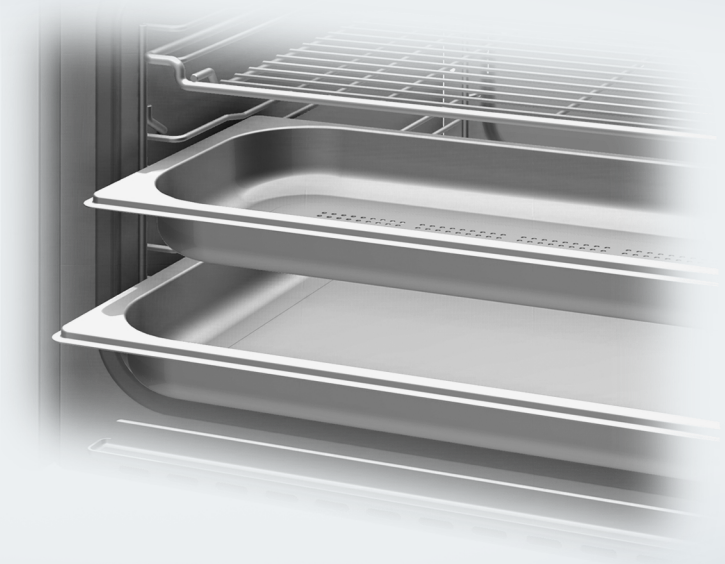
Mode d’emploi et instructions de montage
Combi-four vapeur



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

fr-CH

M.-Nr. 12 212 120

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde **7**

Votre contribution à la protection de l'environnement **15**

Schéma descriptif **16**
Four à vapeur combiné 16
Plaque signalétique 18
Accessoires fournis avec l'appareil 18

Eléments de commande **19**
Interrupteur Marche/Arrêt 20
Écran 20
Touches sensitives 20
Symboles 22

Principe de fonctionnement **23**
Sélectionner une option de menu 23
Modifier le réglage dans une liste de sélection 23
Modifier un réglage avec une barre à segments 23
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction 23
Saisie de chiffres 24
Saisir des lettres 24
Activer MobileStart 24

Description du fonctionnement **25**
Bandeau de commande 25
réservoir d'eau 25
Bac à eau condensée 25
Température 25
Humidité 25
Durée de cuisson 26
Bruits 26
Phase de préchauffage 26
Phase de cuisson 26
Réduction de vapeur 26
Éclairage de l'enceinte de cuisson 26

Première mise en service **27**
Miele@home 27
Réglages de base 28
Nettoyer pour la première fois le combi-four vapeur 29
Adapter le point d'ébullition 30
Montée en température du combi-four vapeur 30

Réglages **31**
Tableau des réglages 31
Accéder au menu "Réglages" 33

Table des matières

Langue ⚑ ... 33
Heure ... 33
Date ... 34
Eclairage ... 34
Ecran ... 34
Volume ... 35
Unités ... 35
Maintien au chaud ... 36
Réduction de vapeur ... 36
Températures préenregistrées ... 36
Booster ... 36
Dureté eau ... 37
Rinçage automatique ... 39
Sécurité ... 39
Miele@home ... 40
  Effectuer un Scan & Connect ... 40
Commande à distance ... 41
  Activer MobileStart ... 41
Mise à jour à distance ... 41
Version logiciel ... 42
Revendeur ... 42
Réglages usine ... 42
Heures de fonctionnement ... 42

Minuterie ... **43**

Menu principal et sous-menus ... **44**

Conseils pour économiser de l'énergie ... **46**

Commande ... **47**
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson ... 48
  Modifier la température ... 48
  Modifier Humidité ... 48
  Régler les temps de cuisson ... 49
  Modifier les temps de cuisson réglés ... 50
  Supprimer les durées de cuisson réglées ... 50
Interrompre un programme de cuisson ... 50
Interrompre un cycle de cuisson ... 51
Préchauffer l'enceinte de cuisson ... 51
  Booster ... 52
  Préchauffer ... 52
Crisp function ... 53
Déclencher des diffusions de vapeur ... 53

Table des matières

Points importants **54**
Particularités de la cuisson à la vapeur 54
Vaisselle de cuisson 54
Niveau d'enfournement 54
Produits surgelés 55
Température 55
Temps de cuisson 55
Cuire avec des liquides 55
Recettes maison – Cuisson vapeur 55
Grille combi et tôle universelle 55

Cuisson vapeur **56**
ECO - Cuisson vapeur 56
Remarques concernant les tableaux de cuisson 56
Légumes 57
Poisson 60
Viande 63
Riz 65
Céréales 66
Pâtes / Produits à base de farine 67
Boulettes 68
Légumes secs déshydratés 69
Œufs 71
Fruits 72
Saucisses 72
Crustacés 73
Coquillages 74
Cuisson menu - mode manuel 75

Sous vide **76**

Autres utilisations **83**
Réchauffer 83
Décongeler 85
Mix & Match 88
Cuisson menu – automatique 96
Conserves 96
Conserves de gâteaux 99
Sécher 100
Utiliser Programme Sabbat et Yom Tov 101
Extraction de jus 103
Blanchir 104
Désinfecter la vaisselle 104
Chauffer la vaisselle 105
Maintien au chaud 105

Faire lever la pâte ... 105
Préparer des serviettes chaudes ... 106
Faire fondre de la gélatine ... 106
Décristalliser du miel ... 106
Faire suer les oignons ... 106
Faire fondre du chocolat ... 107
Conserves de pommes ... 107
Préparer une royale ... 107
Gelée de fruits ... 108
Peler des aliments ... 109
Yaourts maison ... 110

Programmes automatiques ... **111**
Catégories ... 111
Utiliser les programmes automatiques ... 111
Consignes d'utilisation ... 111

Programmes personnalisés ... **113**

Pâtisseries ... **116**
Conseils pour la cuisson ... 116
Conseils pour la cuisson ... 117
Remarques concernant les modes de cuisson ... 117

Rôtir ... **119**
Conseils pour la cuisson ... 119
Remarques concernant les modes de cuisson ... 119

Mode gril ... **121**
Consignes pour le gril ... 121
Conseils pour les grillades ... 121
Remarques concernant les modes de cuisson ... 122

Nettoyage et entretien ... **123**
Conseils pour le nettoyage et l'entretien ... 123
Détergents à ne pas utiliser ... 124
Nettoyage de la façade ... 124
PerfectClean ... 125
Enceinte de cuisson ... 126
Nettoyer le réservoir d'eau et bac à eau condensée ... 127
Accessoires ... 128
Nettoyer les grilles de récupération ... 129
Rabattre la résistance de la voûte/du gril ... 130

Table des matières

Entretien 131
Humidification 131
Séchage 131
Rinçage 131
Détartrage 131
HydroClean 133
Démonter la porte 137
Remettre la porte en place 138

En cas d'anomalie **139**
Messages à l'écran 139
Comportement inattendu 141
Bruits 143
Résultat insatisfaisant 143
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques 144

Accessoires en option **147**
Récipient de cuisson 147
Divers 147
Produits de nettoyage et d'entretien 147

SAV **148**
Contact en cas d'anomalies 148
Garantie 148

Installation **149**
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement 149
Cotes d'encastrement 150
DGC 7440 HC Pro 150
DGC 7440-55 HC Pro 155
Encastrement 163
DGC 7440 HC Pro 163
DGC 7440-55 HC Pro 164
Raccordement électrique 166

Informations pour les organismes de contrôle **168**
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1 170

Caractéristiques techniques **172**
Déclaration de conformité 172
Droits d'auteur et licences pour le module de communication 172

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

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

▶ N'utilisez le combi-four vapeur que conformément à l'usage domestique, pour cuire à la vapeur, cuire des pâtisseries, rôtir, griller, décongeler, et réchauffer les aliments.
Tout autre type d'utilisation est proscrit.

▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce combi-four vapeur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Ces personnes peuvent uniquement utiliser le combi-four vapeur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

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

En présence d'enfants dans le ménage

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

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

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

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

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

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

▶ Risque de blessure en raison de la vapeur et des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le combi-four vapeur chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le combi-four vapeur pendant que celui ci est en fonctionnement.
Afin d'exclure tout risque de blessure, veillez à ce que les enfants restent éloignés du combi-four vapeur jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

Sécurité technique

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

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

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

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

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

▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le combi-four vapeur au réseau électrique.

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

▶ Ce combi-four vapeur ne doit pas être utilisé sur des lieux d'installation mobiles (par ex. des bateaux).

▶ Risque de blessure par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du combi-four vapeur.
N'ouvrez jamais la carrosserie du combi-four vapeur.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du combi-four vapeur par un service après-vente non agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

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

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

▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le combi-four vapeur du réseau électrique. Effectuez l'une des actions suivantes :

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure en raison de la vapeur et des surfaces chaudes. Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Risque de blessure dû à des aliments chauds.
Les aliments peuvent déborder lorsque l'on insère ou retire le plat. Les aliments peuvent vous brûler.
Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

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

▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager combi-four vapeur ou le faire prendre feu.
Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant convenant à la cuisson au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.
Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique dans le four à vapeur, assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Les autres récipients en plastique risquent de fondre ou de devenir cassants.

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

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

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

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

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

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

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de gril élevées.
N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante + [fan] ou Chaleur sole/voûte.

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

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

▶ Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez ni vaisselle, ni casserole, poêle ou plaque de cuisson directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme surface d'appui, placez la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez la vaisselle. Veillez à ce que le tamis de fond ne soit pas déplacé.

▶ Déplacer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson peut l'endommager.
Ne déplacez pas la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson.

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

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

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

Nettoyage et entretien

▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

▶ Les grilles supports peuvent être retirées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer les grilles de récupération"). Remontez correctement les grilles supports.

▶ Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments ou de liquides salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre combi-four vapeur.

Mise au rebut de l'emballage

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

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

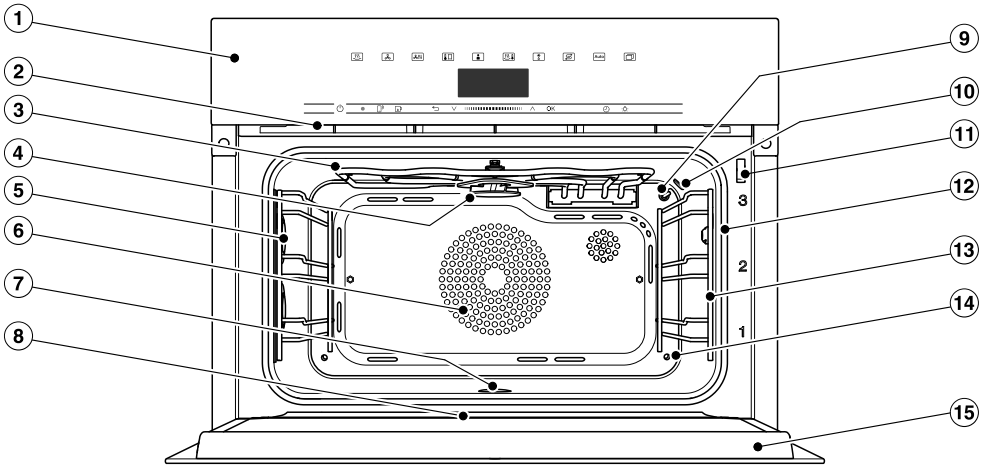
Mise au rebut de l'ancien appareil

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

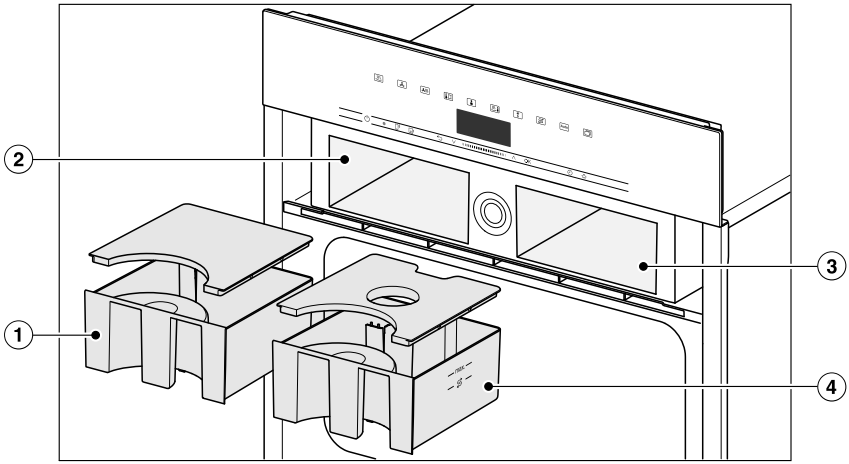
Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la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

Schéma descriptif

Four à vapeur combiné



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



① Bac à eau condensée

② Compartiment prévu pour le bac à eau condensée

③ Compartiment du réservoir à eau

④ réservoir d'eau

Schéma descriptif

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

Plaque signalétique

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

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

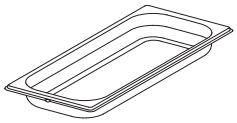
En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Accessoires fournis avec l'appareil

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

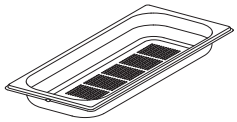
D'autres accessoires peuvent être fournis en fonction du pays et du modèle.

DGG 20



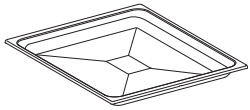
1 récipient de cuisson non perforé
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 20



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

Tôle universelle



1 tôle universelle pour rôtir, cuire et griller

Grille combi

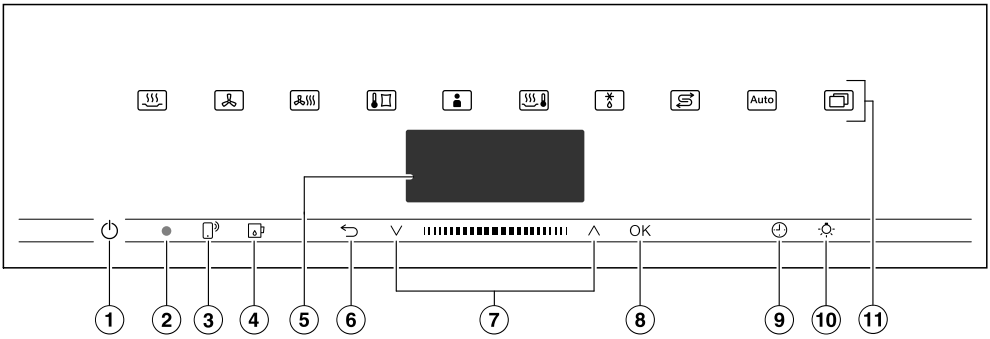
1 grille combi pour rôtir, cuire et griller

HydroCleaner

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

Détartrant en tablettes

Pour le détartrage du combi-four vapeur



① Interrupteur Marche/Arrêt ⏻ en creux
Pour allumer et éteindre le combi-four vapeur

② Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

③ Touche sensitive
Pour commander le combi-four vapeur depuis votre terminal mobile

④ Touche sensitive
Pour l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande

⑤ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation

⑥ Touche sensitive ⮌
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson

⑦ Zone de navigation avec les flèches ∧ et ∨
Pour naviguer dans la liste de sélection et modifier des valeurs

⑧ Touche sensitive *OK*
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages

⑨ Touche sensitive
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson

⑩ Touche sensitive
Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson

⑪ Touches sensitives
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages

Interrupteur Marche/Arrêt

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

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

Écran

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

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

Touches sensitives

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

> Si vous souhaitez que les touches sensitives réagissent même lorsque le combi-four vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Ecran | QuickTouch | Activé.

Touches sensitives situées au-dessus de l'écran

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

Touches sensitives situées en dessous de l'écran

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

Eléments de commande

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

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur *OK*.
🔔	Minuterie
✓	La coche indique le réglage actuel.
■■■■□□□	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.

Réglez le combi-four vapeur via la zone de navigation à l'aide des touches de direction ∧ et ∨ ainsi que la zone intermédiaire.

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

Sélectionner une option de menu

- Effleurez la flèche ∧ ou ∨, ou glissez dans la zone vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

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

- Confirmez la sélection avec *OK*.

Modifier le réglage dans une liste de sélection

- Effleurez la flèche ∧ ou ∨, ou glissez dans la zone vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche ou que le réglage souhaité soit en surbrillance.

Conseil : Le réglage actuel est coché ✓.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Modifier un réglage avec une barre à segments

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

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

- Effleurez la flèche ∧ ou ∨, ou glissez dans la zone vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.
- Confirmez la sélection avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

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

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

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

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

Changer de mode de cuisson

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

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

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

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

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

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

Saisie de chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.

- Effleurez la flèche ∧ ou ∨, ou glissez dans la zone vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Saisir des lettres

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

- Effleurez la flèche ∧ ou ∨, ou glissez dans la zone vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le caractère souhaité soit en surbrillance.

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.

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

- Sélectionnez les caractères suivants.
- Une fois le nom entré, sélectionnez ✓.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom est enregistré.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive pour activer MobileStart.

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

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

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

Bandeau de commande

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

réservoir d'eau

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

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

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

Bac à eau condensée

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

Température

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

Humidité

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

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

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

Durée de cuisson

Selon le mode de fonctionnement sélectionné, vous pouvez choisir une durée de cuisson allant d'1 minute à 10 ou 12 heures.
Avec les programmes automatiques et d'entretien, la durée est réglée en usine et ne peut être modifiée.

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

Bruits

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

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

Phase de préchauffage

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

La durée de la phase de préchauffage du four à vapeur dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de préchauffage dure environ 7 minutes. Elle augmente pour la préparation d'aliments froids ou congelés. La phase de préchauffage peut également s'allonger si vous sélectionnez une température de cuisson basse ou une cuisson en mode Sous-vide.

Phase de cuisson

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

Réduction de vapeur

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

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

Éclairage de l'enceinte de cuisson

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

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

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

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

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

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

Réglages de base

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud.
N'utilisez le combi-four vapeur que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

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

Régler la langue

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

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

Configuration du site

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

Installer Miele@home

L'écran affiche Config. "Miele@home".

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez Continuer puis validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez Passer et confirmez avec *OK*.

  Vous trouverez les informations sur les réglages suivants au chapitre "Réglages", section "Miele@home".
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

Régler la date

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

Régler l'heure

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

Régler la dureté de l'eau

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

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

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

Terminer la première mise en service

- Suivez les éventuelles instructions supplémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.

Nettoyer pour la première fois le combi-four vapeur

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

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

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

⚠ Risque de blessure provoquée par le bandeau de commande.
Si le bandeau de commande s'ouvre ou se ferme, vous pouvez vous coincer.
Ne touchez pas l'arête supérieure de la porte lorsque vous ouvrez ou fermez le bandeau de commande.

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

Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usage et de la grille sont traités PerfectClean et doivent **impérativement** être lavés à la main.
Respectez les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

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

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

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

Adapter le point d'ébullition

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

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

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

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

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Insérez le réservoir d'eau.
- Mettez le combi-four vapeur en marche en utilisant le mode de cuisson Cuisson vapeur (100 °C) pendant 15 minutes. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Commande".

Régler la température d'ébullition après un déménagement

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

Montée en température du combi-four vapeur

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Utilisez toujours des maniques avant d'accéder à l'enceinte de cuisson chaude.

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

Veillez à bien aérer la cuisine.

Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue ⚑	... | deutsch | english | ... Site
Heure	Affichage Activé | Désactivé* | Désactivation nocturne Format affichage heure 12 heures | 24 heures* Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité ■■■■□□□ QuickTouch Activé | Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies* ■■■■□□□ Fréquence simple ■■■■■■■□□□□□□ Bip touches ■■■■□□□ Mélodies Activé* | Désactivé
Unités	Poids g* | lb/oz | lb Température °C* | °F
Maintien au chaud	Activé Désactivé*
Réduction vapeur	Activé* Désactivé
Températures préenregistrées	
Booster	Activé* Désactivé
Dureté eau	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Réglage d'usine

Réglages

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

* Réglage d'usine

Accéder au menu “Réglages”

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

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

Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

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

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

Heure

Affichage

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

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

Format affichage heure

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

Régler

Vous réglez les heures et les minutes.

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

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

Date

Vous réglez la date.

Eclairage

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

Ecran

Luminosité

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

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

QuickTouch

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

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

Volume

Signaux sonores

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

Mélodies

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

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

- ■■■■■■■
  Volume maximal
- ⊏▭▭▭▭▭⊐
  Mélodie désactivée

Fréquence simple

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■
  Volume maximal
- ⊏▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭⊐
  Volume minimal

Bip touches

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

- ■■■■■■■
  Volume maximal
- ⊏▭▭▭▭▭▭⊐
  Le bip des touches est désactivé

Mélodies

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

Unités

Poids

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

Température

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

Maintien au chaud

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

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

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

Réduction de vapeur

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

- Activé
  La réduction de vapeur s'activera automatiquement à la fin de la cuisson si vous cuisinez à une température supérieure à 80 °C (cuisson vapeur) ou de 80–100 °C et à 100 % d'humidité (cuisson combinée). L'écran affiche Réduction vapeur.
- Désactivé
  Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, la fonction Maintien au chaud est automatiquement désactivée. La désactivation de la réduction de vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

Températures préenregistrées

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

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

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

■ Modifiez la température préconisée.

■ Validez avec *OK*.

Booster

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

- Activé
  La fonction Booster est activée automatiquement durant la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température réglée.
- Désactivé
  La fonction Booster est désactivée durant la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seules les résistances associées au mode de fonctionnement préchauffent l'enceinte.

Dureté eau

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

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

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

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, celle-ci doit être conforme à la législation en vigueur. N'utilisez pas d'eau minérale ou d'eau gazeuse. Configurez votre four à vapeur combiné en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l Ca^{2+} ou en ppm (mg/l $CaCO_3$) sur l'étiquette de la bouteille.

Dureté de l'eau			**Teneur en calcium** mg/l Ca^{2+}	**Teneur en carbonate de calcium** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Réglage sur le four à vapeur combiné**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

Réglages

Dureté de l'eau			Teneur en calcium mg/l Ca^{2+}	Teneur en carbonate de calcium ppm (mg/l $CaCO_3$)	Réglage sur le four à vapeur combiné
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1'089–1'250	61–70

Rinçage automatique

Une fois que vous avez éteint le combi-four vapeur, le message L'appareil est rincé. apparaît à l'écran après une cuisson vapeur.

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

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

Sécurité

Verrouillage touches

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

- Activé
  Le verrouillage des touches est activé. Effleurez la touche sensitive *OK* pendant au moins six secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.
- Désactivé
  Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Sécurité enfants

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

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

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

- Activé
  Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le combi-four vapeur, effleurez la touche sensitive *OK* pendant au moins 6 secondes.
- Désactivé
  Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le combi-four vapeur comme d'habitude.

Miele@home

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

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

- Activer
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Statut de connexion
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Réinstaller
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.
- Réinitialiser
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée selon le réglage d'usine. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home. Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un combi-four vapeur usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données à caractère personnel et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au combi-four vapeur.
- Installer
  Ce réglage n'est visible que si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Effectuer un Scan & Connect

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

■ Scannez le QR code.

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

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

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

■ Scannez à nouveau le QR code.

L'application Miele vous guide dans l'installation.

Commande à distance

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

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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive pour activer MobileStart.

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

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

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

Mise à jour à distance

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

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

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

Mise en marche/Arrêt

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

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

Déroulement de la mise à jour à distance

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

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

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

Version logiciel

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

Revendeur

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

Mode expo

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

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

Réglages usine

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

Heures de fonctionnement

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

Utiliser la fonction Minuterie

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

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

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

Régler la minuterie

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

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

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

Le message Régler 00:00 min s'affiche.

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

La durée de minuterie est enregistrée.

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

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

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

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

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

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

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

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

La durée de la minuterie modifiée est enregistrée.

Supprimer la minuterie

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

La minuterie est supprimée.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregis-trée	Plage
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur	100 °C	40–100 °C
Chaleur tournante +	160 °C	30–230 °C
Cuisson combinée		
Cuiss. combi. + Chal. tourn. +	170 °C	30–230 °C
Cuiss. combi. + Chal. sole-voûte	180 °C	30–230 °C
Cuisson combinée + Gril	Niveau 3	Niveau 1–3
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Programmes personnalisés		
Réchauffer	130 °C	120–140 °C
Décongeler	60 °C	50–60 °C
Détartrage		
Programmes automat. Auto		
Autres		
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–230 °C
Cuisson intensive	180 °C	50–230 °C
Chaleur sole	190 °C	100–200 °C
Chaleur voûte	190 °C	100–230 °C
Grand gril	Niveau 3	Niveau 1–3
Petit gril	Niveau 3	Niveau 1–3
Turbogril	200 °C	50–230 °C
Spécial gâteaux	160 °C	30–230 °C
Chaleur tournante Eco	180 °C	30–230 °C
ECO - Cuisson vapeur	100 °C	40–100 °C

Menu	Valeur préenregis-trée	Plage
Autres		
Fonctions utiles		
Mix & Match		
Cuisson menu	–	–
Blanchir	–	–
Stériliser	90 °C	80–100 °C
Sécher	50 °C	30–70 °C
Faire lever la pâte	–	–
Désinfecter la vaisselle	–	–
Programme Sabbat	180 °C	50–230 °C
Chauffer la vaisselle	50 °C	50–80 °C
Maintien au chaud	65 °C	40–100 °C
Entretien		
HydroClean		
Humidification		
Séchage		
Rinçage		
Réglages		
Heures de fonctionnement		

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson

- Utilisez autant que possible les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- Retirez de l'enceinte tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Pour une cuisson au four, utilisez de préférence des moules mats et foncés. Ils absorbent mieux la chaleur et la restituent plus rapidement à la pâte. Les matériaux clairs et brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de cuisson de papier aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.
  Programmez une durée de cuisson ou utilisez une thermosonde si vous en possédez une.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante + pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode de cuisson Turbogril. Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
- En mode Chaleur tournante Eco, vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Utilisez ce mode de cuisson pour la préparation de petites portions, par ex. des pizzas surgelées ou des biscuits à l'emporte-pièce. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
- Pour une cuisson à la vapeur économe en énergie, vous pouvez utiliser le mode de cuisson ECO - Cuisson vapeur. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour la cuisson des légumes et du poisson.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Ajuster les réglages

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

Mode économie d'énergie

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

Dysfonctionnement dû à l'absence du tamis de fond.
En cas d'absence du tamis de fond, les restes d'aliments peuvent pénétrer dans l'évacuation. L'eau ne peut pas être pompée.
Avant chaque cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place.

- Mettez le combi-four vapeur en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Si vous souhaitez utiliser un mode de cuisson avec de la vapeur ou des diffusions de vapeur, remplissez puis insérez le réservoir d'eau.

L'eau distillée ou avec adjonction de gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le combi-four vapeur.
Utilisez **exclusivement de l'eau potable fraîche** (inférieure à 20 °C).

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

Le mode de cuisson s'affiche. En fonction du mode de cuisson sélectionné, les valeurs préenregistrées pour la température et l'humidité apparaissent les unes après les autres.

- Modifiez la température préconisée si nécessaire.
- Validez avec *OK*.

La température préconisée est acceptée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température à l'aide des touches fléchées.

- Modifiez l'humidité, si nécessaire.
- Validez avec *OK*.

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

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

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

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

- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.

Nettoyer le combi-four vapeur après une cuisson

- Si nécessaire, retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation puis videz-les.
- Éteignez le combi-four vapeur.

Après une cuisson avec de la vapeur, L'appareil est rincé. apparaît.

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

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

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

Ajouter de l'eau

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

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

La cuisson reprend son cours.

Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson

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

- Effleurez la touche sensitive ⮌.

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

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

Modifier les valeurs et les réglages

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

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

Modifier la température

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

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

Le programme de cuisson se poursuit avec la température modifiée.

Modifier Humidité

- Effleurez la touche sensitive ⮌.
- Sélectionnez Humidité et confirmez avec *OK*.
- Modifiez le taux d'humidité.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Régler les temps de cuisson

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

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

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

- Durée de cuisson
  Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- Arrêt à
  Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment.
- Départ à
  Cette fonction ne s'affiche dans le menu que si vous avez réglé Durée de cuisson ou Arrêt à. Départ à permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.

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

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

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

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

Modifier les temps de cuisson réglés

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

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

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

Supprimer les durées de cuisson réglées

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

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

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

Si vous supprimez Arrêt à ou Départ à, la cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

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

Interrompre un programme de cuisson

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

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

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

Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche sensitive du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

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

Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Effleurez la touche sensitive du mode sélectionné.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

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

Interrompre un cycle de cuisson

La cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête.
Pour la cuisson à la vapeur et pour les programmes et applications en mode vapeur uniquement, la durée de cuisson réglée est enregistrée.

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces et des aliments chauds.
Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des supports de gradins, des accessoires et des aliments.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.
Lorsque vous insérez ou retirez le plat, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

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

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

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

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

Préchauffer l'enceinte de cuisson

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

La fonction Préchauffer peut être utilisée dans tous les modes de cuisson au four (sauf Chaleur tournante Eco) et elle doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.
Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre après la phase de préchauffage.

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour certains types de préparations.

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

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

Booster

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

- Chaleur tournante +
- Chaleur sole-voûte

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

Le dessus des pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) dore trop vite avec la fonction Booster.
Désactivez la fonction Booster pour cuire ces préparations.

Activer ou désactiver Booster pour une cuisson

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

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

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

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

La fonction Booster est désactivée pendant la phase de préchauffage. Seules les résistances associées au mode de fonctionnement préchauffent l'enceinte.

Préchauffer

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

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.
Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

Activer Préchauffer

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

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température.
Vous souhaitez activer la fonction Préchauffer pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive ⮌.
- Sélectionnez Préchauffer | Activé.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

- Enfournez le plat lorsque l'appareil vous y invite.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Crisp function

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

Cette fonction est utile pour les aliments tels que les quiches, pizzas, gâteaux cuits sur plaque à garniture humide ou muffins.

Les volailles cuites avec cette fonction acquièrent une peau croustillante.

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

- Chaleur tournante + [fan]
- Chaleur sole-voûte
- Cuisson intensive
- Chaleur sole
- Chaleur voûte
- Turbogril
- Spécial gâteaux

Activer Crisp function

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

Vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température.
Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

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

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

Déclencher des diffusions de vapeur

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

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

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

- Sélectionnez *OK*.

La diffusion de vapeur est déclenchée. ⏱ s'affiche à l'écran et Diffusion de vapeur s'éteint. La procédure dure env. 1 minute.

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

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

Particularités de la cuisson à la vapeur

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

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

Vaisselle de cuisson

Récipients de cuisson

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

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

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit être adaptée à la cuisson au four et résistante à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four à vapeur.
- Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les parois épaisses véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s’en trouvent nettement prolongés.
- Déposez votre plat sur la grille ou sur un plat de cuisson. Ne le posez pas sur la sole du four. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez placer la grille avec la surface d'appui vers le haut sur la sole de l'enceinte de cuisson puis placer la vaisselle dessus et démonter en plus les supports de gradins (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Nettoyer les supports de gradins”).
- L’écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l’enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Niveau d'enfournement

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

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

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

Produits surgelés

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

Température

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

Temps de cuisson

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

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

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

Cuire avec des liquides

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

Recettes maison – Cuisson vapeur

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

Grille combi et tôle universelle

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

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

Sécurité anti-extraction

La grille combi et la tôle universelle sont équipées d'une sécurité anti-extraction qui empêche ces accessoires de glisser des niveaux d'enfournement quand on ne les sort que partiellement. Soulevez légèrement la tôle et la grille en les sortant du four.

ECO - Cuisson vapeur

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

Nous recommandons l'utilisation des temps de cuisson et des températures indiqués dans les tableaux du chapitre "Cuisson vapeur".
Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire.

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

Réglage

Autres | ECO - Cuisson vapeur

Remarques concernant les tableaux de cuisson

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

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif.

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

Légumes

Produits frais

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

Produits surgelés

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

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

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

Récipients de cuisson

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

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

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

Niveau d'enfournement

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

Temps de cuisson

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Légumes | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

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

🕘 Temps de cuisson

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

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

Préparation

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

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

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'enfournement

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

Température

85 °C à 90 °C
Cuisson douce des poissons à chair délicate comme la sole.

100 °C
Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon. Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

Durée de cuisson

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

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

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

Conseils

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Poisson | ... |

ou

Cuisson vapeur

Température : voir tableau
Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

Température, Temps de cuisson

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre “Autres utilisations”, section “Décongeler”).

Préparation

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

Durée de cuisson

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

Conseils

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Viande | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

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

🕘Temps de cuisson

Riz

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

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

Récipients de cuisson

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

Préparation

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

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Riz | ... |

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

: Rapport riz : liquide, durée de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Céréales | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

	Rapport céréales / liquide	[min]
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Grains de blé vert entiers	1 : 1	18–20
Grains de blé vert concassés	1 : 1	7
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle entier	1 : 1	35
Seigle concassé	1 : 1	10
Froment entier	1 : 1	30
Froment concassé	1 : 1	8

Durée

Pâtes / Produits à base de farine

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Pâtes | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

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

Durée

Cuisson vapeur

Boulettes

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

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

Réglages

Programmes automat. Auto | Pâtes | ... |

ou

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

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

◴ Durée

Légumes secs déshydratés

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

Les **lentilles** ne doivent pas tremper.

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Légumes secs | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

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

◴ Durée

Cuisson vapeur

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

🕘 Durée

Œufs

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Ces derniers n'ont pas besoin d'être piqués, car ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température.

Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex., une royale.

Réglages

Programmes automat. Auto | Œufs | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

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

Durée

Fruits

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Fruits | ... |
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

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

Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Programmes automat. Auto | Saucisses | ... |
ou
Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : voir tableau

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

Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Durée de cuisson

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Crustacés | ... |

ou

Cuisson vapeur

Température : voir tableau
Temps de cuisson : voir tableau

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

Température, durée de cuisson

Coquillages

Produits frais

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

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

Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

Durée

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Coquillages | ... |

ou

Cuisson vapeur
Température : voir tableau
Temps de cuisson : voir tableau

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

Température, durée de cuisson

Cuisson menu - mode manuel

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

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

Niveau d’enfournement

Enfournez les aliments qui gouttent (ex. : poisson) ou qui déteignent (ex. : betteraves rouges) juste au-dessus de la tôle universelle. Vous éviterez ainsi d’altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ayant besoin d'une température de 100 °C pour être cuits, c'est à cette température que l'on doit cuire son menu. Ne choisissez jamais la température la plus basse pour cuire votre menu, et ce même si différentes températures de cuisson correspondent aux aliments composant le menu. Exemple : 85 °C pour un filet de daurade et 100 °C pour des pommes de terre.

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

Durée de cuisson

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

Exemple

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

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

Calcul des temps de cuisson à régler :

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

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

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

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

Cuire un menu

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

Sous vide

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

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

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

Ne congelez que des produits frais et de première qualité.

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

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

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

Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

Conseils importants concernant l'utilisation

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

- Utilisez moins d'épices et d'herbes aromatiques que pour vos préparations traditionnelles, car ce mode de cuisson démultiplie leur influence sur le goût des aliments.
  Vous pouvez également cuire les aliments sans épices et ne les assaisonner qu'après la cuisson.
- Le temps de cuisson diminue si vous ajoutez du sel, du sucre ou des liquides.
- L'ajout d'ingrédients acides comme le citron ou le vinaigre durcit les aliments.
- N'utilisez ni alcool, ni ail ; ces ingrédients peuvent laisser un arrière-goût désagréable après cuisson.
- Utilisez uniquement des sachets de mise sous vide adaptés à la taille des aliments. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, il se peut qu'un excédent d'air trop important reste à l'intérieur.
- Si vous souhaitez cuire plusieurs aliments dans un même sachet de mise sous-vide, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet.
- Si vous souhaitez cuire simultanément des aliments dans plusieurs sachets de mise sous vide, placez les sachets les uns à côté des autres sur la grille.
- Les durées de cuisson dépendent de l'épaisseur des aliments.
- Laissez la porte fermée durant la cuisson. L'ouverture de la porte prolonge la cuisson et peut modifier son résultat.
- Les indications de température et de durée de cuisson de recettes pour une cuisson sous vide ne peuvent pas toujours correspondre à 1:1. Ajustez ces réglages sur le degré de cuisson que vous souhaitez.
- Si la température est élevée et/ou que la durée de cuisson est longue, il est possible que l'eau vienne à manquer. Contrôlez de temps à autre l'affichage à l'écran.

Conseils

- Pour réduire les temps de préparation, vous pouvez mettre les aliments sous vide 1 à 2 jours avant la cuisson. Placez les aliments sous vide au réfrigérateur pour conservation à 5 °C maximum. Afin de préserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits au plus tard 2 jours après.
- Congelez les liquides, comme la marinade, avant la mise sous vide, afin d'éviter un écoulement du sachet.
- Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.
- Si vous ne souhaitez pas consommer les aliments directement après la cuisson, plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée laissez-les refroidir complètement. Conservez ensuite les aliments au réfrigérateur à 5 °C maximum.
  Vous en préservez ainsi la qualité et le goût et prolongez leur durée de conservation.
  Exception : consommez la volaille juste après la cuisson.
- Découpez le sachet sur tous les côtés après la cuisson pour accéder plus facilement aux aliments.
- Avant de servir, faites revenir, très brièvement et à feu vif, les poissons à chair ferme (ex. : saumon) et les viandes. Vous obtiendrez ainsi une odeur de rôtissage appétissante.
- Utilisez le jus de cuisson ou la marinade des légumes, du poisson ou de la viande pour préparer une sauce.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

Utiliser le mode Sous-vide

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

Causes possibles en cas de mauvais résultats

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

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

Les aliments ont un arrière-goût désagréable :

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

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

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

Température, Temps de cuisson

Sous vide

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

Température, Temps de cuisson

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

Réchauffer

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

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

Préparation

Placez les aliments cuits directement après la cuisson pendant 1 heure dans l'eau glacée. Le rafraîchissement rapide évite que les aliments continuent à cuire. La cuisson optimale est ainsi préservée.
Stockez ensuite les aliments au réfrigérateur à 5 °C max.

Vérifiez que la qualité des aliments ne diminue pas s'ils sont stockés plus longtemps.
Nous conseillons de ne pas stocker les aliments plus de 5 jours au réfrigérateur avant de les réchauffer.

Réglages

Sous-vide
Température : voir tableau
Temps : voir tableau

Sous vide

Réchauffer en mode Sous-vide

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

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

Température, Temps

[1] Niveau de cuisson
Le niveau de cuisson "bien cuit" correspond à une température à cœur plus importante que le niveau de cuisson "à point".

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

[3] Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffer

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

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

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

Vaisselle de cuisson

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

Durée

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

Humidité

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

Conseils

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

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Réglages

Réchauffer
ou
Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Chal. tourn. +

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

Autres utilisations

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

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

température, humidité, durée

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

Décongeler

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

⚠ Risque d'infection dû à la formation de bactéries.
Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.
Pour la décongélation des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.
N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.
Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier 50 °C.

Avant et après la décongélation

Retirez le cas échéant l'emballage pour la décongélation.
Exceptions : décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

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

Récipients de cuisson

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

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

Conseils

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

Réglages

Décongeler
ou
Cuisson vapeur

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

Autres utilisations

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

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

Aliment surgelé	Quantité	[°C]	[min]	[min]
Viande				
Rôti en tranches	125–150 g chacune	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulache	500 g	60	30–40	10–15
	1'000 g	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1'000 g	50	40–50	10–15
Escalopes/côtelettes/saucisses à rôtir	800 g	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1'000 g	60	40	15–20
Cuisse de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée	–	60	10–12	10–15
Pâtisseries gâteaux à base de pâte brisée	400 g	60	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis, tranché	250 g	60	40	15
Pain complet, tranché	250 g	60	65	15
Pain blanc, tranché	150 g	60	30	20

Température, Temps de décongélation, Temps de repos

Mix & Match

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

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

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

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

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

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

Récipient de cuisson

Utilisez :

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

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

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

Conseils pour réchauffer des plats complets

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

Conseils pour cuire des plats complets

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

Composer un plat avec différents ingrédients

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

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

Remarques concernant les tableaux de cuisson

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

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

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

Symbole	Signification
—	non approprié
▭	approprié sous certaines conditions
▬	approprié

Utiliser l'application spéciale Mix & Match

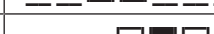
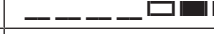
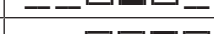
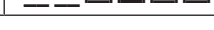
Les aliments ne doivent pas être couverts durant la préparation.

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

Vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

- Si, une fois le programme de cuisson terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. bruniss..

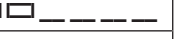
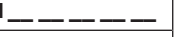
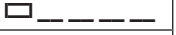
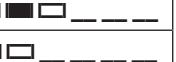
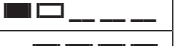
Les aliments sont réchauffés avec l'application spéciale "Réchauffage croustillant"

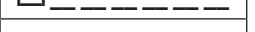
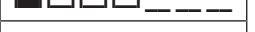
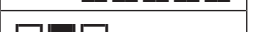
Aliments	Réglage de la barre à segments Brunissage
Strudel aux pommes, 4 cm d'épaisseur, déjà cuit	
Camembert au four, 75 g, déjà cuit	
Baguette, déjà cuite	
Petits fours, déjà cuits	
Galette de tofu[1], déjà cuite	
Petits pains, précuits ou déjà cuits, entreposés	
Cheeseburger, déjà cuit	
Chili con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

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

Autres utilisations

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

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

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

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

Autres utilisations

Aliments appropriés pour l'application spéciale "Cuisson douce"

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

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

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

Cuisson menu – automatique

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

Pour la cuisson du menu, les aliments sont enfournés les uns après les autres en fonction de leur durée de cuisson, de sorte que tout soit cuit à la perfection au même moment.
Le choix des aliments peut s'effectuer dans n'importe quel ordre, car le combi-four vapeur les trie automatiquement selon la longueur de la durée de cuisson et vous indique à chaque fois quand chaque aliment doit être enfourné.

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

Utiliser la fonction spéciale Cuisson menu

- Sélectionnez Autres | Fonctions utiles | Cuisson menu.
- Sélectionnez l'aliment souhaité.

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

- Sélectionnez les valeurs souhaitées et validez à chaque fois avec *OK*.
- Sélectionnez Ajouter des aliments .
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.
- Répétez la procédure pour le troisième aliment, si nécessaire.

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

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

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

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

Conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

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

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

Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les mettre en conserve (voir chapitre “Autres utilisations”, section “Blanchir”).

Contenance

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

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

Viande et saucisses

Faites cuire ou rôtir la viande de façon à ce qu'elle soit juste cuite avant de la mettre en conserve. Pour remplir le bocal, utilisez le jus de rôti, ou le bouillon dans lequel la viande a cuit. Vous pouvez allonger le liquide avec de l'eau. Veillez à ce que le bord du bocal soit exempt de graisse.
Remplissez les bocaux de chair à saucisse jusqu'à la moitié uniquement. En effet, la masse monte pendant l'opération de stérilisation.

Conseils

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

Stériliser des aliments

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

Réglages

Autres | Fonctions utiles | Stériliser
ou
Cuisson vapeur

Température : voir tableau
Durée de stérilisation : voir tableau

Autres utilisations

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

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

Température, Durée de stérilisation

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

Conserves de gâteaux

La pâte travaillée, la pâte à biscuit et la pâte levée peuvent être stérilisées. Le gâteau se conserve alors environ 6 mois.
Les gâteaux **aux fruits ne se conservent pas**, et doivent être consommés dans les 2 jours.

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

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

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

- Beurrez l'intérieur des bocaux jusqu'à env. 1 cm du rebord.
- Parsemez le bocal de chapelure.
- Remplissez $^1/_2$ ou $^2/_3$ des bocaux avec la pâte (selon la recette). Vérifiez l'état de propreté du bord des bocaux.
- Placez la grille au niveau 1.
- Placez des bocaux **ouverts** de taille identique sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Après la stérilisation, fermez **immédiatement** les bocaux avec l'anneau de stérilisation, le couvercle et le clip ; le gâteau ne doit pas refroidir. Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

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

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

Température, Humidité, Durée de stérilisation
Chaleur sole/voûte, Cuisson combinée chaleur sole/voûte

Sécher

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

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

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

Réglages

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

ou

Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Chal. tourn. +
Température : voir tableau
Humidité : 0 %
Temps de séchage : voir tableau

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

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

Température, temps de séchage (heures)

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

Utiliser Programme Sabbat et Yom Tov

Les fonctions spéciales Programme Sabbat et Yom Tov servent à observer les coutumes religieuses.

Suivez les instructions affichées à l'écran pour respecter les commandements du Shabbat.

Le four à vapeur combiné chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 24 heures (Programme Sabbat) ou 76 heures (Yom Tov) maximum. Dans les deux applications spéciales, le four à vapeur combiné s'éteint automatiquement après 76 heures.

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Autres ▣ | Fonctions utiles.
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée (Programme Sabbat ou Yom Tov).

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas démarrer la fonction spéciale.

Vous ne pouvez pas modifier ou sauvegarder sous Programmes personnalisés une fonction spéciale qui a été lancée.

La fonction spéciale est interrompue en cas de panne de courant. Le four à vapeur combiné ne reste en mode Shabbat que s'il est encore déconnecté du réseau électrique. Dès que la connexion est rétablie, Panne d'électricité opération interrompue s'affiche à l'écran.

Utiliser Programme Sabbat

Cette fonction spéciale convient au Shabbat hebdomadaire. Vous pouvez ainsi réchauffer les aliments pendant maximum 24 heures, jusqu'à ce que la porte soit ouverte pour la première fois.

- Réglez la température.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Programme Sabbat et la température réglée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte. L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste allumé pendant tout le processus de cuisson.

L'heure ne s'affiche pas. Toutes les touches sensitives (excepté la touche Marche/Arrêt ⏻) ne réagissent pas.

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Après environ 45 minutes, ce message disparaît puis réapparaît de temps en temps.

Si le message n'apparaît **pas**, le four à vapeur combiné ne chauffe pas et vous pouvez ouvrir et fermer la porte.
Dès que vous avez ouvert la porte, le chauffage de l'enceinte de cuisson **reste désactivé** jusqu'à la fin de la fonction spéciale.

Si vous laissez la porte fermée jusqu'à la fin de la fonction spéciale, le chauffage de l'enceinte de cuisson ne s'arrête qu'au bout de 24 heures. Le four à vapeur combiné reste allumé.

- Si vous voulez interrompre la fonction spéciale, éteignez le four à vapeur combiné à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

À la fin de la fonction spéciale, la consigne Sabbat - ne pas ouvrir la porte disparaît et le chauffage de l'enceinte de cuisson s'éteint. Les autres indications continuent à s'afficher à l'écran jusqu'à ce que le four à vapeur combiné s'éteigne automatiquement au bout de 76 heures.

Utiliser Yom Tov

Cette fonction spéciale convient si plusieurs jours fériés se suivent dans la semaine. Vous pouvez ainsi réchauffer les aliments pendant maximum 76 heures. Durant cette période, vous pouvez ouvrir et fermer plusieurs fois la porte.

- Réglez la température.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Yom Tov et la température réglée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte. L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste allumé pendant tout le processus de cuisson.

L'heure ne s'affiche pas. Toutes les touches sensitives (excepté la touche Marche/Arrêt ⏻) ne réagissent pas.

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Après environ 45 minutes, ce message disparaît puis réapparaît de temps en temps.

Si le message n'apparaît **pas**, vous pouvez ouvrir et fermer plusieurs fois la porte. Le chauffage de l'enceinte de cuisson **reste allumé**.

- Si vous voulez interrompre la fonction spéciale, éteignez le four à vapeur combiné à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste enclenché jusqu'à la fin de la fonction spéciale. Le four à vapeur combiné s'éteint automatiquement après 76 heures.

Extraction de jus

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

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

Préparation

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

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

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

Conseils

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

Extraire du jus

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

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps : 40–70 minutes

Blanchir

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

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

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

Réglages

Autres | Fonctions utiles | Blanchir

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée de blanchiment : 1 minute

Désinfecter la vaisselle

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

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

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

Réglages

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

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps : 15 minutes

Chauffer la vaisselle

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

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

Maintien au chaud

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

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

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

Faire lever la pâte

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

Réglages

Autres | Fonctions utiles | Faire lever la pâte
ou
Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Chal. tourn. +

Température : 30 °C
Humidité : 100 %
Durée : selon la recette

Préparer des serviettes chaudes

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Spécial | Préparer des serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur
Température : 70 °C
Temps de cuisson : 2 minutes

Faire fondre de la gélatine

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Spécial | Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Spécial | Décristalliser du miel

ou

Cuisson vapeur
Température : 60 °C
Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel ou la quantité de miel dans le pot)

Faire suer les oignons

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Spécial | Faire suer les oignons

ou

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

Faire fondre du chocolat

Dans votre combi-four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat.
En cas d'utilisation de glaçage gras, placez le paquet fermé dans un récipient de cuisson perforé.

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Spécial | Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur
Température : 65 °C
Temps de cuisson : 20 minutes

Conserves de pommes

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Fruits | Pommes | Aliment entier

ou

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

Préparer une royale

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

Réglages

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

Gelée de fruits

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

Bocaux

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

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

Préparation

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

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

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

Préparer de la gelée de fruits

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

Réglages

Cuisson combinée | Cuiss. combi. + Chal. tourn. +
Température : 150 °C
Humidité : 0 %
Durée : 35–45 minutes

Peler des aliments

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

Réglages

Autres | Grand gril
Niveau : 3
Durée : voir tableau

Aliments	Durée [min]
Poivrons	10
Tomates	7

Durée

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps : voir tableau

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

Durée

Yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programmes automat. Auto | Spécial | Yaourts maison

ou

Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps : 5 heures

Causes possibles en cas de mauvais résultats

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

Du liquide s'est déposé :
les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

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

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

Catégories

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

Utiliser les programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automat. Auto.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

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

Consignes d'utilisation

- Après la cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. La durée de cuisson sera la même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de dix filets de saumon de 250 g.
- Le degré de cuisson et le brunissement sont représentés par une barre composée de sept segments. Vous pouvez régler le degré de cuisson ou de brunissement souhaité à l'aide de la zone de navigation.
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules indiqués dans les recettes.
- Dans la catégorie Riz, vous pouvez également choisir Généralités dans les programmes riz long et riz rond. Utilisez ce programme automatique si vous souhaitez préparer des variétés de riz à grains longs ou ronds qui ne sont pas disponibles comme programmes automatiques spécifiques.
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début ou de fin via Départ à ou Arrêt à.
- L'option de menu Afficher les étapes de cuisson énumère les différentes étapes de cuisson du programme automatique. Avec certains programmes automatiques, vous disposez également de l'option de menu Afficher les actions. Cette option de menu vous permet de sélectionner les actions nécessaire, par ex. pour enfourner les aliments ou ajouter des ingrédients. Durant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via ℹ Info.
- Si l'enceinte de cuisson est encore chaude lorsque vous enfournez votre plat, faites très attention au moment d'ouvrir la porte. Des vapeurs chaudes peuvent s'échapper. Reculez d'un pas jusqu'à ce que la vapeur se soit dissipée. Faites attention à ne pas vous retrouver au contact de la vapeur chaude ou des parois de l'enceinte. Risque de brûlure.

- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuisson ou Prolong. cuisson.
- Vous pouvez enregistrer les programmes automatiques sous Programmes personnalisés. Pour ce faire, effleurez la touche sensitive ⮌ une fois le programme automatique terminé.

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

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

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

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

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

Entrez ensuite un nom de programme.

Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez Programmes personnalisés [👤].

■ Sélectionnez Créer un programme.

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

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

■ Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

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

■ Si nécessaire, sélectionnez Autres paramètres pour activer ou désactiver les fonctions Booster et Crisp function.

■ Sélectionnez Terminer l'étape de cuisson.

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

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

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

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

■ Lorsque vous avez défini toutes les étapes de cuisson nécessaires, sélectionnez Enregistrer.

■ Indiquez le nom du programme.

■ Sélectionnez ✓.

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

■ Validez en appuyant sur *OK*.

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

Démarrer un programme personnalisé

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

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

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

- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

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

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche [👤].

Modifier les étapes de cuisson

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

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Modifier le nom

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme est renommé.

Supprimer des programmes personnalisés

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

Le programme est supprimé.

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

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.
Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

Conseils pour la cuisson

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

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

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

Utiliser du papier sulfurisé

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

■ Utilisez du papier sulfurisé pour préparer :

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

Conseils pour la cuisson

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

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Cuisson combinée

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

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

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

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

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

Programmes automat. Auto

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

Chaleur tournante +

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

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

Chaleur sole-voûte

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

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

Cuisson intensive

Ce mode de fonctionnement convient pour cuire des gâteaux avec une garniture humide, des pizzas, des quiches et autres aliments de même type.
Enfournez les aliments au niveau 1.

Chaleur sole

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

Chaleur voûte

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

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

Spécial gâteaux

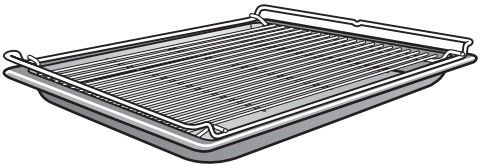
Utilisez ce mode de fonctionnement pour la cuisson de pâtes à gâteaux et des gâteaux de levure surgelés.

Chaleur tournante Eco

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

Conseils pour la cuisson

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



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

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Cuisson combinée

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

Vous avez le choix entre différents types de chauffage :

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

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

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

Rôtir

Programmes automat. Auto

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

Chaleur tournante +

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

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

Chaleur sole-voûte

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

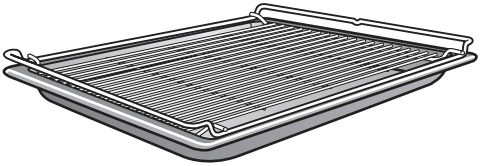
Sélectionnez le mode Chaleur sole en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Si vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement en mode gril, les éléments de commande sont très chauds.
Veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant le mode gril.

Consignes pour le gril

- Le préchauffage n'est pas nécessaire en mode Gril. Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson encore froide.
- Utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus. Exception : si vous faites cuire des grillades au niveau 3, insérez la tôle universelle un niveau plus bas que la grille.



- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille du poisson à griller.
- Utilisez le niveau 2 pour faire griller des pièces épaisses, par ex. un demi-poulet, et le niveau 3 pour des pièces fines, par ex. des steaks.
- Retournez les aliments aux $^2/_3$ du temps de cuisson. Exception : inutile de retourner le poisson.

Conseils pour les grillades

- Vous pouvez faire mariner vos viandes maigres ou les enduire d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses de cuisson : elles noircissent vite ou dégagent de la fumée.
- Coupez les saucisses à griller en biais avant de les mettre à griller.
- Utilisez les mêmes épaisseurs de tranches de viande ou de darnes de poissons, pour que les temps de cuisson des grillades ne soient pas trop différents.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.
  - **saignant/rosé**
    Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.
  - **à point**
    Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
  - **bien cuit**
    Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.
- Si la grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur, poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau de gril.

Mode gril

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Cuisson combinée + Gril

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

Grand gril

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

Petit gril

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

Turbogril

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

Conseils pour le nettoyage et l'entretien

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Lorsqu'il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de supports et des accessoires.
Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les supports de gradins aient refroidi avant de nettoyer à la main.

⚠ Risque de blessure par électrocution.
La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre combi-four vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du combi-four vapeur s'abîme tout particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four ou des produits détartrants.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.
Retirez immédiatement les restes de détergent.

Les dépôts incrustés risquent aussi d'endommager le combi-four vapeur.
Nettoyez l'enceinte de cuisson, le côté intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels.
N'utilisez pas de détergents et de produits de rinçage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

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

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

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

Détergents à ne pas utiliser

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

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

Nettoyage de la façade

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

Conseil : Vous pouvez également utiliser un chiffon propre en microfibres.

PerfectClean

Les surfaces de la tôle universelle et de la grille sont recouvertes d'un **revêtement PerfectClean**. Il en résulte un effet d'optique qui donne à la surface un aspect scintillant. Les surfaces traitées avec le revêtement de protection PerfectClean présentent des qualités reconnues : surfaces qui non-adhésives et nettoyage facile.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation.
Si le revêtement de protection PerfectClean est recouvert de résidus provenant d'utilisations antérieures, l'effet anti-adhésif ne fonctionne pas. Une utilisation répétée sans nettoyage intermédiaire peut rendre le nettoyage bien plus difficile.

Les coulures de jus de fruits peuvent provoquer des décolorations qui ne peuvent plus être retirées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés du revêtement PerfectClean.

Pour ne pas altérer l'effet anti-adhésif, éliminez toujours tous les résidus de produit nettoyant.

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, lors du nettoyage, évitez d'utiliser :

- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer) ;
- des détergents pour plan de cuisson en vitrocéramique ;
- des produits nettoyants pour vitrocéramique et acier inoxydable ;
- la laine d'acier ;
- des éponges abrasives (comme des grattoirs ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif) ;
- des décapants pour four ;
- les nettoyages ponctuels mécaniques.

Ne nettoyez **surtout pas** ces pièces recouvertes du revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

Enceinte de cuisson

Il est normal que l'enceinte de cuisson devienne jaune après une longue période d'utilisation. Ses propriétés d'utilisation n'en sont pas affectées.

Vérifiez qu'aucun produit de lavage ne parvient dans les ouvertures sur la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, vous pouvez retirer la porte ainsi que les supports de gradins et rabattre la résistance de la voûte/du gril.

Nettoyer après une cuisson à la vapeur

- Retirez :
  - l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux,
  - les petites taches de graisse avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez tous les résidus de produit de lavage à l'eau claire.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

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

Nettoyer après avoir fait rôtir, griller ou cuire

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaque fois que vous avez préparé des grillades, un rôti ou un gâteau. Si vous ne le nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrustent et deviennent impossible à déloger.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et la face intérieure de la porte avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge pour nettoyer l'enceinte de cuisson.
- Après le nettoyage, éliminez tous les résidus de produit de lavage à l'eau claire.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

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

Nettoyer le tamis de fond

- Rincez et séchez le filtre de fond après chaque utilisation.
- Les colorations et dépôts de tartre du filtre de fond peuvent également être enlevés avec du vinaigre. Rincez ensuite à l'eau claire.

Nettoyer le joint de porte

Le joint de porte peut se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.
Nettoyez le joint de porte après chaque préparation de grillades, rôti ou gâteau.

- Nettoyez le joint de porte avec un chiffon microfibres propre, humide et sans aucun détergent. Vous pouvez aussi utiliser pour le nettoyage une éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle.
- Séchez le joint après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux.
- Vérifiez que le joint de porte est correctement positionné.
  Si nécessaire, appuyez à nouveau sur le joint de porte pour qu'il s'adapte parfaitement et uniformément.

Si le joint de porte est endommagé, par ex. s'il est fissuré, il doit être remplacé. Contactez le service après-vente Miele.
N'effectuez pas de cuisson à la vapeur ni de nettoyage avec le programme d'entretien HydroClean avant son remplacement.

Nettoyer le réservoir d'eau et bac à eau condensée

Le réservoir d'eau et le bac à eau condensée peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Retirez le réservoir d'eau et le bac à eau condensée après chaque utilisation. Poussez légèrement le réservoir d'eau et le bac à eau condensée vers le haut pour les sortir.
- Videz le réservoir d'eau et le bac à eau condensée.

En retirant le réservoir d'eau et le bac à eau condensée, de l'eau peut goutter dans le compartiment.

- Séchez le compartiment le cas échéant.
- Rincez le réservoir d'eau et le bac à eau condensée à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez ensuite le réservoir d'eau et le bac à eau condensée avec un chiffon pour éviter les résidus de calcaire.

Accessoires

Nettoyer la tôle universelle et grille combinable

Les surfaces de la tôle universelle et de la grille sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.
Suivez les conseils de nettoyage décrits au chapitre “Nettoyage et entretien”, section “PerfectClean”.

■ Retirez :

- les salissures légères avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l’eau chaude.
- les salissures plus tenaces avec une éponge à vaisselle propre, de l’eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l’éponge.

■ Après le nettoyage, éliminez tous les résidus de produit de lavage à l’eau claire.

■ Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon.

Nettoyer les plats de cuisson

Les plats de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle.

■ Rincez et séchez les plats de cuisson après chaque utilisation.

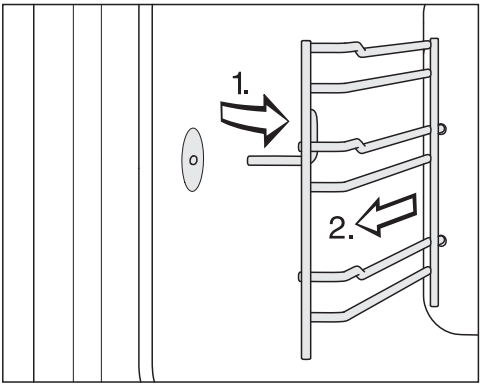
■ Enlevez aussi les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l’eau claire.

Nettoyer les grilles de récupération

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter la grille latérale.



■ Sortez les grilles latérales de la fixation par l'avant (1) et retirez-les (2).

■ Retirez :

- les salissures légères avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ;
- les salissures plus tenaces avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.

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

■ Séchez les grilles de récupération avec un chiffon.

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

■ Remontez soigneusement les grilles de récupération.

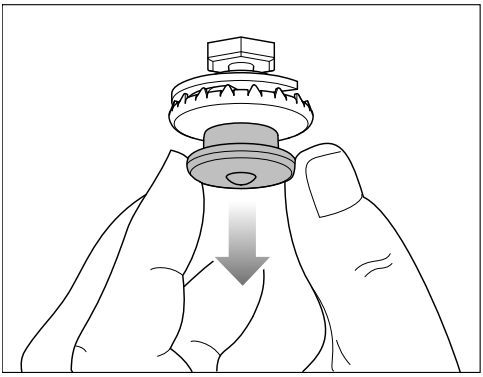
Si les grilles de récupération ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. De plus, la thermosonde risque d'être endommagée quand vous enfournez le récipient de cuisson.

Rabattre la résistance de la voûte/du gril

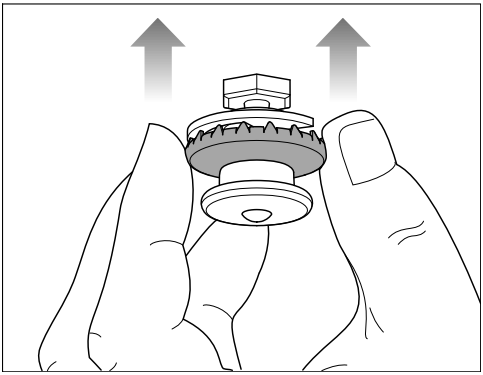
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de la voûte/du gril d'env. 5 cm pour la nettoyer.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Lorsqu'il est en marche, le four à vapeur combiné devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et des accessoires.
Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances, les grilles de support et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer.

La résistance de la voûte/du gril peut être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résistance de la voûte/du gril.



- Tirez le bouchon de pression avec précaution vers le bas. La résistance de la voûte/du gril s'abaisse automatiquement.
- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson exclusivement avec une lavette éponge ou une éponge à vaisselle propre (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Enceinte").



- Une fois le nettoyage terminé, repoussez vers le haut la bague extérieure de la fermeture à pression de la résistance de la voûte/du gril.
  Lorsque vous remontez le bouchon de pression, veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.

Entretien

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

Humidification

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

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

Le processus d'humidification dure environ dix minutes.

Séchage

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

- Essuyez tout d'abord l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez Autres ▣ | Entretien | Séchage.

Le processus de séchage dure environ 20 minutes.

Rinçage

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

- Sélectionnez Autres ▣ | Entretien | Rinçage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de rinçage dure environ 10 minutes.

Détartrage

Pour détartrer, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage Miele (voir "Accessoires en option"). Elles ont spécialement été développées pour les produits Miele, dans le but d'optimiser la procédure de détartrage. D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou d'autres composants indésirables (par ex. des chlorures) risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité nécessaire ne pourrait être garantie si la concentration requise du produit de détartrage n'est pas respectée.

Le produit détartrant est acide.
Les éléments métalliques peuvent être tachés s'ils sont éclaboussés avec le produit détartrant.
Essuyez immédiatement le produit détartrant.

Après une certaine durée de fonctionnement, détartrer le combi-four vapeur. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de programmes de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran. Seules les cuissons à la vapeur sont comptabilisées. Une fois le dernier cycle de cuisson terminé, le combi-four vapeur se bloque.

Nous vous recommandons de détartrer le combi-four vapeur qu'il ne se verrouille.

Le processus de détartrage dure environ 41 minutes.

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

Procéder au détartrage

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Détartrage.

Le message Veuillez patienter... s'affiche à l'écran. Le détartrage se prépare. Cela peut durer plusieurs minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de mettre du détartrant dans le réservoir d'eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère puis ajoutez deux pastilles détartrantes Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles détartrantes.
- Insérez le réservoir d'eau.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Videz le réservoir d'eau de condensation.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

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

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

- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le temps restant est écoulé, Terminé apparaît et un signal sonore retentit.

Terminer le détartrage

- Retirez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation, puis videz-les.
- Nettoyez puis séchez bien le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation.
- Éteignez le combi-four vapeur.
- Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Séchez ensuite l'enceinte de cuisson.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

HydroClean

Vous pouvez nettoyer l'enceinte du four avec le programme d'entretien HydroClean.
Ce programme vous permet d'éliminer facilement les odeurs causées par la cuisson du poisson, mais aussi les salissures tenaces qui se forment par ex. lors de la cuisson traditionnelle ou au gril.

Nous recommandons de nettoyer le combi-four vapeur quatre fois par an avec HydroClean. Si nécessaire, vous pouvez effectuer le nettoyage plus fréquemment.

Pour le nettoyage avec HydroClean, utilisez exclusivement le Miele HydroCleaner. Ce produit de lavage a été mis au point tout spécialement pour le combi-four vapeur.
D'autres produits de lavage peuvent endommager le combi-four vapeur.

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

⚠ Risque de blessure provoquée par le détergent.
L'HydroCleaner provoque une irritation de la peau et des yeux.
Évitez tout contact avec la peau et les yeux.
En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau et consultez un médecin si l'irritation oculaire persiste.
Conservez l'HydroCleaner hors de portée des enfants.

Quel que soit le degré de salissure, utilisez toujours le contenu d'une bouteille entière d'HydroCleaner (125 ml).
La quantité de 125 ml est adaptée à l'ensemble du processus de nettoyage et ne doit pas être modifiée.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de nettoyage de durée différente :

- **Degré de salissure 1** pour les salissures et odeurs légères, à peine perceptibles, par ex. après avoir cuit du poisson ou du chou

  Durée : env. 1h57
- **Degré de salissure 2** pour les salissures visibles non incrustées, par ex. du fromage tombé d'une pizza ou des coulures de gâteau aux fruits

  Durée : env. 3h17
- **Degré de salissure 3** pour les salissures importantes qui ont eu le temps de s'incruster, par ex. après la préparation d'un poulet rôti

  Durée : env. 4h17

Déroulement d'un processus de nettoyage

HydroClean se déroule en plusieurs phases :

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

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

Une fois les préparations terminées, la phase de nettoyage commence. La porte est automatiquement verrouillée. Le produit de lavage est mélangé avec de l'eau renouvelée et est pulvérisé dans toute l'enceinte de cuisson par la roue de distribution située sur la voûte de l'enceinte. Cette opération se répète plusieurs fois.

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

La dernière phase est la phase de séchage. Elle commence lorsqu'il reste environ 30 minutes avant la fin du nettoyage. Pour éliminer les plus gros résidus de saleté, l'enceinte de cuisson doit être essuyée avec un chiffon humide avant de lancer la phase de séchage.

Si vous éteignez le combi-four vapeur, le processus de nettoyage est interrompu. Après la remise en marche, le combi-four vapeur effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d'éliminer les éventuels résidus de détergent. Une utilisation normale n'est possible qu'après cette opération (voir aussi le chapitre "Que faire en cas d'anomalie", section "Messages sur l'écran").

Préparer et lancer le processus de nettoyage

- Sélectionnez Autres | Entretien.
- Sélectionnez HydroClean .
- Choisissez le niveau de nettoyage en fonction du degré de salissure.
- Validez avec *OK*.

Le message Veuillez patienter s'affiche. Le nettoyage est en cours de préparation. Cela peut durer plusieurs minutes. Une fois la préparation terminée, il vous sera demandé de retirer les accessoires et les grilles de support.

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Retirez les grilles de support (voir chapitre "Nettoyer les grilles de support").
- Validez avec *OK*.
- Abaissez la résistance de la voûte/du gril (voir le chapitre "Abaisser la résistance de la voûte/du gril").
- Éliminez les saletés grossières de l'enceinte de cuisson et sous le filtre de fond.
  Veillez à ce qu'aucune saleté ne pénètre dans le système de vidange.
- Validez avec *OK*.

- Vérifiez que le filtre de fond est bien mis en place.
- Remplissez entièrement une bouteille d'HydroCleaner via le filtre de fond. Veillez à ce que le produit de nettoyage n'atteigne pas la vitre ou le joint de la porte.
- Validez avec *OK*.
- Fermez la porte.

L'eau distillée ou mélangée à du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le combi-four vapeur.
Utilisez **exclusivement de l'eau potable fraîche**.

- Rincez le réservoir à eau et remplissez-le jusqu'au repère "max".
- Replacez le réservoir à eau dans le logement et confirmez avec *OK*.
- Videz le bac à eau condensée.
- Replacez le réservoir à eau condensée dans le logement et confirmez avec *OK*.

Le processus de nettoyage démarre.

Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

Quelques secondes après le démarrage, la porte est automatiquement verrouillée.

Conseil : Vous pouvez afficher l'heure approximative des prochaines actions, par ex. le remplissage d'eau fraîche, en cliquant sur **i** Info.

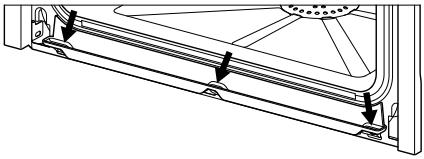
Au début et pendant la phase de rinçage, le réservoir d'eau doit être rempli trois fois avec de l'eau renouvelée et le réservoir à eau condensée doit être vidé.

- Suivez chaque instruction affichée à l'écran.

Avant le démarrage de la phase de séchage, la porte est de nouveau déverrouillée et il vous sera demandé d'essuyer l'enceinte de cuisson et le côté intérieur de la porte avec un chiffon humide :

- Essuyez minutieusement l'enceinte (également au-dessous du filtre de fond) et le côté intérieur de la porte avec un chiffon microfibres ou avec une éponge humide et propre.
- Validez avec *OK*.
- Pour garantir un fonctionnement optimal du combi-four vapeur, contrôlez la rigole de récupération d'eau et videz l'eau si besoin.

⚠ Dommages provoqués par une fuite d'eau.
La présence d'eau peut endommager la niche d'encastrement et le sol.
Si quelques gouttes d'eau se trouvent dans la rigole de récupération d'eau, vérifiez le bon emplacement du joint de porte.
Si nécessaire, appuyez à nouveau sur le joint de porte pour qu'il s'adapte parfaitement et uniformément.
Dans des conditions défavorables, il se peut que de l'eau s'accumule dans la rigole de récupération d'eau à hauteur du plateau :



Dans ce cas, contactez le service après-vente Miele.

- Relevez la résistance de la voûte/du gril (voir le chapitre "Abaisser la résistance de la voûte/du gril").

- Montez les grilles de support (voir chapitre “Nettoyer les grilles de support”).
- Placez les accessoires dans l’enceinte.
- Validez avec *OK*.
- Fermez la porte.
- Rincez le réservoir d’eau de condensation.
- Replacez le réservoir à eau condensée dans le logement et confirmez avec *OK*.

Lorsque le temps restant est écoulé, Terminé apparaît et un signal sonore retentit.

Terminer la procédure de nettoyage

- Éteignez le combi-four vapeur.

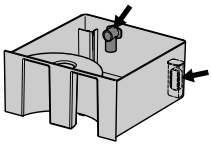
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Lorsqu’il est en marche, le combi-four vapeur devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l’enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez refroidir les résistances, l’enceinte de cuisson et les accessoires avant d’éliminer les éventuels résidus et dépôts calcaires.

- Une fois que l’enceinte de cuisson a refroidi, éliminez les éventuels résidus de l’intérieur de la porte, du canal de collecte et du joint de porte avec un chiffon en microfibres ou une éponge humide et propre.

Conseil : Vous pouvez éliminer les taches de couleur et les dépôts calcaire dans l’enceinte de cuisson avec une une solution vinaigrée diluée ou avec DGClean (voir chapitre “Accessoires disponibles en option”). Rincez ensuite à l’eau du robinet.

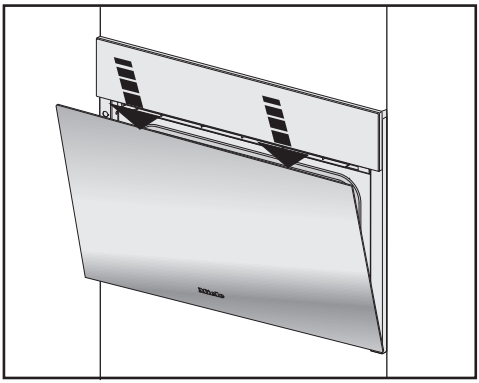
- Séchez l’enceinte de cuisson et l’intérieur de la porte avec un chiffon.
- Ne refermez la porte que lorsque l’enceinte de cuisson est entièrement sèche.

Nous recommandons de nettoyer à la main ou au lave-vaisselle le réservoir à eau condensée avant la prochaine cuisson (voir chapitre “Nettoyage du réservoir d’eau et du réservoir d’eau de condensation”).
Ensuite, vérifiez le positionnement correct du raccord d’évacuation et le mouvement du flotteur :



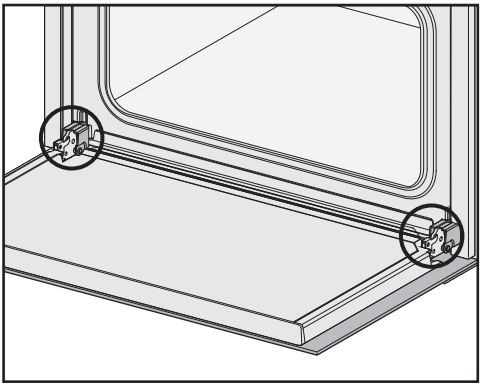
Démonter la porte

- Préparez la surface sur laquelle vous poserez la porte en y déposant par ex. un torchon.
- Laissez la porte légèrement ouverte.

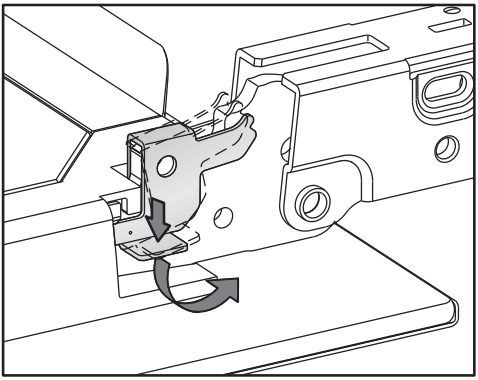


- Appuyez brièvement sur la porte vers le bas, avec les deux mains, au niveau du bord supérieur de la porte.

La porte est fixée aux charnières par des supports. Avant de pouvoir enlever la porte de ces supports, vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.



- Ouvrez complètement la porte.



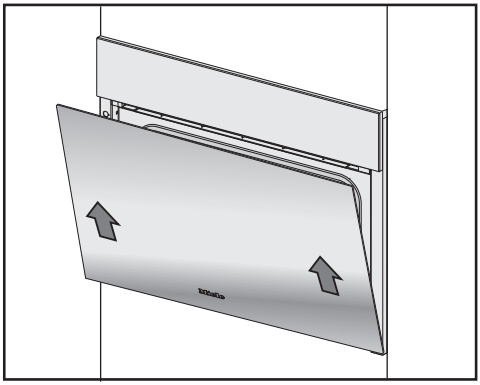
- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en les tournant au maximum vers le bas.

Un démontage incorrect de la porte peut endommager le combi-four vapeur.

Ne tirez jamais la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le combi-four vapeur.

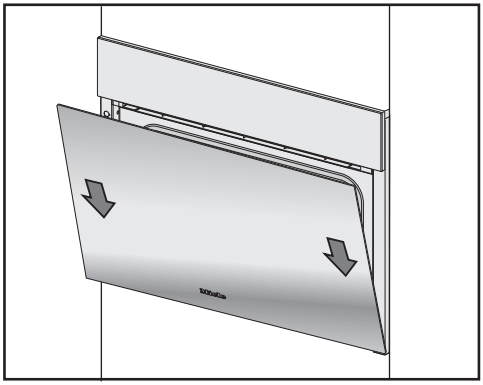
Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car elle pourrait se rompre.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



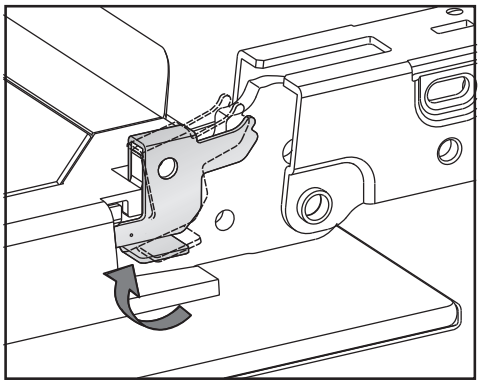
- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des supports en position inclinée par le haut.
  Veillez à ne pas coincer la porte.
- Posez la porte sur la surface préparée.

Remettre la porte en place



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières de porte.
  Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de blocage ne sont pas bien verrouillés, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.
Verrouillez bien les étriers de blocage.



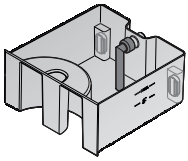
- Pour verrouiller de nouveau les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

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

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

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

Messages à l’écran

Problème	Cause et dépannage
F10	Le tuyau d’aspiration du réservoir d’eau est dans une position incorrecte ou non verticale. ■ Rectifiez la position du tuyau d’aspiration : 
F11 F20	Les tuyaux de vidange sont bouchés. ■ Détartrez le combi-four vapeur (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Entretien”). ■ Si le message d’anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.
F32	Le verrouillage de la porte pour le nettoyage avec HydroClean ne fonctionne pas. ■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur. ■ Si le message d’anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.
F55	La durée de fonctionnement maximale d’un mode de cuisson a été dépassée et l’arrêt automatique s’est déclenché. ■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur. Le combi-four vapeur redevient opérationnel immédiatement.
F138	Le combi-four vapeur n’est pas hermétique. De l’eau s’est infiltrée dans le bac collecteur. ■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur. ■ Si le message d’anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
F196	Une anomalie s’est produite. ■ Éteignez et rallumez le combi-four vapeur.
	Le tamis de fond n’est pas installé dans l’enceinte de cuisson. ■ Éteignez le combi-four vapeur. ■ Mettez le tamis de fond en place. ■ Rallumez le combi-four vapeur. ■ Si le message d’anomalie apparaît à nouveau, contactez le service après-vente.
Après la mise en marche, le message “HydroClean”continue **apparaît.**	Le processus de nettoyage a été interrompu par une panne de secteur ou l’arrêt de l’appareil. Après la remise en marche, le combi-four vapeur effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d’éliminer les éventuels résidus de détergent. Cette opération dure env. 1h30. Après une interruption pendant la phase de séchage, l’opération dure env. 30 minutes. L’utilisation normale du combi-four vapeur n’est possible qu’après cette opération. ■ Suivez les instructions à l’écran.
	Le résultat du nettoyage n’est pas optimal.
Sur l’écran, un message ne figurant pas dans le tableau s’affiche.	Une erreur s’est produite au niveau du système électronique. ■ Mettez le combi-four vapeur hors tension pendant environ une minute. ■ Si le problème persiste après la remise sous tension, contactez le service après-vente Miele.

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
L’enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le combi-four vapeur mais le chauffage de l’enceinte de cuisson ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre “Réglages”, section “Revendeurs”).
	L’enceinte de cuisson s’est échauffée suite à la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l’enceinte de cuisson.
Après un déménagement, le combi-four vapeur ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.	La température d’ébullition de l’eau a changé car la différence d’altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres. ■ Pour adapter la température d’ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Entretien”).
Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s’échappe, ou de la vapeur s’échappe d’endroits inhabituels.	La porte n’est pas bien fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n’est pas en place. ■ Repositionnez-le en l’enfonçant bien sur toute sa longueur afin qu’il s’adapte parfaitement et uniformément.
	Le joint de porte est abîmé et présente par ex. des fissures. ■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente Miele. ■ N’effectuez pas de cuisson à la vapeur ni de nettoyage avec HydroClean avant son remplacement.
Pendant le nettoyage avec HydroClean, de l’eau s’est accumulée dans le canal de collecte à hauteur du palier.	Le combi-four vapeur n’est pas hermétique. ■ Retirez l’eau et poursuivez le processus de nettoyage jusqu’à la fin si nécessaire. ■ Contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et dépannage
Les fonctions Départ à **et** Arrêt à **n’apparaissent pas.**	L’enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d’un programme de cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l’enceinte de cuisson.
	Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles dans les programmes d’entretien.
Les touches sensitives ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé. C’est pourquoi les touches sensitives ne réagissent pas quand le combi-four vapeur est éteint. ■ Dès que vous allumez le combi-four vapeur, les touches sensitives réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensitives réagissent toujours, même lorsque le combi-four vapeur est éteint, sélectionnez le réglage Ecran | QuickTouch | Activé.
	Le combi-four vapeur n’est pas branché au réseau électrique. ■ Vérifiez si la fiche réseau du combi-four vapeur est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l’installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le SAV Miele.
	La commande présente un problème. ■ Effleurez l’interrupteur Marche/Arrêt ⏻ jusqu’à désactivation de l’écran et la remise en marche du combi-four vapeur.

Bruits

Problème	Cause et dépannage
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de l'arrêt du combi-four vapeur ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Un bruit de ventilateur se fait entendre même après l'arrêt du four.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le combi-four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la vapeur de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du combi-four vapeur. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas assez cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par ex., rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson à la recette modifiée.
Le gâteau/la pâtisserie n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson. ■ Utilisez au maximum deux niveaux d'enfournement quand vous faites cuire des aliments.
Après le nettoyage avec HydroClean, il reste des salissures dans l'enceinte.	Le niveau de nettoyage sélectionné n'était pas suffisant. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau avec un niveau de nettoyage supérieur.
	L'enceinte n'a pas été essuyée, ou n'a pas été suffisamment essuyée, avant la phase de séchage. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau. ■ Lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran, essuyez soigneusement l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide.

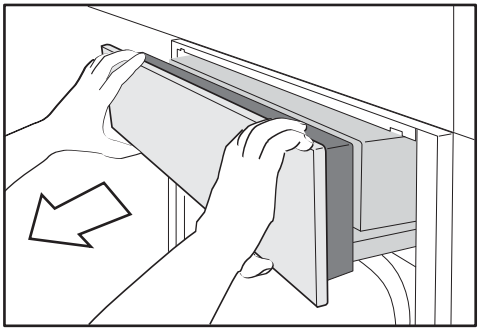
Problèmes d’ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Le combi-four vapeur ne s’allume pas.	Le fusible a sauté. ■ Actionnez le(s) disjoncteur(s) (protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il se peut qu’une défaillance technique soit survenue. ■ Débranchez le combi-four vapeur du réseau électrique pendant une minute environ : – en coupant le ou les fusible(s) correspondant(s)/ en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le combi-four vapeur en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente Miele.
L'éclairage de l'enceinte ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. ■ Contactez le service après-vente pour remplacer l'ampoule.
Le bandeau de commande ne s’ouvre/ne se ferme pas automatiquement malgré plusieurs effleurements de la touche sensitive ⊡.	Un objet se trouve dans la plage de déplacement du bandeau de commande. ■ Enlevez-le.
	Le système de sécurité obstacle est très sensible et peut occasionnellement empêcher l’ouverture ou la fermeture du bandeau de commande. ■ Ouvrez/fermez le bandeau de commande manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et dépannage
L’HydroCleaner (produit de lavage spécial) a été versé dans le réservoir d’eau.	Les instructions affichées à l’écran n’ont pas été respectées. Pour un résultat de nettoyage optimal, les différentes étapes du processus de nettoyage sont coordonnées entre elles. Suivez toujours les instructions affichées à l’écran (voir également le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Entretien”). Si le processus de nettoyage avec HydroClean n’a pas encore démarré : ■ Éteignez le combi-four vapeur pour interrompre le processus de nettoyage. ■ Videz le réservoir d’eau puis rincez-le bien. ■ Démarrez HydroClean à nouveau. Si le processus de nettoyage avec HydroClean a déjà été exécuté : lors de la phase de rinçage, l’ensemble du système est rincé à plusieurs reprises avec de l’eau fraîche. Une fois le processus de nettoyage terminé, tous les résidus de détergent sont éliminés. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau.

Ouvrir manuellement le bandeau de commande

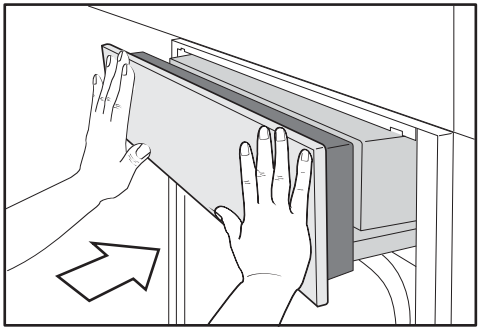
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau de commande par le haut et par le bas.
- Tirez le bandeau de commande tout d’abord vers l’avant.
- Poussez doucement le bandeau de commande vers le haut.

Fermer manuellement le bandeau de commande

- Saisissez le bandeau de commande par le haut et par le bas.
- Poussez doucement le bandeau de commande vers le bas.



- Faites glisser le bandeau de commande.

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

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

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

Récipient de cuisson

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

- Récipients de cuisson perforés dans différentes dimensions
- Récipients de cuisson non perforés dans différentes dimensions
- Plat à rôtir Gourmet en différentes tailles
- Couvercle pour plats à rôtir Gourmet

Divers

- Tôles pâtisserie
- Moule rond
- Rails coulissants FlexiClips HFC 71
- Grille support pour plats de cuisson d’une largeur de 325 mm

Produits de nettoyage et d’entretien

- HydroCleaner
  Produit de lavage spécial pour le nettoyage de l’enceinte de cuisson avec le programme d’entretien HydroClean. Convient surtout pour retirer les salissures tenaces.
- DGClean
  Produit de lavage spécial pour le nettoyage manuel de l’enceinte de cuisson en cas de salissures tenaces, particulièrement après le rôtissage.
- Détartrant en tablettes (six pièces)
- Chiffon microfibres polyvalent
  pour éliminer les traces de doigts et les salissures légères

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Pour les appareils encastrés, vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication sur la petite plaque en haut du bandeau de commande ouvert.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le combi-four vapeur.

Faites monter le combi-four vapeur exclusivement par un technicien qualifié.

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

▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le combi-four vapeur au réseau électrique.

▶ Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après le montage du combi-four vapeur.

▶ Le combi-four vapeur doit être placé de façon à ce que le contenu du récipient de cuisson soit bien visible au niveau supérieur. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des aliments chauds qui débordent.

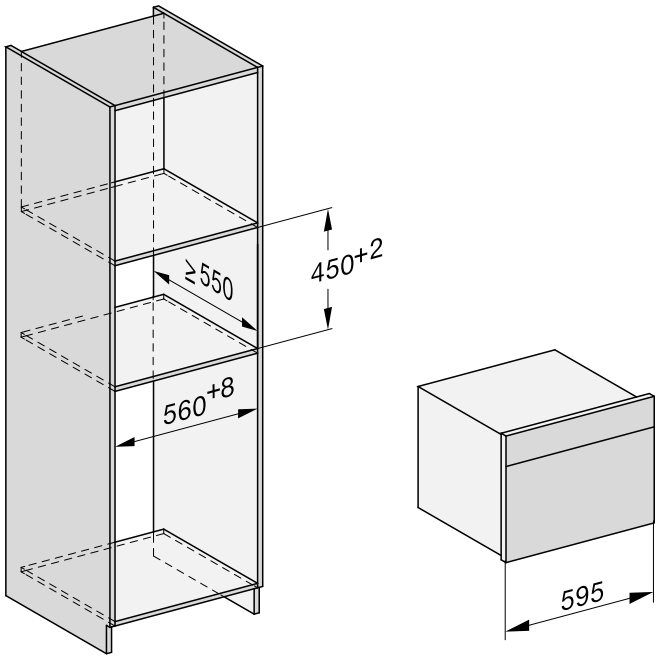
Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

DGC 7440 HC Pro

Encastrement dans une armoire haute

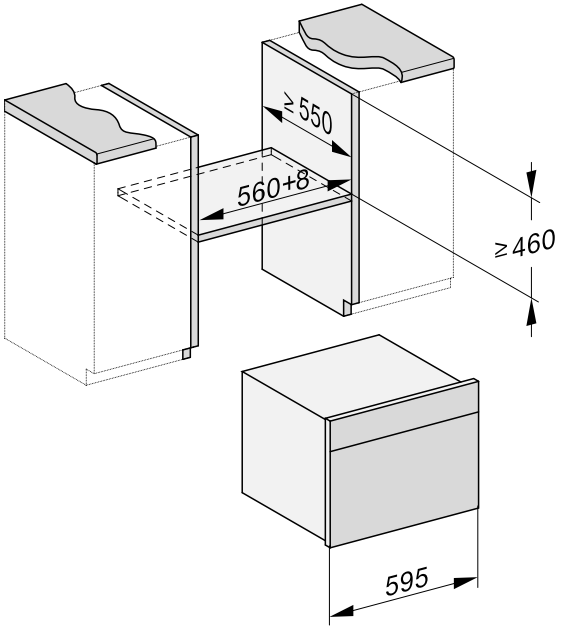
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.



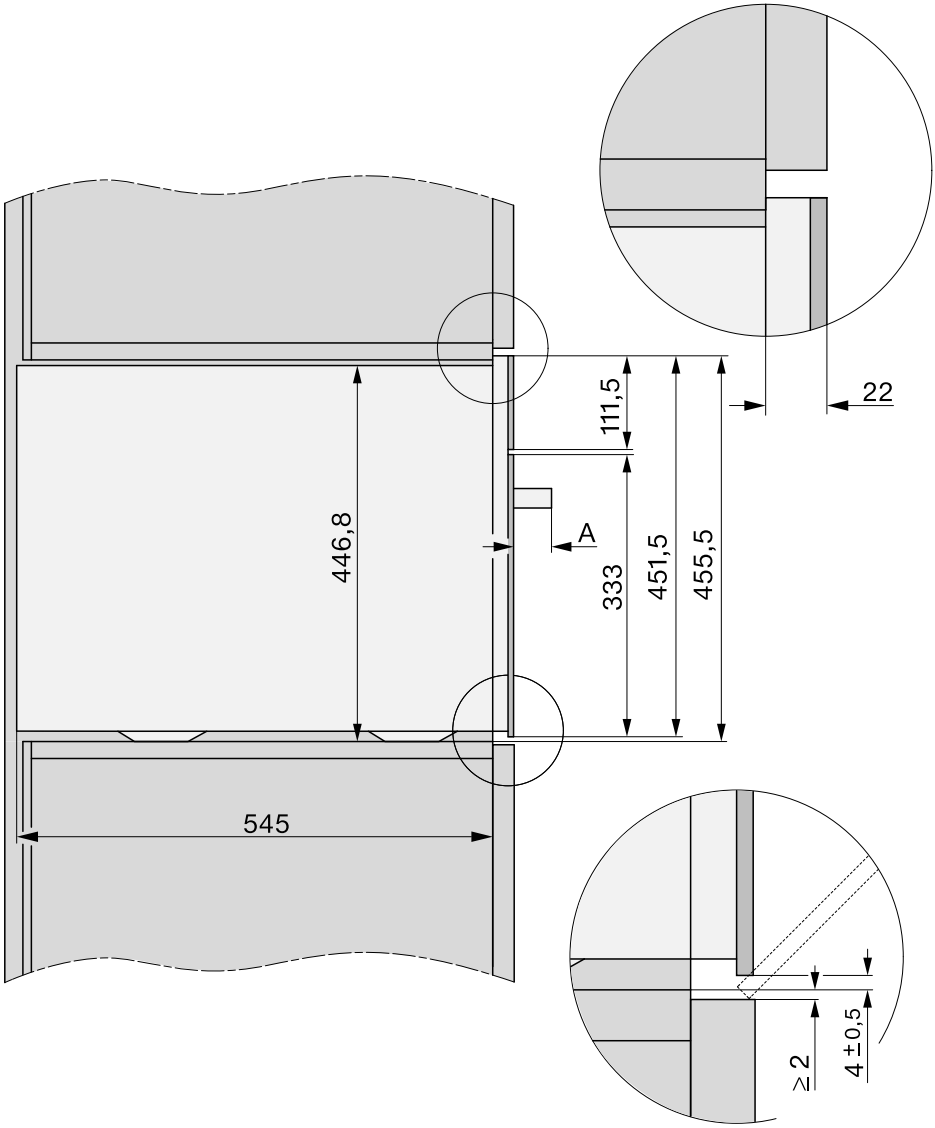
Encastrement dans une armoire basse

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

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



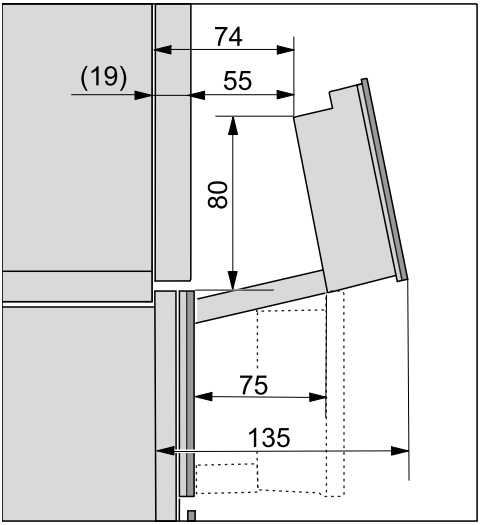
Vue latérale



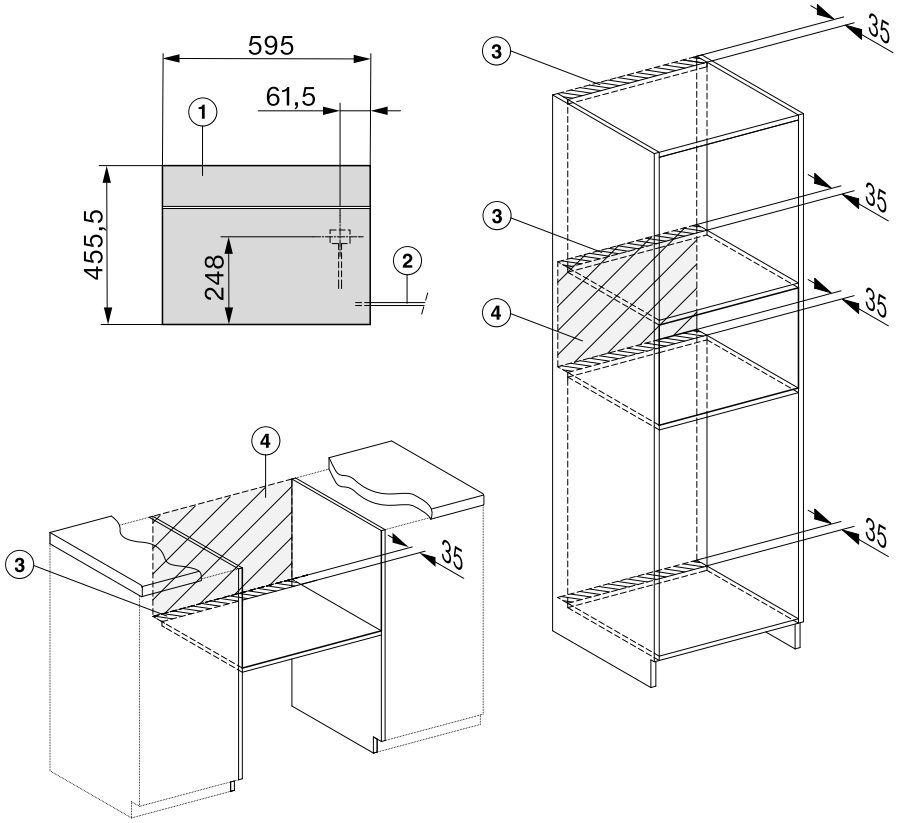
A DGC 74xx : 47 mm

Plage de déplacement du bandeau de commande

Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau de commande (poignée de porte par exemple) : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande.



Raccordement et aération



① Vue avant

② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm

③ Découpe d'aération de min. 180 cm^2

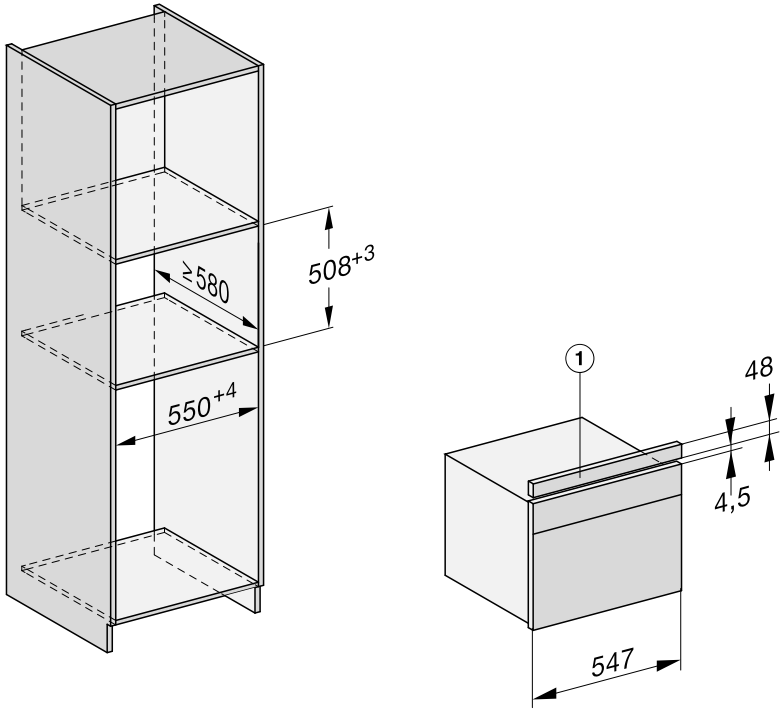
④ Pas de raccordement dans cette zone

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

DGC 7440-55 HC Pro

Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de compensation en haut

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

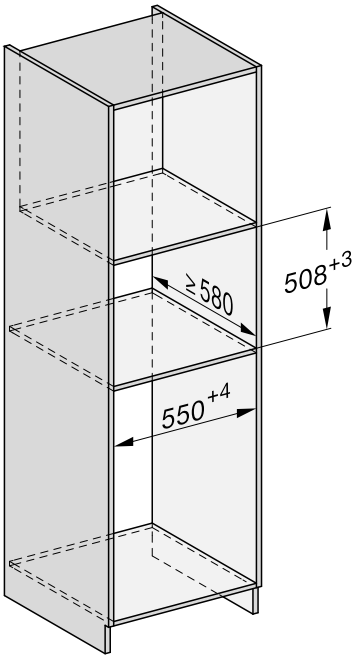


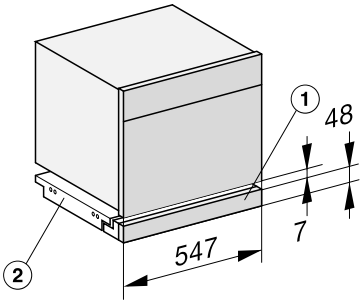
① Bandeau de compensation

Installation

Encastrement dans une armoire haute, bandeau de compensation en bas

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





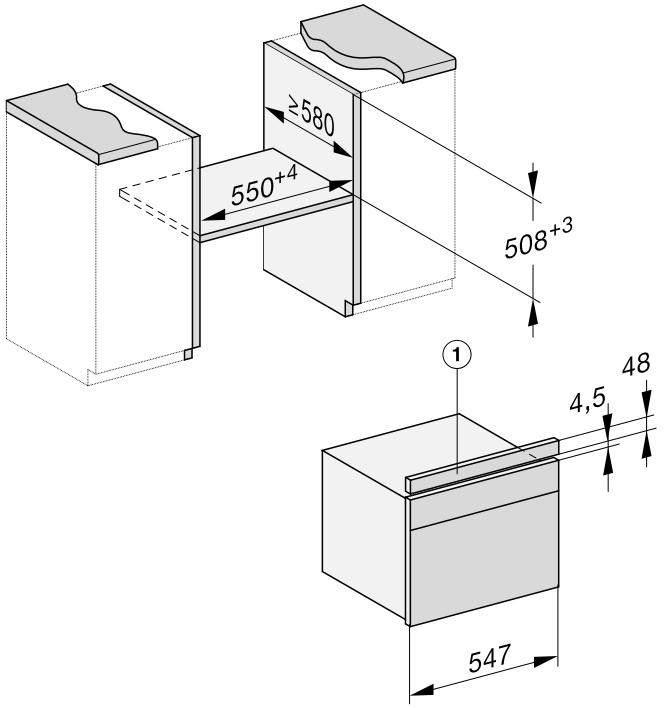
① Bandeau de compensation

② Équerre d'appui

Encastrement dans une armoire basse

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

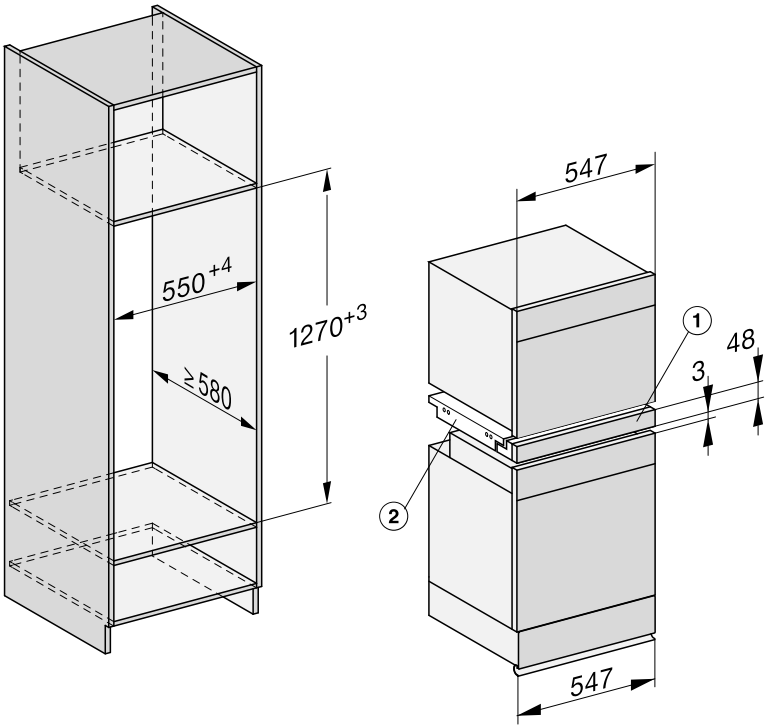
Si le four à vapeur doit être encastré sous un plan de cuisson électrique ou à induction, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.



① Bandeau de compensation

Encastrement avec four, niche d’encastrement continue

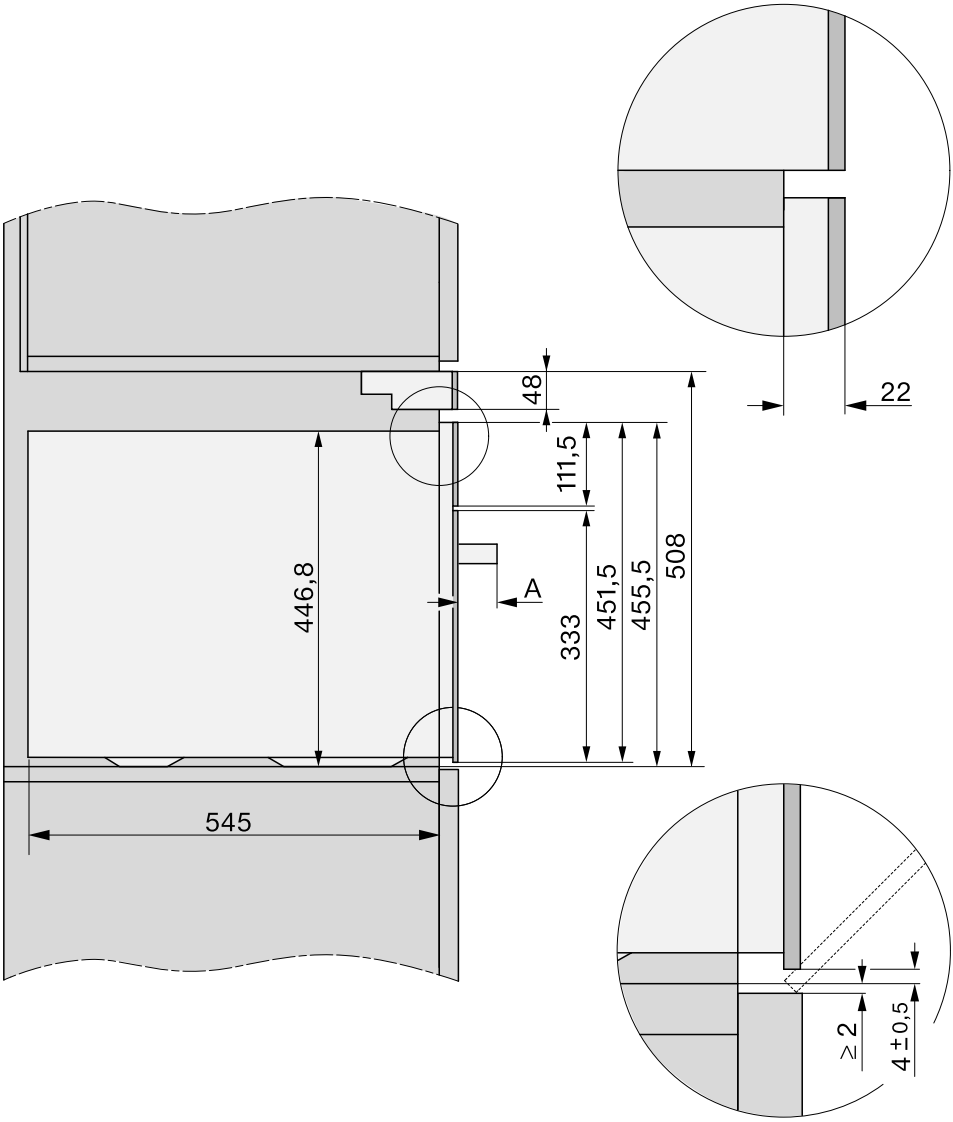
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d’encastrement.



① Bandeau de compensation

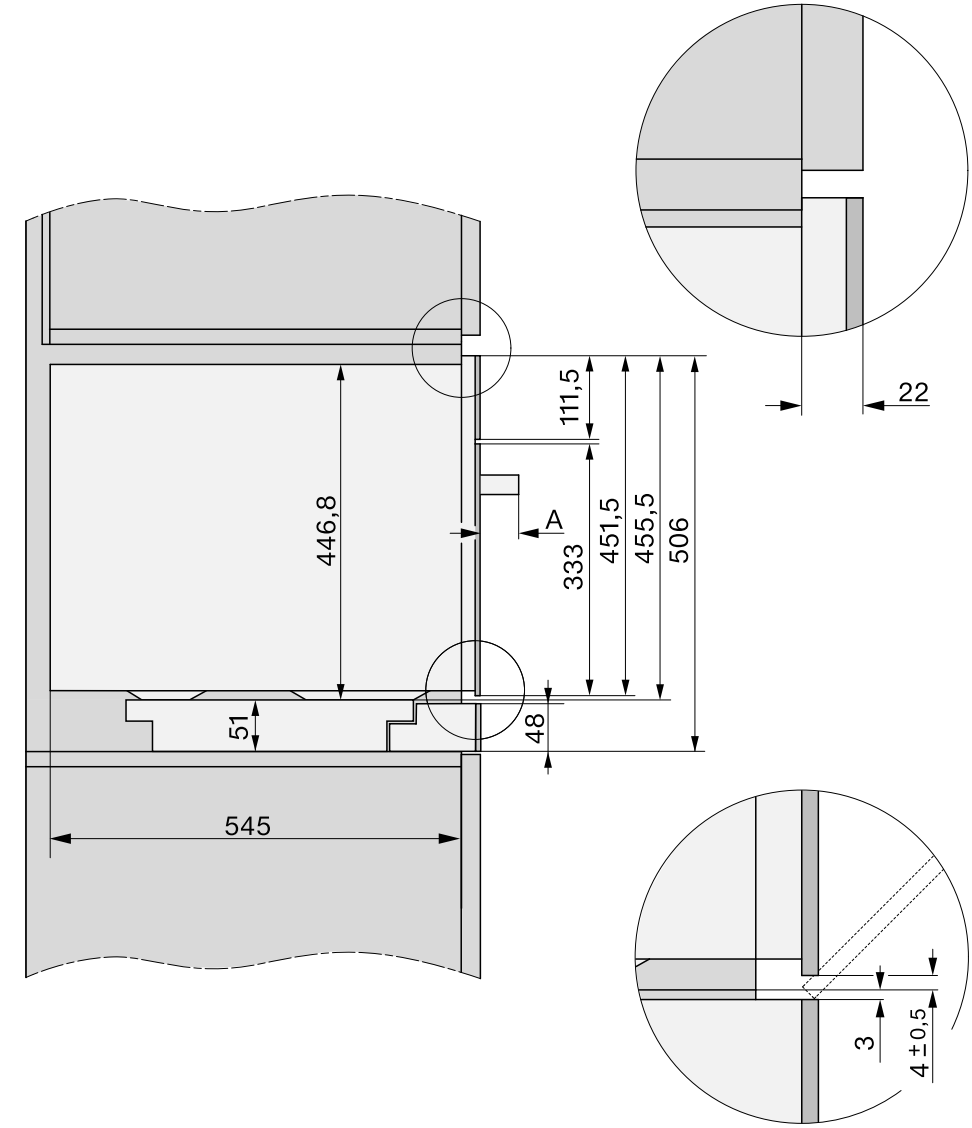
② Équerre d’appui

Vue latérale, bandeau de compensation en haut



A DGC 74xx : 47 mm

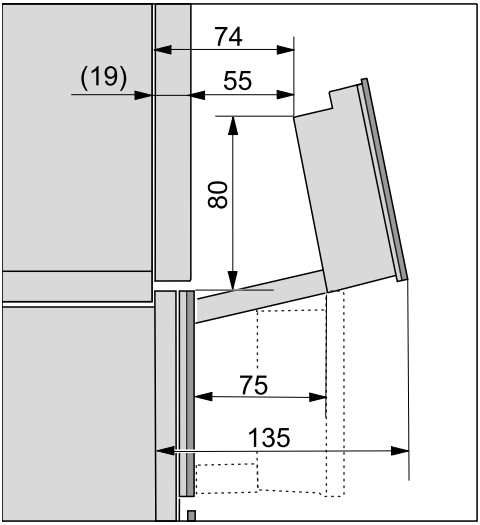
Vue latérale, bandeau de compensation en bas



A DGC 74xx : 47 mm

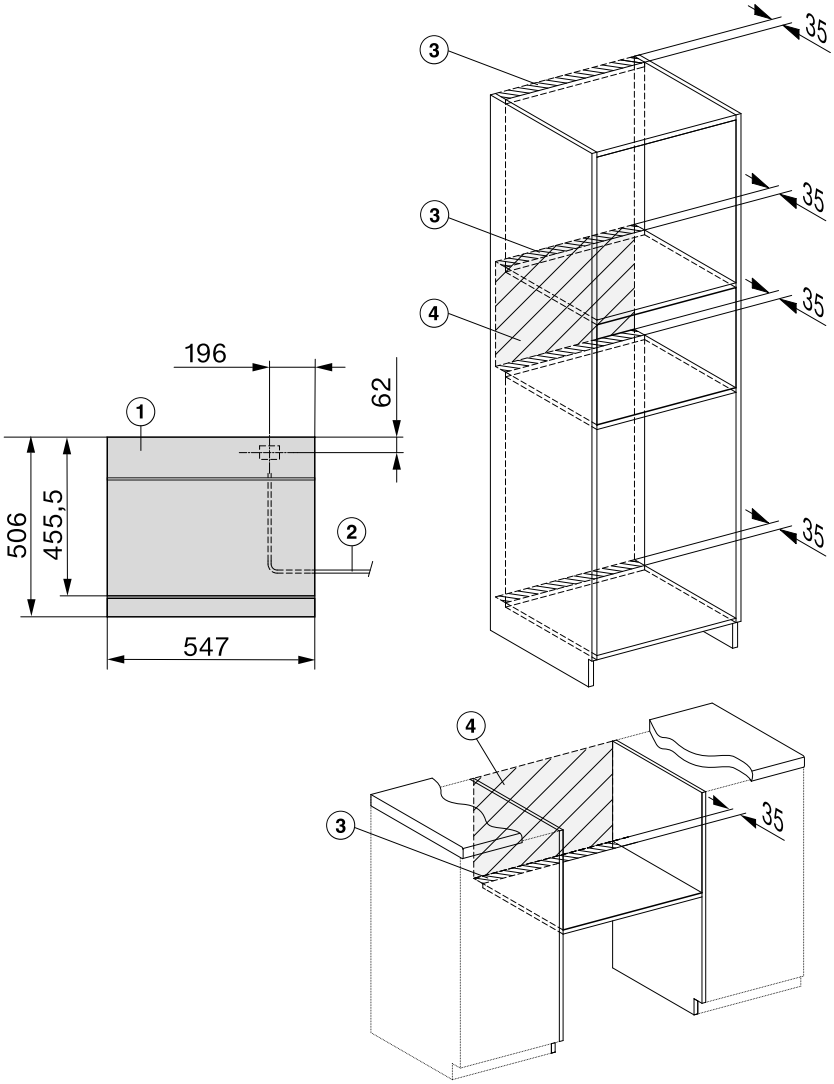
Plage de déplacement du bandeau de commande

Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau de commande (poignée de porte par exemple) : cela gênerait l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande.



Installation

Raccordement et aération



① Vue avant

② Câble d’alimentation secteur, L = 2'000 mm

③ Découpe d’aération de min. 180 cm^2

④ Pas de raccordement dans cette zone

Encastrement

DGC 7440 HC Pro

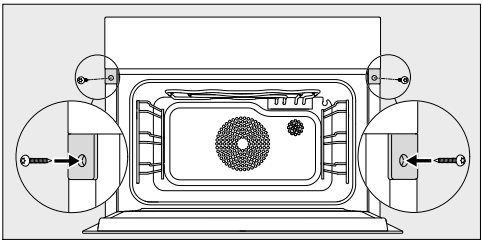
Installer le combi-four vapeur

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

Dommages dus à un transport incorrect.
La porte peut être abîmée si vous transportez le combi-four vapeur en le tenant par la poignée.
Utilisez pour le transporter les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le combi-four vapeur n'est pas posé à l'horizontale.
Tout écart par rapport à la position horizontale ne doit pas dépasser 2° maximum.

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

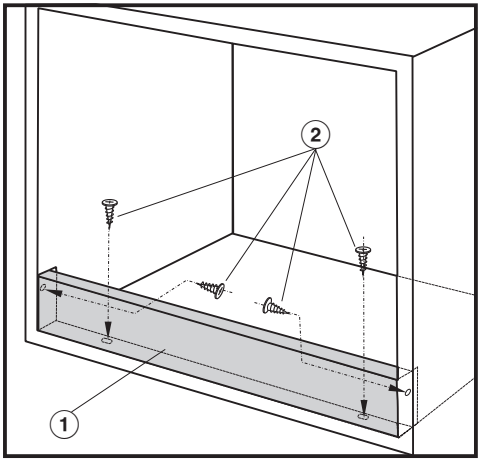


- Fixez le combi-four vapeur aux parois latérales du meuble avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Raccordez le combi-four vapeur au réseau électrique.
- Contrôlez toutes les fonctions du combi-four vapeur à l'aide du mode d'emploi.

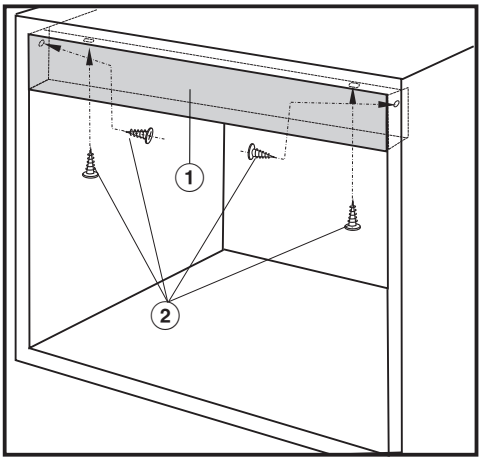
DGC 7440-55 HC Pro

Monter le bandeau de compensation :

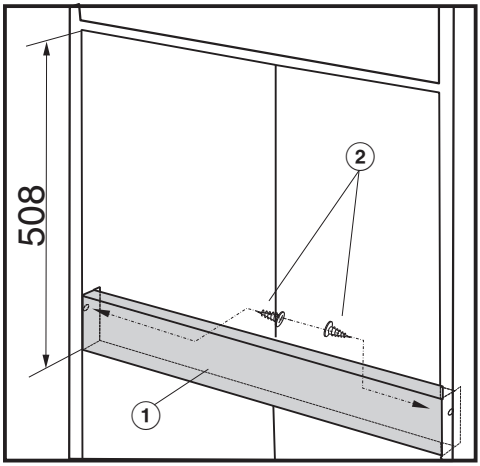
en bas



en haut



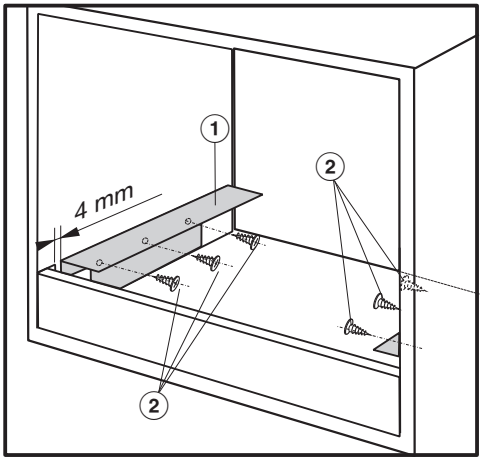
Encastrement avec four, niche d'encastrement continue



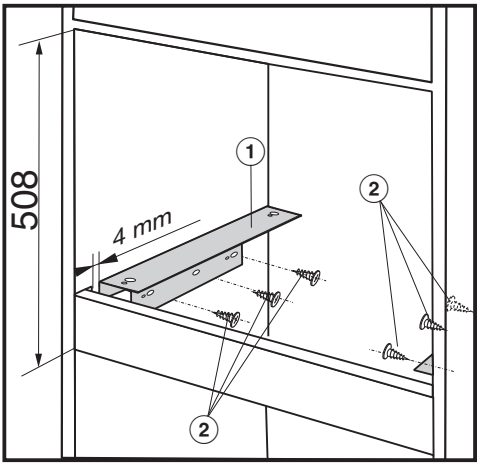
- Fixez le bandeau de compensation ① aux parois latérales du meuble avec les vis à bois ② de 3,5 x 12 mm fournies.

Monter l'équerre d'appui :

Bandeau de compensation en bas



Encastrement avec four, niche d'encastrement continue



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

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

Installer le four à vapeur combiné

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

Dommages dus à un transport incorrect.

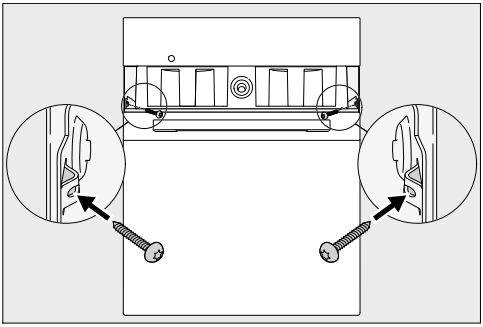
La porte peut être abîmée si vous transportez le four à vapeur combiné en le tenant par la poignée.

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

Le fonctionnement du générateur de vapeur peut être altéré si le four à vapeur combiné n'est pas posé à l'horizontale.

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

- Insérez le four à vapeur combiné dans la niche d'encastrement et ajustez sa position.
  Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.
- Ouvrez le bandeau de commande (voir chapitre "Que faire si ... ", section "Ouvrir manuellement le bandeau de commande").



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

Raccordement électrique

Nous conseillons de raccorder le combi-four vapeur au réseau électrique sur prise, ce qui facilitera les interventions du service après-vente. Quand vous encastrez votre combi-four vapeur, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.

⚠ Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

Si la prise de courant n'est plus accessible, ou en cas de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, d'un (de) fusible(s) ou de contacteurs. Vous trouverez les données de raccordement nécessaires sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

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

Remplacement du câble d'alimentation électrique

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.
Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.
Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le combi-four vapeur doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante en fonction du type d'installation :

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

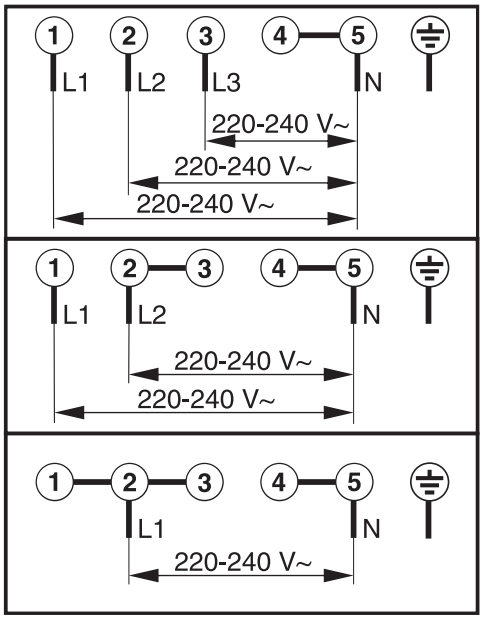
Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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

Schéma de raccordement



Informations pour les organismes de contrôle

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

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]	3 1	▭	[1] [°C]	[min]
Approvisionnement en vapeur						
Brocoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	♨	100	3
Répartition de la vapeur						
Brocoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	♨	100	3
Capacité de l'appareil						
Petits pois (8.3)	2x DGGL 12	1'500 chacun	1, 2	♨ Eco	100	–[2]

3 1 niveau, ▭ mode de cuisson, température, durée de cuisson
♨ cuisson vapeur, ♨ Eco cuisson vapeur Eco

[1] Enfournez le plat de contrôle dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

[2] Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

Plats de contrôle Cuisson de menu[1] (mode de fonctionnement Cuisson vapeur ♨)

Plat de contrôle	Récipients de cuisson	Quantité [g]	3 2 1	[°C]	Hauteur [cm]	[min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre[3]	1 x DGGL 20	800	3	100	–	17
Filet de saumon surgelé, non décongelé	1 x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Bouquets de brocoli	1 x DGGL 20	600	2	100	–	4

3 1 Niveau, Température, Durée de cuisson

[1] Pour la procédure, voir chapitre "Cuisson vapeur", section "Cuisson de menu – mode manuel".

[2] Insérez la tôle universelle au niveau 1.

[3] Enfournez le 1er plat de contrôle (pommes de terre) dans l'enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

Plats test selon EN 60350-1 (mode de cuisson fours traditionnels)

Plat de contrôle	Accessoires	niveau	mode de cuisson	[°C]	[min] [2]	booster	Préchauffage
Sprits (7.5.2)	1 tôle pâtisserie	2	chaleur tournante +	140	34–36 (35)	non	non
	2 tôles pâtisserie	1	chaleur tournante +	140	39–41 (40)	non	non
		3 [1]			36–38 (37)		
	1 tôle pâtisserie	2	chaleur sole-voûte	140	29-31 (29)	oui	oui
Petits gâteaux (7.5.3)	1 tôle pâtisserie	2	spécial gâteaux	150	34–37 (34)	oui	non
	2 tôles pâtisserie	1, 2	spécial gâteaux	140	43-46 (44)	oui	non
Gâteau de Savoie (7.6.1)	1 moule à charnière 26 cm (sur la grille)	2	chaleur sole-voûte	160	30	oui	oui
Gâteau aux pommes (7.6.2)	1 moule à charnière 20 cm (sur la grille)	2	chaleur tournante +	160	95–105 (100)	non	non
	2 moules à charnières 20 cm (sur la grille)	2	chaleur sole-voûte	160	85–95 (85)	oui	oui
Toast (pain blanc de fabrication industrielle) (9.2)	Grille	2	grand gril	Niveau 3	4,5	non	5,5 min
Burgers (9.3)	Grille	3	grand gril	Niveau 3	1er côté : 10 2e côté : 6	non	10 min
	Tôle universelle	2					

niveau, mode de cuisson, température/niveau gril, durée de cuisson, booster
chaleur tournante +, chaleur sole-voûte, spécial gâteaux, grand gril

[1] Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

[2] La valeur entre parenthèses indique la durée de cuisson optimale.

Informations pour les organismes de contrôle

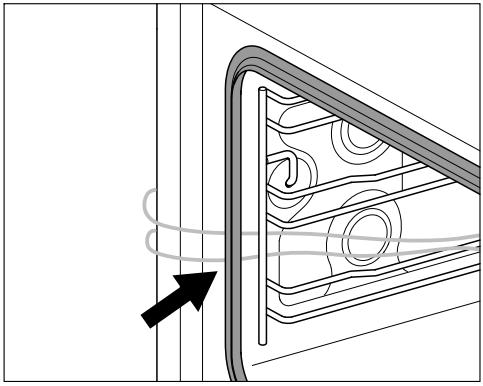
Classe d’efficacité énergétique d’après la norme EN 60350-1

La détermination de la classe d’efficacité énergétique est effectuée suivant EN 60350-1.

Classe d’efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour l’exécution de la mesure :

- La mesure doit être réalisée en mode de cuisson Chaleur tournante Eco.
- Sélectionnez le réglage Eclairage | “Activé” 15 secondes (voir chapitre “Réglages”, section “Eclairage”).
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires doivent se trouver dans l’enceinte de cuisson. N’utilisez pas d’autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips.
- Pour la mesure, les éléments thermiques doivent être insérés par le joint de porte. Pour ce faire, retirez le joint de porte de la rainure et effectuez deux perforations. Insérez les éléments thermiques dans le joint de porte à travers les deux perforations. Puis, replacez le joint de porte dans la rainure en appuyant fermement afin qu’il soit parfaitement ajusté.



- Ensuite, retirez le tamis de fond et versez de l’eau dans le conduit jusqu’à ce que la surface de l’eau soit visible.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d’efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
  Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure.

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	DGC 7440 HC Pro, DGC 7440-55 HC Pro
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{cavité\ de\ four}$)	81,6
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	0,99 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,61 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	47 l
Poids de l'appareil	40,1 kg

Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	max. 2,0 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	20 min
Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	max. 100 mW

Déclaration de conformité

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

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

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

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

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

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

DGC 7440 HC Pro, DGC 7440-55 HC Pro

fr-CH

M.-Nr. 12 212 120 / 03