissez l'écrou de raccord du tuyau en acier inoxydable sur le raccord fileté du raccordement à l'eau courante.
- Assurez-vous qu'il est correctement vissé de manière étanche.
- Remplacez le cache sur le raccordement à l'eau courante.

Raccordement à la source d'eau

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le raccorder à la source d'eau.
Fermez le robinet d'eau avant de raccorder l'appareil à la source d'eau.

Le robinet d'arrêt d'eau doit être accessible une fois l'appareil installé.

Un robinet muni d'un raccordement fileté de 3/8 po est nécessaire pour le branchement.

- Raccordez le tuyau en acier inoxydable à la source d'eau.

Ne connectez pas de tuyaux anciens ou usés à l'appareil.
Utilisez uniquement le tuyau en acier inoxydable fourni.

- Branchez le raccord de compression à la source d'eau.
- Ouvrez lentement le robinet d'arrêt d'eau et vérifiez que l'ensemble de la source d'eau ne fuit pas. S'il y a lieu, vérifiez si le joint d'étanchéité et les raccords sont étanches.

Vous pouvez maintenant poursuivre le montage de l'appareil.

Vidange

Le siphon de vidange ne doit pas être situé plus haut que le point de raccordement du tuyau de vidange sur le four à vapeur. Cela permet de garantir que l'eau peut s'écouler complètement.

L'extrémité supérieure du tuyau en plastique ne doit pas dépasser 19 11/16" (500 mm) à l'endroit où il est raccordé au siphon.

Le tuyau en plastique fourni a une longueur de 9' 10 1/8" (3 m).

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement le tuyau d'origine de Miele.
Le tuyau en plastique fourni ne doit pas être raccourci.

Le tuyau de vidange peut être raccordé :

- À un siphon en surface ou encastré avec un raccord de tuyau fixe, ou
- Au point de raccordement du siphon de l'évier

La température de l'eau de vidange est d'environ 160 °F (70 °C).

Fixation du tuyau en plastique au four à vapeur

Assurez-vous que le tuyau en plastique n'est ni plié ni endommagé.

- Fixez le tuyau en plastique sur le raccordement des eaux usées du four à vapeur.
- Puis fixez le tuyau en plastique au moyen d'un collier de serrage.

Raccordement au système d'évacuation de l'eau

- Raccordez le tuyau en plastique au siphon au moyen du manchon.
- Puis fixez le tuyau en plastique au moyen d'un collier de serrage.

Branchement électrique

⚠ Risque de blessures dues à une décharge électrique.
Pendant l'installation, l'entretien et les travaux de réparation, le four à vapeur doit être débranché du réseau électrique :
Pour débrancher le four à vapeur, dévissez complètement les fusibles, déclenchez le disjoncteur de fuite à la terre ou débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation électrique.

⚠ Risque de blessures.
L'installation, les réparations et d'autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient constituer un danger. Miele ne peut pas être tenue pour responsable de ces travaux non autorisés.
L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués exclusivement par des techniciens agréés par Miele.

Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four à vapeur soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Pour des raisons de sécurité, le four à vapeur ne peut être utilisé qu'une fois intégré.

- Important – Veuillez sauvegarder ces instructions pour l'utilisation de l'inspecteur en électricité local.

Raccordement

- Assurez-vous que les données techniques indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles de votre réseau électrique domestique.

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

Données de raccordement

Le four à vapeur est équipé d'un câble d'alimentation d'environ 78 3/4 pouces (2 m) de long et d'une fiche, ou d'un raccordement au réseau électrique avec :

208/240 V/20 A/60 Hz

Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après l'installation du four à vapeur.

Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex réseaux insulaires, systèmes de réserve). Une condition au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent également être préservés dans le fonctionnement ponctuel ou dans le fonctionnement qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Remplacement du câble d'alimentation électrique

⚠ Risque d'électrocution!
Le câble d'alimentation électrique doit être remplacé par une personne dûment qualifiée et compétente.

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, ce doit être fait au moyen d'un câble de type H 05 VV-F (isolé en PVC) avec une section transversale adéquate, disponible chez Miele.

Module radio

Cet appareil contient le module Wi-Fi suivant :

IC ID	21098-EK057
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,2 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
(1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
(2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l’appareil garantit que les limites d’exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.

⚠ Avertissement !
Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Droits d’auteur et licences

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

De plus, cet appareil contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d’auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l’appareil sous l’option de menu Réglages | Informations légales | Licences open source. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s’appliquent qu’à l’égard des ayants droit respectifs.

L’appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d’au moins 3 ans après l’achat ou la livraison de l’appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l’appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail (info@miele.com) ou à l’adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d’achat :

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh, Germany

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Droits d’auteur et licences pour le module de communication

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

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter localement les composants open source inclus dans l’appareil avec les avis de droits d’auteurs correspondants, les copies de conditions de licence applicables audit moment et toutes les autres informations avec une adresse IP en utilisant un navigateur web *(http://<adresse IP>/Licences)*. 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.

Veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada

Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

DGC 7845, DGC 7775, DGC 7875

fr-CA

M.-Nr. 11 579 290 / 02