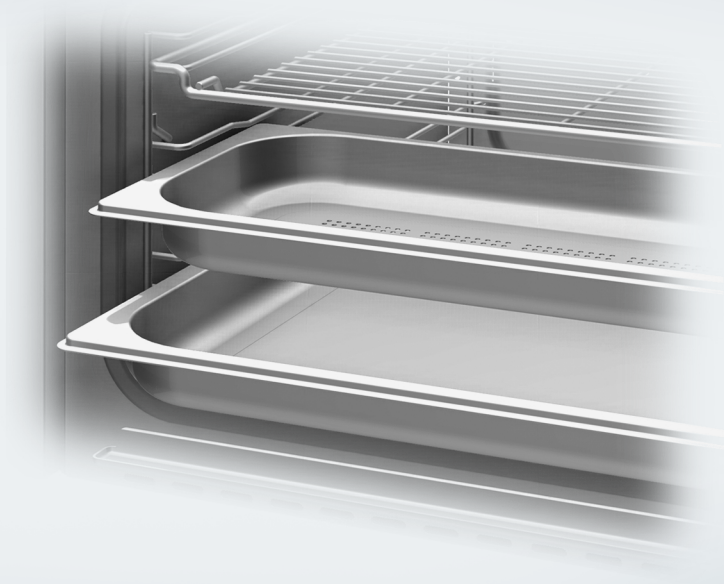


## Instructions d'utilisation et d'installation Four combiné à vapeur



Afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions **avant** de l'installer ou de l'utiliser.

# Table des matières

---


|   |    |
|---|----|
| <b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ</b> .....           | 8  |
| <b>Vue d'ensemble</b> .....                                 | 19 |
| Vue avant.....  | 19 |
| Accessoires fournis .....                                   | 21 |
| <b>Panneau de commande</b> .....                            | 23 |
| Touches tactiles.....                                       | 24 |
| Écran M Touch .....   | 25 |
| Symboles.....   | 26 |
| Fonctionnement.....   | 27 |
| <b>Description des fonctions</b> .....                      | 29 |
| Panneau de commande .....                                   | 29 |
| Réservoir d'eau .....                                       | 29 |
| Réservoir de vapeur condensée.....                          | 29 |
| Filtre à graisses .....                                     | 29 |
| Sonde .....   | 29 |
| Température/Température interne .....                       | 29 |
| Contenu en humidité .....                                   | 30 |
| Temps de cuisson .....                                      | 30 |
| Bruits .....  | 30 |
| Phase de préchauffage .....                                 | 31 |
| Phase de cuisson .....                                      | 31 |
| Réduction de vapeur .....                                   | 31 |
| Éclairage intérieur du four .....                           | 31 |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....                  | 32 |
| Réglages généraux.....                                      | 32 |
| Premier nettoyage de l'appareil.....                        | 33 |
| Réglage de la dureté de l'eau.....                          | 34 |
| Régler la température d'ébullition de l'eau.....            | 35 |
| Chauffage du four à vapeur.....                             | 35 |
| <b>Modes/Programmes/Menus</b> .....                         | 36 |
| <b>Fonctionnement : Cuire à la vapeur</b> .....             | 39 |
| Guide de consultation rapide .....                          | 39 |
| Interruption du fonctionnement.....                         | 41 |
| Fonctions supplémentaires .....                             | 42 |
| Allumer ou éteindre le four automatiquement .....           | 42 |
| Séquence d'un processus de cuisson automatique .....        | 43 |
| Modifier les réglages pendant un processus de cuisson ..... | 43 |
| Supprimer la cuisson.....                                   | 44 |

# Table des matières


|   |    |
|---|----|
| <b>Fonctionnement : Programme combiné de cuisson</b> .....  | 45 |
| Guide de consultation rapide .....                          | 46 |
| Interruption du fonctionnement.....                         | 48 |
| Fonctions supplémentaires .....                             | 49 |
| Allumer ou éteindre le four automatiquement .....           | 49 |
| Séquence d'un processus de cuisson automatique .....        | 50 |
| Modifier les réglages pendant un processus de cuisson ..... | 50 |
| Supprimer la cuisson.....                                   | 50 |
| <b>Fonctionnement : Fonctions sans vapeur</b> .....         | 51 |
| Utilisation simple .....                                    | 52 |
| Interruption du fonctionnement.....                         | 53 |
| Fonctions supplémentaires .....                             | 54 |
| Éteindre automatiquement le four .....                      | 55 |
| Allumer ou éteindre le four automatiquement .....           | 55 |
| Séquence d'un processus de cuisson automatique .....        | 56 |
| Préchauffage turbo.....                                     | 56 |
| Modifier le mode de fonctionnement .....                    | 57 |
| Modifier les réglages pendant un processus de cuisson ..... | 57 |
| Supprimer la cuisson.....                                   | 58 |
| <b>MyMiele</b> .....  | 59 |
| Pour ajouter une entrée .....                               | 59 |
| Édition dans MyMiele .....                                  | 60 |
| Supprimer des entrées .....                                 | 60 |
| Trier des entrées .....                                     | 60 |
| <b>Programmes automatique</b> .....                         | 61 |
| Liste de programmes automatiques.....                       | 61 |
| Utiliser les programmes MasterChef .....                    | 62 |
| Recherche .....   | 63 |
| <b>Favoris</b> .....  | 64 |
| Créer un Favori (programme personnalisé) .....              | 64 |
| Mise en marche d'un Favori .....                            | 65 |
| Modifier les programmes personnalisés .....                 | 66 |
| Modifier les étapes de cuisson.....                         | 66 |
| Modifier le nom.....  | 66 |
| Supprimer un Favori .....                                   | 66 |
| <b>Alarme + Minuterie</b> .....                             | 67 |
| Utilisation de l'alarme ☹ .....                             | 67 |
| Réglage l'alarme .....                                      | 67 |
| Modifier une alarme.....                                    | 67 |

# Table des matières

---


|   |     |
|---|-----|
| Supprimer une alarme .....  | 67  |
| Utiliser la minuterie  ..... | 68  |
| Régler la minuterie.....  | 68  |
| Remettre la minuterie à zéro.....   | 68  |
| Annuler la minuterie.....   | 68  |
| <b>Notes d'ordre général</b> .....  | 69  |
| Avantages de la cuisson à la vapeur .....   | 69  |
| Plats adéquats.....   | 69  |
| Plats de cuisson .....  | 69  |
| Vos récipients .....  | 69  |
| Niveau de grille .....  | 70  |
| Aliments surgelés .....   | 70  |
| Température .....   | 70  |
| Temps de cuisson .....  | 70  |
| Cuisson dans un liquide .....   | 70  |
| Vos propres recettes – Cuisson à la vapeur .....  | 70  |
| Grille/Plateau universel.....   | 71  |
| <b>Cuire à la vapeur</b> .....  | 72  |
| Légumes.....  | 72  |
| Viande .....  | 75  |
| Saucisses .....   | 77  |
| Poisson.....  | 77  |
| Fruits de mer .....   | 80  |
| Moules.....   | 81  |
| Riz.....  | 82  |
| Pâtes.....  | 83  |
| Dumplings .....   | 84  |
| Céréales .....  | 85  |
| Légumineuses .....  | 86  |
| Œufs.....   | 88  |
| Fruits.....   | 89  |
| Cuisson d'un menu – Manuel.....   | 90  |
| <b>Cuisson sous vide</b> .....  | 92  |
| "Reheating" (réchauffage) .....   | 98  |
| <b>Fonctions spéciales</b> .....  | 100 |
| Réchauffage .....   | 100 |
| Décongélation .....   | 102 |
| Mise en conserve .....  | 105 |
| Extraction de jus.....  | 106 |
| Cuisson d'un menu .....   | 107 |

# Table des matières

|  |     |
|--|-----|
| Séchage .....  | 108 |
| Recette de yogourt.....  | 109 |
| Faire lever la pâte .....  | 110 |
| Faire fondre de la gélatine .....  | 111 |
| Faire fondre du chocolat .....   | 111 |
| Peler des légumes et des fruits .....  | 112 |
| Conserver des pommes .....   | 113 |
| Blanchir .....   | 113 |
| Faire suer des oignons .....   | 114 |
| Faire suer le lard .....   | 114 |
| Stérilisation de récipients .....  | 115 |
| Réchauffer des serviettes humides .....  | 115 |
| Décristallisation du miel .....  | 116 |
| Pizza .....  | 116 |
| Préparer des confitures .....  | 117 |
| Programme Sabbat .....   | 118 |
| <b>Sonde</b> .....   | 119 |
| <b>Rôtissage</b> .....   | 122 |
| <b>Cuire</b> .....   | 129 |
| <b>Gril</b> .....  | 136 |
| <b>Réglages</b> .....  | 139 |
| Accéder au menu " Réglages " .....   | 139 |
| Modifier et sauvegarder les réglages .....   | 139 |
| Aperçu des réglages.....   | 140 |
| Langue  ..... | 142 |
| Heure .....  | 142 |
| Affichage .....  | 142 |
| Affichage .....  | 142 |
| Format d'affichage de l'heure.....   | 142 |
| Régler l'heure .....   | 142 |
| Synchroniser.....  | 142 |
| Date .....   | 143 |
| Éclairage.....   | 143 |
| Écran d'accueil .....  | 143 |
| Luminosité .....   | 143 |
| Volume.....  | 143 |
| Signaux sonores.....   | 143 |
| Tonalité du clavier.....   | 143 |
| Mélodie de bienvenue .....   | 143 |

# Table des matières

---

|   |            |
|---|------------|
| Unités de mesure .....  | 144        |
| Poids.....  | 144        |
| Température .....   | 144        |
| Réchaud .....   | 144        |
| Rinçage automatique .....   | 145        |
| Réduction de vapeur.....  | 145        |
| Températures préprogrammées .....   | 145        |
| Sécurité .....  | 145        |
| Verrouillage du système  ..... | 145        |
| Verrouillage des touches .....  | 146        |
| Dureté d'eau.....   | 146        |
| Programme Revendeur .....   | 146        |
| Mode Démo.....  | 146        |
| Réglages usine.....   | 147        |
| <b>Nettoyage et entretien .....</b>   | <b>148</b> |
| Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien.....  | 148        |
| Devant de l'appareil.....   | 149        |
| PerfectClean.....   | 150        |
| Intérieur du four .....   | 151        |
| Réservoir d'eau et récupérateur de vapeur condensée .....   | 153        |
| Accessoires .....   | 153        |
| Rails.....  | 154        |
| Entretien .....   | 155        |
| Trempage.....   | 155        |
| Séchage .....   | 155        |
| Rinçage .....   | 155        |
| Détartrage.....   | 155        |
| Porte .....   | 157        |
| <b>Foire aux questions .....</b>  | <b>159</b> |
| <b>Accessoires optionnels.....</b>  | <b>164</b> |
| Plat de cuisson.....  | 164        |
| Produits de nettoyage et d'entretien.....   | 166        |
| Accessoires supplémentaires.....  | 167        |
| <b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ - INSTALLATION .....</b>  | <b>169</b> |
| <b>Dimensions détaillées de l'avant du four .....</b>   | <b>170</b> |
| <b>Dimensions .....</b>   | <b>172</b> |
| Installation dans une armoire haute .....   | 172        |
| Encastrement sous le comptoir.....  | 174        |

# Table des matières

---

|   |     |
|---|-----|
| Installation à proximité d'un four .....                        | 176 |
| <b>Installation</b> .....                                       | 178 |
| <b>Branchement électrique</b> .....                             | 179 |
| Source d'alimentation électrique.....                           | 179 |
| <b>Protection de l'environnement</b> .....                      | 180 |
| <b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie</b> ..... | 181 |
| <b>Droit d'auteur et licences</b> .....                         | 182 |

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

Dans les instructions suivantes, four à vapeur fait référence au four combiné à vapeur.

Cet appareil se conforme aux exigences actuelles de sécurité. Toutefois, une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures et endommager votre propriété.

Pour éviter les risques d'accident et les dommages à l'appareil, veuillez lire ces instructions attentivement avant de l'installer ou de commencer à l'utiliser. Elles contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.

Conservez ces instructions dans un endroit sécuritaire et remettez-les aux futurs propriétaires.



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## Utilisation

- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Le four à vapeur n'est pas adapté à un usage extérieur.
- ▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique uniquement comme il est indiqué dans ces instructions d'utilisation. Tout autre usage n'est pas supporté par le fabricant et pourrait être dangereux.
- ▶ Les personnes qui n'ont pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
- ▶ Ce four à vapeur est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (p. ex., en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce. Seul un professionnel agréé par Miele doit changer ces ampoules.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## Enfants

- ▶ Activez le verrouillage du système de façon à ce que les enfants ne puissent pas allumer le four à vapeur accidentellement.
- ▶ Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage du four à vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité du four à vapeur et ne les laissez pas jouer avec celui-ci.
- ▶ Comme pour tout autre appareil, vous devez constamment garder l'œil sur les enfants lorsque le four à vapeur fonctionne.
- ▶ Risque de suffocation! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure. La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La porte, le panneau de commande et les entailles de ventilation pour la ventilation du compartiment du four deviennent tous chauds. Assurez-vous que les enfants ne tentent pas de toucher le four à vapeur ou d'ouvrir la porte alors que l'appareil fonctionne. Gardez les enfants loin de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi et qu'il n'y ait plus de danger de brûlure.
- ▶ Risque de blessure! Le poids maximal pouvant être imposé sur la porte est de 22 lbs (10 kg). Ne permettez pas aux enfants de se pendre après la porte, ni de s'appuyer ou de s'asseoir sur celle-ci lorsqu'elle est ouverte.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.
- ▶ Un appareil endommagé peut être dangereux. Vérifiez la présence de signes visibles de dommages sur l'appareil. N'installez jamais et ne tentez jamais d'utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire du four à vapeur ne peut être garanti que si celui-ci est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent au réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque de dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ L'utilisation de rallonges ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil. N'utilisez pas de rallonge pour le brancher à la source d'alimentation.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été correctement encastré.
- ▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

- ▶ Il est très dangereux de jouer avec les pièces mécaniques ou avec les raccordements et les composants électriques. De plus, vous pourriez endommager l'appareil. N'ouvrez pas le boîtier extérieur de l'appareil.
- ▶ Pendant que l'appareil est sous garantie, les réparations devraient être effectuées uniquement par des techniciens autorisés de Miele. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et pourraient invalider la garantie.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.
- ▶ Si la fiche a été enlevée du cordon d'alimentation ou si celui-ci est fourni sans fiche, le four à vapeur doit être raccordé à la source d'alimentation par un électricien qualifié.
- ▶ Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation spécial de type H 05 VV-F (isolé en PVC). Voir la section "Branchement électrique".
- ▶ Le four à vapeur doit être débranché de la source d'alimentation électrique avant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Il est complètement isolé de la source d'alimentation électrique si le fusible a été retiré (s'il y a lieu), si le disjoncteur principal a été déclenché ou si le cordon d'alimentation a été débranché de la prise murale. Faites attention de tirer sur la fiche et non sur le cordon.
- ▶ En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez le four à vapeur. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière une porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que l'appareil soit complètement refroidi.
- ▶ Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil et n'entreprenez aucune réparation à moins qu'il n'en soit indiqué autrement dans le présent manuel. Tout travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

► N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou un appareil qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le Service technique de Miele.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## Utilisation appropriée

► Risque de brûlures! Le four à vapeur devient chaud lors de son utilisation. Vous pourriez vous brûler sur les éléments chauffants, l'intérieur du four, les aliments cuits, les accessoires du four ou sur la vapeur chaude. Utilisez des poignées au moment d'insérer ou de retirer des aliments du four ou au moment d'ajuster les grilles, etc. dans un four chaud. Faites attention en mettant ou en sortant les plats de cuisson dans le four de ne pas renverser leur contenu.



► N'utilisez que des poignées sèches et thermorésistantes. L'utilisation de poignées humides peut causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec des huiles ou de la graisse. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres gros accessoires à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants s'ils sont chauds.

► Ne chauffez pas les aliments dans des contenants scellés comme des boîtes de conserve ou des bocaux dans le four à vapeur puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.

► Les récipients en plastique qui ne vont pas au four peuvent fondre à des températures élevées, endommager le four à vapeur ou même s'enflammer.

N'utilisez que des récipients en plastique portant une mention du fabricant qui indique qu'ils vont au four à vapeur. Suivez le mode d'emploi du fabricant. Si vous souhaitez utiliser des contenants en plastique pour faire cuire des aliments à la vapeur, assurez-vous qu'ils sont en mesure de résister à une température de 210 °F/100 °C et de résister à la vapeur. Tout autre récipient en plastique pourrait fondre, se fragiliser ou briser lorsqu'assujetti à la chaleur.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Les aliments laissés dans le four pour les conserver chauds peuvent sécher et l'humidité qui s'en échappe peut mener à la corrosion de l'appareil. N'utilisez pas le four à vapeur pour garder les aliments chauds et n'utilisez pas dans l'appareil des ustensiles qui pourraient se corroder.
- ▶ Évitez de laisser la porte de l'appareil ouverte inutilement, car on pourrait trébucher ou se blesser sur celle-ci.
- ▶ La porte peut soutenir un poids maximal de 22 lbs (10 kg). Évitez toujours de vous asseoir, de vous appuyer ou de poser des objets lourds sur la porte ouverte. Assurez-vous aussi que rien ne vienne se coincer entre la porte et la cavité du four. Cela pourrait l'endommager.
- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer lorsque surchauffés. Ne laissez jamais le four à vapeur sans surveillance au moment de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse. S'ils s'enflamment, n'éteignez pas les flammes avec de l'eau. Éteignez le four à vapeur immédiatement et étouffez les flammes en maintenant la porte du four fermée.
- ▶ Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un agent extincteur à poudre chimique sèche ou un extincteur à mousse carbonique.
- ▶ En raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil, les objets placés près du four à vapeur pourraient prendre feu. N'utilisez pas le four à vapeur pour chauffer une pièce.
- ▶ Faire griller des aliments pendant une période excessive de temps peuvent les sécher ce qui pourrait augmenter le risque d'incendie. Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé lorsque vous faites griller des aliments.
- ▶ Certains aliments sèchent très rapidement et peuvent s'enflammer si vous les faites griller à une température élevée.  N'utilisez jamais ces fonctions pour rendre vos petits pains croustillants, pour faire sécher de la farine ni des herbes. Utilisez plutôt les fonctions "Convection Plus "(Convection Bake) ou "Éléments haut et bas".

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

- ▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur de celui-ci. Mettez fin au processus de cuisson actuel en éteignant l'appareil avec la touche On/Off et en le débranchant de l'alimentation. N'ouvrez pas la porte avant que la fumée se soit dissipée.
- ▶ Faites preuve de prudence au moment d'utiliser de l'alcool dans vos recettes. L'alcool s'évapore à des températures élevées, mais il peut arriver qu'il brûle au contact des éléments chauffants.
- ▶ Ne recouvrez jamais le fond du four avec du papier aluminium ou ne placez jamais de plats allant au four, de plats de cuisson, de casserole ou de plateaux directement au fond du four.
- ▶ N'utilisez jamais le four à vapeur sans le filtre à drain étant donné que de gros résidus d'aliments peuvent bloquer le drain et la pompe.
- ▶ Afin de ne pas l'endommager, retirez la sonde de la cavité du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près du four à vapeur, assurez-vous que le cordon de l'appareil électrique ne se coince pas dans la porte. Le matériau isolant qui entoure le cordon pourrait s'endommager, créant un risque de décharge électrique.
- ▶ N'activez jamais l'appareil sans le couvercle de la lampe. La vapeur pourrait attaquer les composantes électriques et causer un court-circuit. La vapeur pourrait également endommager les composantes électriques.
- ▶ Le four à vapeur doit être installé à une hauteur sécuritaire pour l'utilisateur afin que ce dernier puisse facilement avoir accès aux différents niveaux de cuisson et aux plats qu'il utilise. Sinon, l'utilisateur risque de renverser des aliments et de se brûler ou de s'ébouillanter. De plus, il pourrait être risqué pour les enfants de s'approcher de la porte de l'appareil puisque celle-ci devient très chaude lorsque le four est utilisé.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

- ▶ Rangement dans ou sur l'appareil : ne rangez pas de substances inflammables dans un four ou à proximité de la table de cuisson.
- ▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.
- ▶ Gardez les conduits de ventilation du four ouverts.
- ▶ Habillez-vous de façon appropriée. Vous ne devez jamais porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil.
- ▶ Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée dans un four à vapeur refroidi. Si vous devez déplacer la grille lorsqu'il est chaud, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brûlants.
- ▶ Attention : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les surfaces intérieures du four à vapeur peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les parties externes du four à vapeur comme la vitre de porte, les événements et le panneau de commande peuvent devenir chauds. Durant et après l'utilisation, ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four à vapeur tant qu'ils ne se sont pas refroidis.


# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

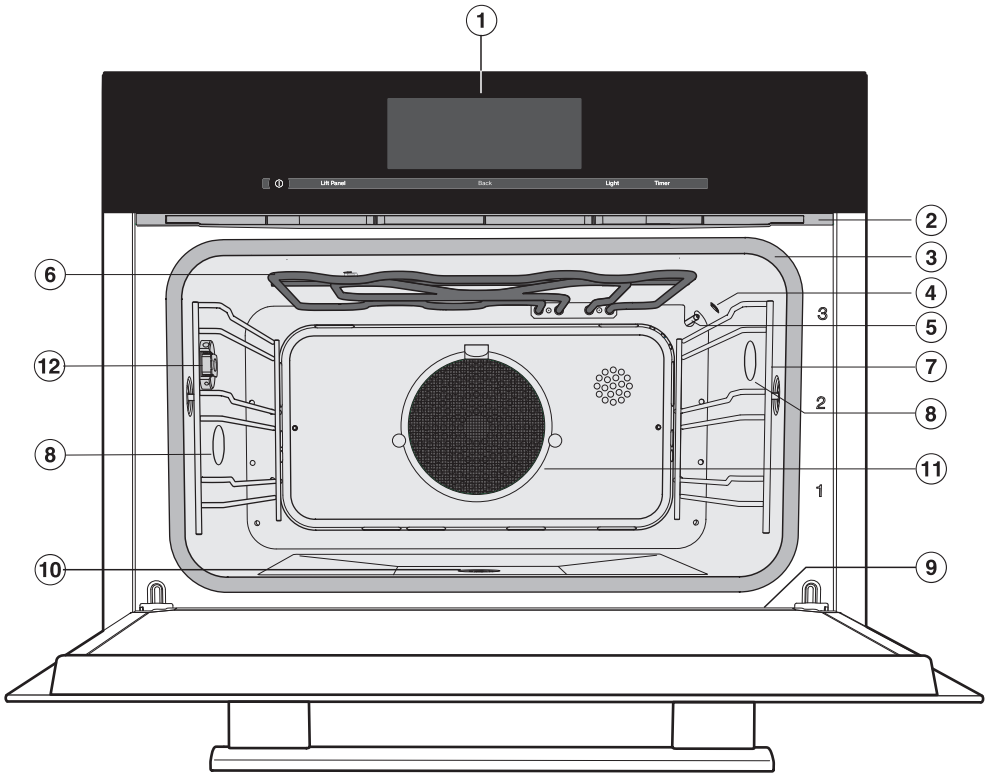
## Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.
- ▶ Les égratignures sur la porte de vitre peuvent faire éclater la vitre. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte de vitre.
- ▶ Retirez les rails soutenant les grilles du four pour les nettoyer (voir la section "Nettoyage et entretien"). Assurez-vous de les replacer correctement après le nettoyage. N'utilisez jamais le four sans les replacer.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les surfaces en acier inoxydable du four combiné micro-ondes, retirez les éclaboussures causées par des aliments ou des liquides contenant du sel des parois internes du four.

## Accessoires

- ▶ N'utilisez que des pièces d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela pourrait invalider la garantie.
- ▶ N'utilisez que la sonde Miele fournie avec ce four. Si elle fait défaut, elle ne peut être remplacée que par une sonde Miele d'origine.
- ▶ Le plastique sur la sonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la sonde lorsque vous utilisez les fonctions de grill (exception : Grill convection ). Ne rangez pas la sonde dans le four s'il n'est pas utilisé.
- ▶ Les plats de cuisson perforés et solides seront endommagés par des températures élevées! Utilisez-les seulement avec des modes et programmes qui cuisinent exclusivement à la vapeur

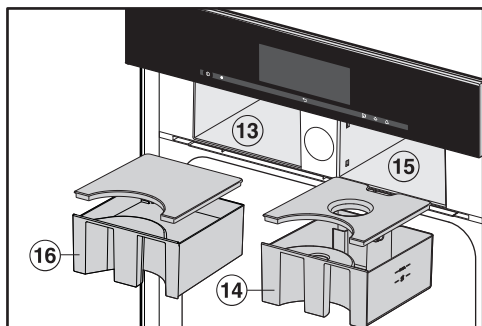
## Vue avant



- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ① Panneau de commande                | ⑦ Glissières latérales à 3 niveaux   |
| ② Évent                              | ⑧ Éclairage intérieur du four        |
| ③ Joint d'étanchéité                 | ⑨ Rainure d'égouttement              |
| ④ Détecteur d'humidité               | ⑩ Vidange                            |
| ⑤ Capteur de température             | ⑪ Filtre à graisses                  |
| ⑥ Élément de brunissage/élément gril | ⑫ Prise de branchement pour la sonde |

## Vue d'ensemble

---



- ⑬ Compartiment encastré pour le réservoir de vapeur condensée
- ⑭ Réservoir d'eau
- ⑮ Compartiment encastré pour le réservoir d'eau
- ⑯ Réservoir de vapeur condensée

### Accessoires fournis

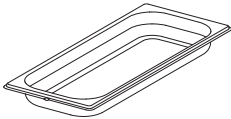
Les accessoires fournis avec votre appareil, ainsi qu'une gamme d'accessoires en option, sont disponibles auprès de Miele (voir "Accessoires en option").

Les plats de cuisson perforés et solides seront endommagés par des températures élevées!

Utilisez-les seulement avec des modes et programmes qui cuisinent exclusivement à la vapeur

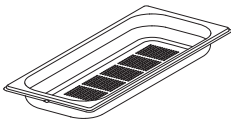
1 plat de cuisson perforé  
17 11/16 po x 15 3/8 po x 1 9/16 po  
(LxPxH)  
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)

### DGG 20



1 plat de cuisson non perforé  
17 11/16 po x 7 1/2 po x 1 9/16 po (Lx-  
PxH)  
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

### DGGL 20



1 plat de cuisson perforé  
17 11/16 po x 7 1/2 po x 1 9/16 po (Lx-  
PxH)  
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

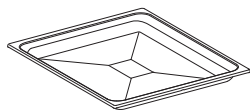
### DGGL 12



# Vue d'ensemble

---

## Plateau universel



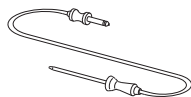
1 plateau universel pour cuire, rôtir et griller.

## Grille



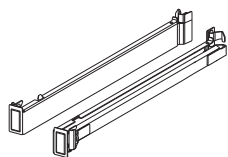
1 grille pour cuire, rôtir et griller.

## Sonde



1 sonde pour la cuisson à température contrôlée précise, qui surveille la température interne de la viande (température interne).

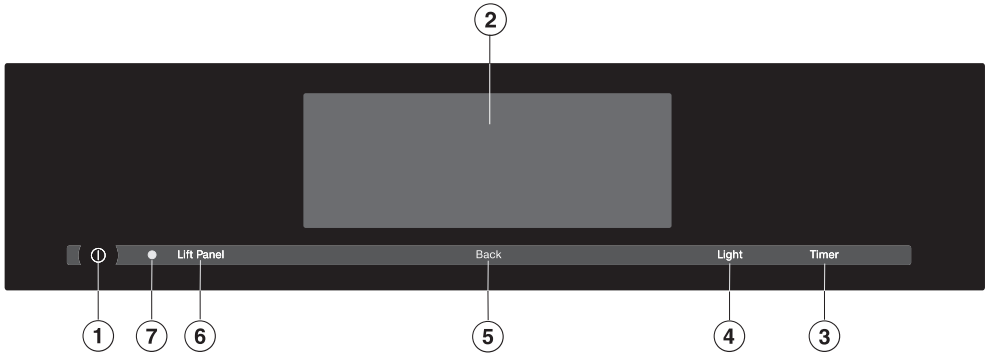
## Rails télescopiques FlexiClip HFC 71



1 paire de rails télescopiques FlexiClip  
Les rails télescopiques FlexiClip peuvent être fixés à l'un des rails de tablette existants et entièrement étirés.

Les rails télescopiques sont fournis avec leurs propres instructions d'installation et d'entretien.

# Panneau de commande






- ① Touche marche/arrêt renforcée ①  
Pour allumer et éteindre l'appareil
- ② Affichage  
Indique l'heure du jour et les renseignements aux utilisateurs en plus de la sélection des applications et le réglage de différents paramètres.
- ③ Touche "Timer" (minuterie)  
Sert à régler la minuterie ou l'alarme.
- ④ Touche "Light" (éclairage)  
Sert à allumer et à éteindre l'éclairage intérieur du four
- ⑤ Touche tactile "Back" (retour)  
Sert à reculer d'une étape à la fois.
- ⑥ Touche pour le panneau escamotable  
Sert à ouvrir/fermer le panneau de commande.
- ⑦ Interface optique  
(réservée à l'usage du technicien)

# Panneau de commande

## Touches tactiles

Les touches tactiles réagissent au toucher. Vous entendrez une tonalité lorsque vous appuierez sur chacune d'elles. Cette tonalité peut être désactivée (voir la section "Réglages – Volume – Tonalité du clavier").

| Touche  | Fonction   | Remarques   |
|---|--|---|
| Back<br>(Retour)  | Sert à reculer d'une étape.                                    |   |
| Panneau<br>esca-<br>motable   | Sert à ouvrir/fermer le panneau de commande.                   |   |
|  | Sert à allumer et à éteindre la lumière de l'intérieur du four | Si un menu apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, la lumière interne s'allume ou s'éteint en appuyant sur la touche  .<br>Si l'affichage est éteint, il faut mettre le four à vapeur en marche pour que cette touche réagisse.<br>Selon le réglage sélectionné, l'intérieur reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four. |
|  | Sert à activer et à désactiver la minuterie / l'alarme         | Si une liste d'options est visible à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez en tout temps régler la durée de minuterie (p. ex., au moment de faire bouillir des œufs sur la surface de cuisson) ou l'alarme, c.-à-d., une heure précise, en tout temps (voir la section " Alarme + Minuterie ").<br>Si l'affichage est éteint, il faut mettre le four à vapeur en marche pour que cette touche réagisse.   |



## Écran M Touch

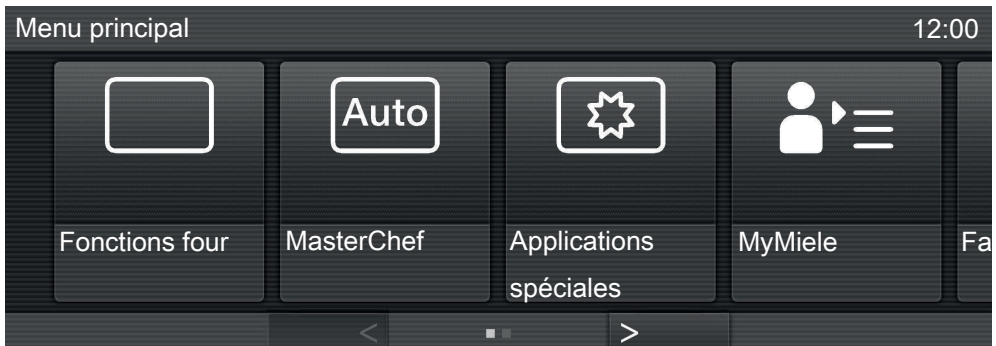
Évitez toute infiltration d'eau derrière l'affichage tactile.

L'affichage tactile peut être égratigné par des objets pointus ou durs, comme les stylos et les crayons.

Ne touchez l'écran qu'avec vos doigts.

Toucher l'écran avec votre doigt émettra une petite décharge électrique qui à son tour déclenchera une pulsation électrique qui sera détectée à la surface de l'écran tactile.

Les commandes à effleurement sont divisées en trois parties.



La rangée supérieure vous montre où vous êtes dans un menu. Si vous êtes dans un sous-menu, vous pouvez retourner au menu précédent en appuyant sur le nom de menu désiré ou sur les cases. L'heure du jour, l'alarme et la minuterie apparaissent dans le coin supérieur droit de l'affichage.

La section du milieu affiche le menu actuel et les éléments de menu. Vous pouvez défiler vers la droite ou la gauche en glissant votre doigt sur l'écran.









Les flèches < et > au bas de l'écran sont utilisées pour naviguer vers la gauche ou la droite. Le nombre de petits carrés entre les flèches indique le nombre de pages disponibles et votre position à l'intérieur du menu actuel.

# Panneau de commande

---

## Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher dans le menu principal :

| Symbole   | Description  |
|---|--|
|  | Certains réglages comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores sont sélectionnés au moyen d'un diagramme à barres.                      |
|  | Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation du four. Sélectionnez <i>OK</i> pour accéder aux informations.                       |
|  | Le verrouillage du système ou le verrouillage des touches tactiles sont activés (voir la section "Réglages – Sécurité"). Le four ne peut pas être utilisé. |
|  | Alarme   |
|  | Minuterie  |
|  | Cela indique qu'il y a plus d'options disponibles, qui ne sont pas visibles parce qu'il n'y a pas assez d'espace à l'affichage.                            |
|  | Température interne lorsque vous utilisez la sonde   |
|   | Voyant du niveau d'eau   |

## Fonctionnement

Chaque fois où vous touchez une option offerte, le champ correspondant devient orange.

### Sert à sélectionner ou ouvrir un menu

- Effleurez le champ souhaitée pour le sélectionner.

### Faire défiler le menu

Vous pouvez faire défiler vers la gauche ou la droite.

- Balayez l'écran, c'est-à-dire placez votre doigt sur l'écran tactile, puis faites-le glisser dans la direction souhaitée.
- Ou appuyez sur les flèches < et > pour faire défiler vers la gauche ou la droite.

### Quitter un menu

- Appuyez sur ↵, sélectionnez une option dans le chemin de menu en haut de l'écran ou appuyez sur ... I.

Selon le niveau actuel du menu, cela vous ramène au niveau supérieur ou au menu principal.

### Fonction aide

Aide s'affiche avec certaines fonctions et options.

- Sélectionnez la fonction.

Des renseignements utiles s'affichent alors en texte ou en images.

# Panneau de commande

---

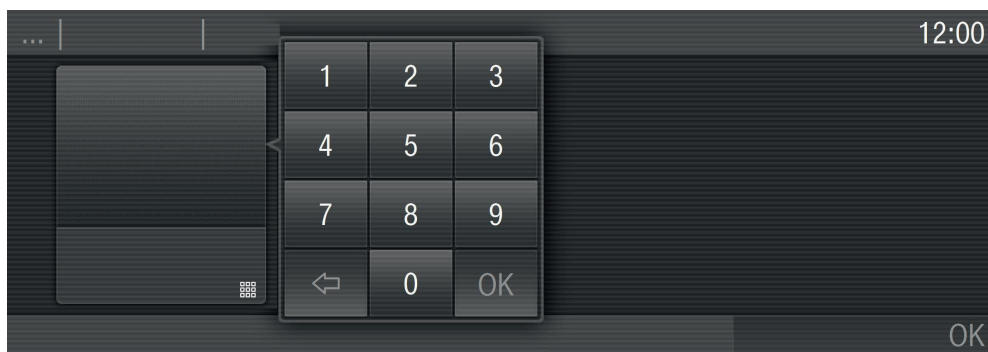
## Entrer des chiffres

Vous pouvez entrer des chiffres en faisant défiler les menus et en effleurant la roulette ou en utilisant le clavier numérique.

### Pour entrer les chiffres au moyen de la roulette :

- Faites glisser la roulette vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le chiffre souhaité.

### Pour entrer les chiffres au moyen du clavier numérique :



- Appuyez sur  dans le coin inférieur droit du champ de saisie.

Le clavier numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres désirés.

Dès que vous entrez une valeur valide, la touche OK devient vert .À l'aide de la flèche, supprimez l'entrée la plus récente.

- Appuyez sur OK.

## Entrer des lettres

Entrez un nom au moyen du clavier. Essayez d'utiliser des noms courts.

- Sélectionnez les lettres ou les caractères souhaités.
- Appuyez sur Enregistrer.

## Panneau de commande

Le réservoir d'eau et le récupérateur de vapeur condensée sont situés derrière le panneau de commande. Vous pouvez ouvrir et fermer ce dernier au moyen de la touche pour le panneau escamotable. Le panneau est équipé d'un dispositif qui l'arrêtera automatiquement de bouger s'il rencontre une obstruction au moment de l'ouvrir ou de le fermer. Ne touchez pas la poignée de la porte alors que le panneau s'ouvre ou se ferme.

## Réservoir d'eau

Le niveau d'eau maximal est 3 chopines (1,4 litre), le minimum est 1 pinte (1 litre). Ces niveaux sont indiqués sur le réservoir. Ne dépassez pas le niveau maximal.

La quantité d'eau dépend du type d'aliment et de la durée de cuisson. Vous pourriez devoir remplir le réservoir d'eau pendant la cuisson. Ouvrir la porte augmentera la quantité d'eau utilisée.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avant chaque utilisation.

## Réservoir de vapeur condensée

La vapeur condensée qui s'accumule dans l'appareil à la suite de la cuisson est pompée dans le réservoir de vapeur condensée. Le réservoir a une capacité maximale de 3 chopines (1,4 litres).

## Filtre à graisses

Insérez le filtre à graisses dans le panneau arrière. Il devrait être retiré au moment d'utiliser des programmes utilisant de la vapeur. Il doit également être retiré au moment de cuire, sinon les résultats peuvent ne pas être uniformes (exception : tartes aux fruits frais ou des pizzas avec beaucoup de garnitures).

## Sonde

La sonde mesure la température interne des aliments, ce qui permet de surveiller simplement et précisément la température durant le processus de cuisson.

## Température/Température interne


Une température recommandée a été préprogrammée sur certains modes de cuisson. Vous pouvez modifier ce réglage pour un seul programme de cuisson ou une seule phase de cuisson ou encore de façon permanente dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil (voir la section " Réglages - Températures recommandées ").

La température interne peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson ou une seule phase de cuisson dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.

# Description des fonctions

---

## Contenu en humidité

Les fonctions Cuisson combinée vapeur  et Réchauffage utilisent une combinaison de chaleur de four et d'humidité. Vous pouvez modifier le niveau d'humidité dans une plage donnée pour un programme de cuisson individuel ou une étape de cuisson.


En fonction du réglage pour le programme, de l'humidité ou de l'air frais sont injectés dans le four. Si le niveau d'humidité est réglé à 0 %, la quantité maximale d'air sera injectée et aucune humidité. Si le niveau est réglé à 100 %, l'air ne sera pas injecté dans le four et la quantité maximale d'humidité sera injectée.

Certains aliments produisent de l'humidité durant le processus de cuisson. L'humidité des aliments contrôle également la quantité d'humidité nécessaire. Si la quantité d'humidité est très faible et que les aliments contiennent déjà beaucoup d'eau, il se peut que le générateur de vapeur ne s'active pas du tout.

## Temps de cuisson

Selon le mode choisi, vous pouvez régler le temps de cuisson entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures.

Le temps de cuisson associé aux fonctions "MasterChef" et Cuisson d'un menu a été fixé par défaut et il ne peut pas être modifié.

Pour ce qui est des fonctions Cuisson vapeur  et des programmes n'utilisant que de la vapeur, le temps de cuisson ne commence à s'écouler qu'après que le four a atteint la température réglée. Pour les autres fonctions et programmes, le temps de cuisson commence à s'écouler immédiatement.

## Bruits

Vous entendrez un son de pompe lorsque l'appareil est allumé, pendant son utilisation et après l'avoir éteint. C'est le son de l'eau qui est pompée par le système et cela est normal.

Vous entendrez un bruit de ventilateur lorsque le four à vapeur est en fonction.

### Phase de préchauffage

Durant la phase de préchauffage, l'affichage affichera la température dans le compartiment de cuisson au fur et à mesure où elle augmente et Préchauffage dans tous les modes, à l'exception de MasterChef, de Cuisson d'un menu et de Entretien.

Durant la cuisson à la vapeur, la durée de la phase de préchauffage dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, cette phase dure environ 5 minutes. La durée peut être plus longue si vous préparez des aliments réfrigérés ou congelés.

### Phase de cuisson

La phase de cuisson débute lorsque le four a atteint la température réglée. Pendant la phase de cuisson, le temps restant est affiché.

### Réduction de vapeur

Si la cuisson est effectuée dans une certaine plage de températures durant la cuisson à vapeur et la cuisson combinée, la fonction de réduction de la vapeur s'activera automatiquement à la fin du programme de cuisson. Cela réduit la quantité de vapeur qui s'échappe de l'appareil lorsque la porte est ouverte à la fin du temps de cuisson. Réduction vapeur s'affiche à l'écran ainsi que Opération terminée.

Vous pouvez désactiver la fonction si vous le souhaitez (voir la section " Réglages – Réduction de vapeur ").

### Éclairage intérieur du four

L'éclairage du four a été réglé par défaut pour s'éteindre au moment où la cuisson commence.

Si vous désirez qu'il demeure allumé tout au long de la cuisson, vous devez modifier les réglages par défaut (consultez la section "Réglages – Éclairage").

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


L'éclairage du four émet de la chaleur. Si vous faites fonctionner le four combiné à vapeur à une température inférieure à 125 °F (50 °C), l'éclairage du compartiment du four s'éteindra automatiquement.

Si vous appuyez sur la touche "Éclairage" sur le panneau de commande, l'éclairage du compartiment du four s'allumera pendant 15 secondes.

# Avant la première utilisation

---

## Réglages généraux

 Le four à vapeur doit d'abord être installé correctement avant d'être utilisé.

Le four à vapeur s'allume automatiquement lorsqu'il est branché à la source d'alimentation électrique.

## Écran d'accueil

Un écran d'accueil s'affiche. On vous demande ensuite de sélectionner certains réglages de base nécessaires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

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

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue voulue.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Sélectionner le site

- Sélectionnez le site souhaité.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Régler la date

Vous pouvez entrer des chiffres en parcourant les menus et en touchant la roulette ou en utilisant le clavier numérique.

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

## Réglage de l'horloge

Vous pouvez entrer des chiffres en parcourant les menus et en touchant la roulette ou en utilisant le clavier numérique.

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

L'heure peut être affichée dans un format d'affichage de 12 heures (voir la section "Réglages – Heure – Format de l'heure").



## Format de l'heure

Le four à vapeur vous demandera alors si vous souhaitez voir l'heure affichée à l'écran lorsque le four est allumé (voir la section "Réglages – Heure – Écran") :

– activé

L'heure s'affiche toujours à l'écran.

– désactivé

L'écran est plus sombre afin d'économiser l'énergie. Certains modes sont limités.

– Mise en veilleuse la nuit

L'heure s'affiche uniquement à l'affichage entre 5 h et 23 h. Elle s'éteint la nuit afin d'économiser l'énergie.

■ Sélectionnez l'option désirée.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.


L'information au sujet de la consommation d'énergie apparaîtra à l'écran.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole Mise en service effectuée avec succès s'affiche à l'écran.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le four à vapeur est prêt à être utilisé.

Si vous avez sélectionné la mauvaise langue accidentellement, suivez les instructions figurant à la section "Réglages – Langue ".

■ Veuillez coller la fiche signalétique supplémentaire de l'appareil fournie avec ces documents dans l'espace figurant à la section "Service après-vente, fiche signalétique, garantie" du présent manuel.

■ Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.

L'appareil a subi un essai de fonctionnement à l'usine. De l'eau restant après cet essai peut avoir coulé des tuyaux dans la cavité du four pendant le transport.

## Premier nettoyage de l'appareil

### Réservoir d'eau et récupérateur de vapeur condensée

 Danger!

Ne touchez pas la poignée de la porte au moment d'ouvrir le panneau de commande. Vos doigts pourraient se faire pincer.

■ Appuyez sur la touche "Panneau escamotable" pour ouvrir le panneau de commande.

■ Retirez le réservoir d'eau et le réservoir de vapeur condensée. Poussez-le vers le haut légèrement alors que vous les retirez de l'appareil.

■ Rincez le réservoir d'eau/réservoir de vapeur condensée à la main ou au lave-vaisselle.

## Avant la première utilisation

---

### Accessoires/intérieur du four

- Retirez tous les accessoires du four à vapeur.
- Lavez-les à la main au moyen d'eau chaude et d'une éponge douce et propre et d'une solution d'eau tiède savonneuse ou mettez-les au lave-vaisselle.

Risque d'endommager les surfaces du plateau universel et de la grille. Le plateau universel et la grille sont recouverts d'un émail PerfectClean et doivent **uniquement** être nettoyés à la main. Voir la section "Nettoyage et entretien – PerfectClean" pour de plus amples renseignements.

- Lavez le plateau universel et la grille avec une solution d'eau tiède savonneuse appliquée avec une éponge douce.

Un apprêt a été appliqué sur l'intérieur du four à vapeur en usine.

- Pour l'enlever, lavez l'intérieur du four au moyen d'une solution d'eau tiède savonneuse et séchez à fond avec un linge doux.

### Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur est réglé en usine pour de l'eau dur. Il doit être ajusté selon la dureté de l'eau locale pour assurer un fonctionnement sans problème et pour que le détartrage soit effectué selon un intervalle adéquat. Plus l'eau est dure, plus le détartrage doit être effectué souvent.


- Vérifiez la dureté de votre eau et ajustez le réglage au besoin (consultez la section "Réglages – Dureté de l'eau").

## Régler la température d'ébullition de l'eau

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez d'abord régler la température d'ébullition de l'eau, car elle varie selon l'altitude de l'emplacement d'installation de l'appareil. Cette procédure vide aussi les canalisations.

Elle **est essentielle** au fonctionnement efficace de votre appareil.


**Utilisez seulement de l'eau froide du robinet.** (moins de 68 °F/20 °C). N'utilisez jamais de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la marque "max".
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Vous devriez ensuite faire fonctionner le programme Cuisson à vapeur  à (210 °F/100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme décrit dans "Fonctionnement – Cuire à la vapeur".

## Réajuster à la bonne température d'ébullition de l'eau

Si vous déménagez, l'appareil devra être réglé de nouveau en fonction de la nouvelle altitude si celle-ci diffère de l'altitude de l'endroit où vous habitiez auparavant par plus de 984 pi (300 m). Pour ce faire, détartrez l'appareil (voir "Nettoyage et entretien – Entretien – Détartrage").












## Chauffage du four à vapeur

- Pour retirer la graisse de l'élément chauffant en forme d'anneau, faites chauffer l'appareil, sans rien à l'intérieur, à 400 °F/200 °C en utilisant la fonction Cuisson convection  pendant 30 minutes. Procédez comme décrit dans "Fonctionnement – Fonctions sans vapeur".








Une légère odeur se dégagera du four la première fois que l'élément chauffant fonctionnera. L'odeur et les vapeurs éventuelles se dissiperont après une courte période. Elles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux.

Il est important de s'assurer que la cuisine est bien aérée pendant le processus.







# Modes/Programmes/Menus

|  | Température par défaut/<br>Réglage | Plage de température           |
|--|------------------------------------|--------------------------------|
| Modes de cuisson <input type="checkbox"/>  |                                    |                                |
| Cuisson convection <br>Pour cuire sur plusieurs plateaux à la fois. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément dans la cavité pour une température de cuisson uniforme.   | 320 °F (160 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)   |
| Chaleur haut et bas <br>La chaleur est obtenue des éléments de chauffage du haut et du bas pour créer des résultats parfaits pour toutes les recettes.  | 350 °F (180 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)   |
| Cuisson combinée vapeur <br>Pour cuire, rôtir et griller.<br>Pour de plus amples renseignements, voir la section "Fonctionnement : Programmes de cuisson combinés", "Rôtir", "Cuire".   |                                    |                                |
| Cuisson convection    | 340 °F (170 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)   |
| Chaleur haut et bas   | 350 °F (180 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)   |
| Gril maxi   | Niveau 3                           | Niveaux 1 à 3                  |
| Cuisson à vapeur <br>Conserve la saveur et les nutriments des aliments sans gras ou huile ajoutés.  | 210 °F (100 °C)                    | 105 à 210 °F<br>(40 à 100 °C)  |
| Sous-vide <br>Cuisson d'aliments sous vide  | 150 °F (65 °C)                     | 115 à 195 °F<br>(45 à 90 °C)   |
| Cuisson intensive <br>Cette fonction fait en sorte que la chaleur provient de l'élément du bas. Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud doucement pour créer un environnement semblable à celui du four à briques. | 350 °F (180 °C)                    | 120 à 435 °F<br>(50 à 225 °C)  |
| Cuire <br>Utilisez cette fonction à la fin de la période de cuisson pour faire dorer encore davantage le dessus des aliments.   | 375 °F (190 °C)                    | 210 à 435 °F<br>(100 à 225 °C) |
| Brunir <br>Pour une garniture parfaitement brunie, par exemple au moment de faire un gratin ou de brunir le dessus d'un plat cuisiné.   | 375 °F (190 °C)                    | 210 à 435 °F<br>(100 à 225 °C) |

# Modes/Programmes/Menus

|  | Température par défaut/<br>Réglage | Plage de température           |
|--|------------------------------------|--------------------------------|
| Modes de cuisson <input type="checkbox"/>  |                                    |                                |
| Gril maxi <br>L'élément chauffant supérieur en entier est utilisé pour la cuisson intense depuis le dessus. D'excellents résultats au moment de brunir ou de saisir la viande peuvent être obtenus. | Niveau 3                           | Niveau 1 à 3                   |
| Gril <br>Pour griller de plus petites quantités de steak, de côtelettes, de kebabs.   | Niveau 3                           | Niveau 1 à 3                   |
| Gril convection <br>Cette fonction distribue l'air chaud de l'élément de brunissement/élément gril au-dessus des aliments au moyen du ventilateur.  | 400 °F (200 °C)                    | 120 à 435 °F<br>(50 à 225 °C)  |
| Humidité plus <br>Un programme de cuisson spécial pour les pâtisseries légères, les gâteaux et les produits de boulangerie.   | 320 °F (160 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)   |
| Cuisson modéré <br>Pour cuire des gâteaux sucrés et succulents et des gratins.  | 320 °F (160 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)   |
| MasterChef <br>La liste des programmes MasterChef disponibles s'affiche à l'écran.  |                                    |                                |
| Applications spéciales    |                                    |                                |
| Cuisson d'un menu<br>Cuisson simultanée de différents aliments   | -                                  | -                              |
| Pizza  | 350 °F (180 °C)                    | 350 à 435 °F<br>(180 à 225 °C) |
| Décongélation<br>Pour la décongélation en douceur des aliments congelés.   | 140 °F (60 °C)                     | 120 à 140 °F<br>(50 à 60 °C)   |
| Réchauffage<br>Pour réchauffer doucement des aliments déjà cuits.  | 265 °F (130 °C)                    | 248 à 284 °F<br>(120 à 140 °C) |
| Blanchir   | -                                  | -                              |

## Modes/Programmes/Menus

|   | Température par défaut/<br>Réglage | Plage de température          |
|---|------------------------------------|-------------------------------|
| Applications spéciales   |                                    |                               |
| Stérilisation des conserves   | 195 °F (90 °C)                     | 175 à 210 °F<br>(80 à 100 °C) |
| Stériliser  | –                                  | –                             |
| Séchage   | 140 °F (60 °C)                     | 140 à 160 °F<br>(60 à 70 °C)  |
| Levage de pâte  | –                                  | –                             |
| Programme Sabbat  | 350 °F (180 °C)                    | 85 à 435 °F<br>(30 à 225 °C)  |
| MyMiele  <br>Vous pouvez personnaliser votre four à vapeur avec MyMiele en saisissant les applications utilisées fréquemment. |                                    |                               |
| Favoris <br>Créer et enregistrer vos plats favoris   |                                    |                               |
| Réglages <br>Modifier les réglages usine   |                                    |                               |
| Entretien    |                                    |                               |
| Détartre  | –                                  | –                             |
| Tremper   | –                                  | –                             |
| Séchage   | –                                  | –                             |
| Rinçage   | –                                  | –                             |

# Fonctionnement : Cuire à la vapeur

Une défaillance peut se produire si le drain est obstrué.


Vérifiez que le filtre du drain est correctement installé avant chaque programme étant donné que de gros résidus d'aliments peuvent boucher le drain.

## Guide de consultation rapide

- Allumer le four à vapeur .

Le menu principal s'affiche à l'écran.

**Utilisez seulement de l'eau froide du robinet.** (moins de 70 °F/20 °C). N'utilisez jamais de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

- Remplissez le réservoir d'eau et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Cuisson vapeur .

Les éléments suivants s'affichent à l'écran :

- Température
- Durée
- Ajustez la température recommandée s'il y a lieu.
- Réglez la durée de la cuisson. Le temps de cuisson peut varier de 1 minute à 10 heures.

Une fois que le temps de cuisson a été réglé, la mention suivante apparaîtra à l'affichage.

- Heure de fin
- Départ à
- Réglages avancés (voir la section "Fonctions supplémentaires – Modifier la fonction").
- Réglez des réglages additionnels s'il y a lieu (voir la section "Fonctions supplémentaires").
- Appuyez sur OK pour confirmer.

La cuisson commence. Le condenseur de vapeur, l'éclairage et le ventilateur s'allument.

# Fonctionnement : Cuire à la vapeur

## À la fin du temps de cuisson

- Réduction vapeur (avec des températures au-dessus d'environ 175 °F/80 °C) et Opération terminée apparaîtront à l'affichage.
- Le ventilateur demeure en fonction.
- Une sonnerie s'active si elle a été réglée (voir "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie").

Vous pourrez sauvegarder le programme à titre de Favori (voir la section "Favoris") ou augmenter la durée de cuisson en utilisant Modifier. Appuyez sur "Back" (retour) pour retourner au menu principal.

### Risque de brûlure!

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et les accessoires. Utilisez des poignées lorsque vous retirez des aliments chauds du four.

- Attendez que Réduction vapeur disparaisse de l'écran avant d'ouvrir la porte du four et de retirer les aliments.

## Après l'utilisation

- Retirez et videz le réservoir d'eau et le récupérateur de vapeur condensée. Poussez vers le haut légèrement alors que vous les sortez de l'appareil.
- Éteignez le four à vapeur ①.

À la suite d'un programme de cuisson avec de la vapeur, Rinçage automatique apparaîtra à l'affichage après avoir éteint le four à vapeur.

Ce processus devrait être effectué à chaque reprise afin de vidanger les dépôts d'aliments restants du système.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation de la façon décrite dans la section "Nettoyage et entretien".
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.

## Niveau d'eau insuffisant

Si en cours de cuisson le contenu du réservoir d'eau passe en dessous du niveau suffisant, un signal sonore retentit et un message indiquant qu'il faut remplir le réservoir avec de l'eau fraîche s'affiche à l'écran.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

La cuisson reprend.



## Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu aussitôt que la porte est ouverte. L'appareil cessera de chauffer et le temps de cuisson restant sera mémorisé.



**Risque de brûlure!**

De la vapeur peut s'échapper lorsque la porte est ouverte.

Restez loin jusqu'à ce que la vapeur se dissipe.



**Risque de brûlure!**

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et la vapeur chaude.

Utilisez des poignées au moment d'insérer, de retirer ou de retourner des aliments chauds ou au moment d'ajuster les plateaux, etc. dans un four chaud.

Le four se remettra en marche lorsque la porte sera fermée.

Le four recommencera à chauffer et la température de la chambre de cuisson sera affichée pendant qu'elle augmente. Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran se modifie pour afficher la durée de cuisson restante qui diminue.

Le processus de cuisson sera arrêté prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute de cuisson (55 secondes de temps de repos).

# Fonctionnement : Cuire à la vapeur

## Fonctions supplémentaires

### Régler des durées de cuisson additionnelles

Vous avez placé les aliments dans le four, avez sélectionné une température et une durée.

Vous pouvez régler le programme pour qu'il s'éteigne, ou qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en entrant Heure de fin ou Départ à.

– Heure de fin

Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson s'arrête.

– Départ à

Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson commence.

La cuisson peut être altérée si un long délai s'écoule entre le moment où l'aliment est placé dans le four et le début de la cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur et même se dessécher.

Si la température dans le four est trop élevée, p.ex., directement après un autre programme, vous ne pourrez pas utiliser cette fonction. Heure de fin et Départ à ne s'afficheront pas si c'est le cas. Ouvrez la porte du four jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

Une heure Heure de fin ne peut être entrée si vous utilisez la sonde sans fil. Dans un tel cas, le moment de la fin de la cuisson est déterminé par le moment où la température interne réglée est atteinte. Seule la fonction Démarrer plus tard peut être sélectionnée.

## Allumer ou éteindre le four automatiquement

Pour allumer ou éteindre un programme de cuisson automatiquement, vous devez entrer les paramètres de temps :

– Durée et Heure de fin

– Durée et Départ à

Exemple : Il est maintenant 11 h 45 et les aliments prennent 5 minutes à cuire et devraient être prêts à 12 h 30.

■ Réglez une durée de "00:05" dans le champ Durée.

■ Réglez une durée de "12:30" dans le champ Heure de fin.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Départ à est automatiquement calculé. La durée de cuisson entrée est ajoutée au temps de préchauffage calculé par le four à vapeur.

Départ à 12:18 s'affiche à l'écran. Le processus de cuisson démarrera automatiquement à cette heure.

# Fonctionnement : Cuire à la vapeur

## Séquence d'un processus de cuisson automatique

**Jusqu'à ce que le programme débute**, la fonction, la température sélectionnée, la durée de cuisson (temps restant), le symbole Départ à et l'heure du début apparaîtront à l'écran.

**Après l'heure du début**, vous pouvez voir la température augmenter à l'affichage durant l'étape de préchauffage jusqu'à ce que la température réglée est atteinte. Une fois qu'elle est atteinte, une sonnerie se fera entendre, si cette option a été activée (voir la section "Réglages – Tonalités de sonnerie").

**Après la phase de préchauffage**, le décompte du temps de cuisson (temps restant) s'affichera à l'écran. Le décompte de la dernière minute se fera en secondes.

**À la fin du temps de cuisson**, le générateur de vapeur s'éteindra. Un signal se fera entendre (voir la section "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie") lorsque la sonnerie est activée. Le symbole Réduction vapeur (pour des températures dépassant environ 175 °F/80 °C) et le symbole Opération terminée apparaîtront à l'affichage.

Vous pourrez sauvegarder le programme à titre de Favori (voir la section "Favoris") ou augmenter la durée de cuisson en utilisant Modifier. Appuyez sur "Back" (retour) pour retourner au menu principal.

## Modifier les réglages pendant un processus de cuisson

■ Sélectionnez Modifier.

Les éléments suivants s'affichent à l'écran :

- Température
- Durée
- Heure de fin
- Départ à

Si la température dans le four est trop élevée Heure de fin et Départ à ne s'affichent pas.

– Réglages avancés

Sélectionnez Réglages avancés pour changer le mode de fonctionnement.

## Modifier la température

■ Modifiez la température.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme de cuisson recommencera en utilisant la nouvelle température.

Vous pouvez également remettre à zéro les températures recommandées afin de convenir à vos habitudes de cuisson personnelles (voir la section "Réglages – Températures recommandées").

## Modifier le temps de cuisson

■ Modifiez le temps de cuisson.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant le nouveau temps de cuisson.

## Fonctionnement : Cuire à la vapeur

---

### Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Dans le champ Heure de fin, réglez l'heure à "----".
- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors supprimée.

Le programme commencera en utilisant la durée établie.

### Modifier la fonction du four

- Sélectionnez Réglages avancés.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez la fonction désirée.

La nouvelle fonction apparaîtra à l'écran avec sa température recommandée.

- Modifiez la température s'il y a lieu.
- Réglez un différent temps de cuisson, si nécessaire.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

La fonction du four a été modifiée.

### Supprimer la cuisson


- Appuyez sur "Back" (retour) à deux reprises.

Le symbole Annuler la cuisson ? apparaît à l'écran.

- Sélectionnez Oui.




Le menu principal apparaîtra. Tous les temps de cuisson établis seront supprimés.


## Fonctionnement : Programme combiné de cuisson


Cuisson combinée vapeur et conv.  fonctionne en combinant la chaleur sèche et la vapeur. Vous pouvez combiner jusqu'à dix étapes de cuisson dans un programme combiné. Vous pouvez régler la température, le niveau d'humidité et la durée ou la température interne (au moment d'utiliser la sonde) pour chaque étape de cuisson.

Le programme de cuisson sera exécuté selon l'ordre dans lequel les étapes ont été entrées.

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles :

- Cuisson convection 
- Chaleur haut et bas 
- Gril maxi 

La sonde ne peut être utilisée avec Gril maxi .

Vous ne pouvez pas cuire avec une température interne après une étape de cuisson utilisant la fonction Gril maxi .

# Fonctionnement : Programme combiné de cuisson

Une défaillance peut se produire si le drain est obstrué.

Vérifiez que le filtre du drain est correctement installé avant chaque programme étant donné que de gros résidus d'aliments peuvent boucher le drain.



## Guide de consultation rapide

L'exemple suivant décrit un programme de cuisson avec 3 étapes de cuisson.

- Allumer le four à vapeur .

Le menu principal s'affiche à l'écran.

**Utilisez seulement de l'eau froide du robinet.** (moins de 68 °F/20 °C). N'utilisez jamais de l'eau distillée, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

- Remplissez le réservoir d'eau et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Insérez la sonde s'il y a lieu dans les aliments (voir la section "Sonde")
- Placez les aliments au four.
- Au moment de cuire sur la grille, insérez le plateau universel sous celle-ci.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Cuisson combinée vapeur et conv. .

## Étape de cuisson 1

**Cuisson convection**  /

**Éléments haut et bas** 

- Sélectionnez Régler la durée.
- Réglez la température, la durée et le niveau d'humidité.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

ou

- Sélectionnez Régler tempé. interne.
- Réglez la température, la température interne et le niveau d'humidité.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Un message s'affiche à l'écran :

- Sélectionnez Ajouter.

**Gril maxi** 

- Réglez le niveau, la durée et le niveau d'humidité.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Un message s'affiche à l'écran :

- Sélectionnez Ajouter.

## Étape de cuisson 2

- Sélectionnez la fonction désirée.
- Sélectionnez les réglages requis (voir l'étape de cuisson 1).
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Un message s'affiche à l'écran :

- Sélectionnez Ajouter.

# Fonctionnement : Programme combiné de cuisson

## Étape de cuisson 3

- Sélectionnez la fonction désirée.
- Sélectionnez les réglages requis (voir l'étape de cuisson 1).
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Un message s'affiche à l'écran :

- Sélectionnez Fin.

Un résumé de vos réglages s'affichera à l'écran.

- Vérifiez les réglages et confirmez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

Lorsque vous appuyez sur OK pour confirmer, la mention suivante apparaîtra à l'affichage :

- Démarrer immédiatement
- Heure de fin
- Départ à

Une heure Heure de fin ne peut être entrée si vous utilisez la sonde sans fil. Dans un tel cas, le moment de la fin de la cuisson est déterminé par le moment où la température interne réglée est atteinte. Seule la fonction Démarrer plus tard peut être sélectionnée.

- Modifier phases de cuisson
- Si vous souhaitez sauvegarder vos réglages à titre de programme personnalisé, sélectionnez la touche Enregistrer et saisissez un nom de programme (voir la section "Programmes personnalisés").

- Amorcez le processus de cuisson immédiatement ou modifiez les réglages additionnellement s'il y a lieu (voir la section "Fonctions supplémentaires").

## À la fin du temps de cuisson

- Réduction vapeur (uniquement avec des températures d'environ 175 à 210 °F/80 à 100 °C et un réglage d'humidité de 100 %) et le symbole Opération terminée apparaîtra à l'affichage.
- Le ventilateur demeure en fonction.
- Une sonnerie s'active si elle a été réglée (voir "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie").

Vous avez la possibilité d'enregistrer le programme à titre de programme personnalisé (voir la section "Programmes personnalisés"). Appuyez sur "Back" (retour) pour retourner au menu principal.

### Risque de brûlure!

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et les accessoires. Utilisez des poignées lorsque vous retirez des aliments chauds du four.

- Attendez que Réduction vapeur disparaisse de l'écran avant d'ouvrir la porte du four et de retirer les aliments.

# Fonctionnement : Programme combiné de cuisson

## Après l'utilisation

- Retirez et videz le réservoir d'eau et le récupérateur de vapeur condensée. Poussez vers le haut légèrement alors que vous les sortez de l'appareil.
- Éteignez le four à vapeur ①.

À la suite d'un programme de cuisson avec de la vapeur, Rinçage automatique apparaîtra à l'affichage après avoir éteint le four à vapeur.

Ce processus devrait être effectué à chaque reprise afin de vidanger les dépôts d'aliments restants du système.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation de la façon décrite dans la section "Nettoyage et entretien".
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.

## Niveau d'eau insuffisant

Si en cours de cuisson le contenu du réservoir d'eau passe en dessous du niveau suffisant, un signal sonore retentit et un message indiquant qu'il faut remplir le réservoir avec de l'eau fraîche s'affiche à l'écran.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

La cuisson reprend.

## Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu aussitôt que la porte est ouverte. L'appareil cessera de chauffer et le temps de cuisson restant sera mémorisé.

### Risque de brûlure!

De la vapeur peut s'échapper lorsque la porte est ouverte.

Restez loin jusqu'à ce que la vapeur se dissipe.

### Risque de brûlure!

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et la vapeur chaude.

Utilisez des poignées au moment d'insérer, de retirer ou de retourner des aliments chauds ou au moment d'ajuster les plateaux, etc. dans un four chaud.

Le four se remettra en marche lorsque la porte sera fermée.

Le four recommencera à chauffer et la température de la chambre de cuisson sera affichée pendant qu'elle augmente. Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran se modifie pour afficher la durée de cuisson restante qui diminue.

Pour les processus de cuisson avec un réglage d'humidité de 100 % et des températures pouvant atteindre 210 °F/100 °C :

Le processus de cuisson sera arrêté prématurément si la porte est ouverte pendant la dernière minute de cuisson (55 secondes de temps de repos).



# Fonctionnement : Programme combiné de cuisson

## Fonctions supplémentaires

### Régler des durées de cuisson additionnelles

Vous avez placé les aliments dans le four et sélectionné les réglages pour le processus de cuisson.

Vous pouvez régler le programme pour qu'il s'éteigne, ou qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en entrant Heure de fin ou Départ à.

– Heure de fin

Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson s'arrête.

– Départ à

Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson commence.

La cuisson peut être altérée si un long délai s'écoule entre le moment où l'aliment est placé dans le four et le début de la cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur et même se dessécher.

Si la température dans le four est trop élevée, p.ex., directement après un autre programme, vous ne pourrez pas utiliser cette fonction. Heure de fin et Départ à ne s'afficheront pas si c'est le cas. Ouvrez la porte du four jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

Une heure Heure de fin ne peut être entrée si vous utilisez la sonde sans fil. Dans un tel cas, le moment de la fin de la cuisson est déterminé par le moment où la température interne réglée est atteinte. Seule la fonction Démarrer plus tard peut être sélectionnée.

## Allumer ou éteindre le four automatiquement

Pour allumer ou éteindre un programme de cuisson automatiquement, vous devez entrer les paramètres de temps :

– Durée et Heure de fin

– Durée et Départ à

Exemple : Il est maintenant 11 h 45 et les aliments prennent 5 minutes à cuire et devraient être prêts à 12 h 30.

■ Durant l'étape de cuisson 1, réglez un temps de cuisson de 5 minutes (voir la section "Guide de consultation rapide").

Lorsque vous avez sélectionné les réglages pour le processus de cuisson :

■ Sélectionnez Heure de fin et réglez "12:30".

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le Départ à est calculé automatiquement.

Départ à 12:25 s'affiche à l'écran. Le processus de cuisson démarrera automatiquement à cette heure.

# Fonctionnement : Programme combiné de cuisson

## Séquence d'un processus de cuisson automatique

**Jusqu'à l'heure du début**, la fonction, la température et l'humidité sélectionnées, le temps de cuisson (temps restant), le symbole Départ à et l'heure du début apparaîtront à l'affichage.

**Après l'heure du début**, vous pouvez voir la température augmenter à l'affichage durant l'étape de préchauffage jusqu'à ce que la température réglée est atteinte. Une fois qu'elle est atteinte, une sonnerie se fera entendre, si cette option a été activée (voir la section "Réglages – Tonalités de sonnerie").

**Après la phase de préchauffage**, vous pouvez suivre le décompte du temps de cuisson à l'affichage. Le décompte de la dernière minute se fera en secondes.

**À la fin du processus de cuisson**, le générateur de vapeur et l'éclairage du compartiment du four s'éteindront. Une sonnerie ou une mélodie se fera entendre (voir la section "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie").

Le symbole Réduction vapeur (uniquement avec des températures d'environ 175 à 210 °F/80 à 100 °C et un réglage d'humidité de 100 %) et le symbole Opération terminée apparaîtront à l'affichage.

Vous avez la possibilité d'enregistrer le programme à titre de programme personnalisé (voir la section "Programmes personnalisés"). Appuyez sur "Back" (retour) pour retourner au menu principal.

## Modifier les réglages pendant un processus de cuisson

■ Sélectionnez Modifier.

Les éléments suivants s'affichent à l'écran :

- toutes les étapes de cuisson individuelles
- Ajouter phase de cuisson

Le réglage spécifié pour une étape de cuisson peut être modifié ou plus d'étapes de cuisson peuvent être ajoutées au programme.

■ Sélectionnez l'étape de cuisson désignée ou le symbole Ajouter phase de cuisson.

■ Modifiez les étapes de cuisson comme vous le souhaitez (voir la section "Fonctionnement simple") et confirmez en appuyant sur OK.

Un résumé de vos réglages s'affichera à l'écran.

■ Vérifiez les réglages et confirmez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.

## Supprimer la cuisson

■ Touchez "Back" (retour).

Le symbole Annuler la cuisson ? apparaît à l'écran.

■ Sélectionnez Oui.

Le menu principal apparaîtra. Tous les temps de cuisson établis seront supprimés.









## Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

Vous n'avez pas nécessairement besoin d'entrer un temps de cuisson pour les modes de fonctionnement qui n'utilisent pas la vapeur. Si aucun temps de cuisson n'est entré, le fonctionnement commence automatiquement dès que la température a été confirmée ou après 15 secondes. Le four à vapeur s'éteindra automatiquement après un maximum de 12 heures de fonctionnement ou après un maximum de 6 heures pour les modes Gril.

Si un temps de cuisson est entré, le décompte commence lorsque l'étape de préchauffage commence.

Vous pouvez choisir d'injecter de la vapeur. La vapeur sera injectée dès que vous aurez sélectionné cette option, le symbole Diffusion vapeur actif apparaîtra à l'affichage. Cela prend environ 1 minute. Il n'y a pas de limite au nombre de fois où vous pouvez injecter de la vapeur.

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles :

- Cuisson convection 
- Chaleur haut et bas 
- Cuisson intensive 
- Cuire 
- Brunir 
- Gril maxi 
- Gril 
- Gril convection 
- Humidité plus 
- Cuisson éco 

La sonde ne peut être utilisée avec les fonctions Gril maxi  et Gril .

## Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

Le filtre à graisses doit être retiré pour la cuisson de pâtisserie, sinon vos préparations ne seraient pas dorées uniformément. Exception: Insérez le filtre à graisses dans le panneau arrière lors de la cuisson de tartes aux fruits frais épaisses ou des pizzas avec beaucoup de garnitures.

### Utilisation simple

- Retirez le filtre à graisses du panneau arrière.
- Allumez le four à vapeur ①.

Le menu principal s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez faire cuire avec de la vapeur, remplissez le réservoir d'eau et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Insérez la thermosonde dans l'aliment, s'il y a lieu (voir la section " Thermosonde ").
- Placez l'aliment au four.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Lorsque le mode de fonctionnement est sélectionné, les éléments suivants s'affichent à l'écran :

- Température ou Niveau
- Temp. interne  
(Cette option n'apparaît que lorsque vous utilisez la thermosonde).
- Réglages avancés

- Modifiez la température recommandée ou la température interne ou la puissance, s'il y a lieu.

La température recommandée sera automatiquement acceptée en quelques secondes.  
S'il y a lieu, sélectionnez **Modifier** afin de retourner à l'option de sélection de la température.

- Le cas échéant, procédez à d'autres réglages, par exemple le réglage d'un temps de cuisson (voir la section " Fonctions avancées ").
- Appuyez sur OK pour confirmer.

La cuisson commence. L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur sont activés.

# Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

## Après la cuisson



Risque de brûlure!

Les parois de l'intérieur, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez des poignées pour sortir les aliments chauds du four.

- Retirez le plat du four.
- Éteignez le four à vapeur en appuyant sur ①.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation comme expliqué à la section " Nettoyage et entretien ".
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sèche.

## Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu aussitôt que la porte est ouverte. L'appareil cessera de chauffer.



Risque de brûlure!

Vous pourriez vous brûler sur les parois internes du four, avec de la nourriture renversée et les accessoires

Utilisez des poignées au moment d'insérer, de retirer ou de retourner des aliments chauds ou au moment d'ajuster les plateaux, etc. dans un four chaud.

Le four se remettra en marche lorsque la porte sera fermée.

Le four à vapeur chauffera de nouveau et l'affichage affichera la température dans le compartiment du four alors qu'elle augmente.

# Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

## Fonctions supplémentaires

Vous avez placé les aliments dans le four, avez sélectionné une fonction et avez réglé la température et le niveau de gril.

En sélectionnant Réglages avancés, vous pouvez ajuster les temps de cuisson et ajuster les réglages additionnels.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Réglages avancés.


Les éléments de menu additionnels apparaissent à l'écran. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier pour un programme de cuisson :

- Durée
- Heure de fin

Une heure Durée et Heure de fin ne peut être entrée si vous utilisez la sonde sans fil. Dans un tel cas, le moment de la fin de la durée de cuisson est déterminé par le moment où la température interne réglée est atteinte.

- Départ à  
Apparaît uniquement lorsque la fonction Durée ou Heure de fin a été réglée ou si vous utilisez la sonde.

- Préchauffage turbo

Apparaît uniquement si vous avez réglé une température supérieure à 210 °F/100 °C dans les fonctions Cuisson convection  et Chaleur haut et bas .

- Modifier mode

## Régler des durées de cuisson additionnelles

En entrant Durée, Heure de fin ou Départ à, vous pouvez automatiquement allumer ou éteindre un programme de cuisson.

- Durée  
Entrez le temps de cuisson requis. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson entre 1 minute et 12 heures ou 1 minute et 6 heures pour les modes Gril.
- Heure de fin  
Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson s'arrête.
- Départ à  
Vous spécifiez l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson commence.

Au moment de cuire, ne réglez pas le four afin qu'il commence la cuisson après une attente prolongée. Sinon, les préparations pour gâteau ou la pâte sécheront et les levures perdront leur efficacité.

La cuisson peut être altérée si un long délai s'écoule entre le moment où l'aliment est placé dans le four et le début de la cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur et même se dessécher.

# Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

## Éteindre automatiquement le four

Pour éteindre un processus de cuisson automatiquement, vous pouvez régler soit **Durée** ou **Heure de fin**.

Exemple : Il est maintenant 11 h 45 et les aliments prennent 30 minutes à cuire et devraient être prêts à 12 h 15.

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Réglages avancés**.
- Réglez une durée de "00:30" dans le champ **Durée**.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

ou

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Réglages avancés**.
- Réglez une durée de "12:15" dans le champ **Heure de fin**.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le four s'éteindra automatiquement après la fin du temps de cuisson ou une fois où l'heure réglée sera atteinte.

## Allumer ou éteindre le four automatiquement

Nous vous suggérons d'utiliser la fonction d'activation et de désactivation automatique au moment d'effectuer le rôtissage.

Pour allumer ou éteindre un programme de cuisson automatiquement, vous devez entrer les paramètres de temps :

- **Durée** et **Heure de fin**
- **Durée** et **Départ à**
- **Heure de fin** et **Départ à**

Exemple : Il est maintenant 11 h 30 et les aliments prennent 30 minutes à cuire et devraient être prêts à 12 h 30.

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Réglages avancés**;
- Réglez une durée de "00:30" dans le champ **Durée**.
- Réglez une durée de "12:30" dans le champ **Heure de fin**.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Départ à est calculé automatiquement.

Départ à 12:00 s'affiche à l'écran. Le processus de cuisson démarrera automatiquement à cette heure.

# Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

## Séquence d'un processus de cuisson automatique

**Jusqu'à ce que le programme débute**, la fonction, la température sélectionnée, la durée de cuisson (temps restant), le symbole Départ à et l'heure du début apparaîtront à l'écran.

**Après l'heure du début**, vous pouvez voir la température augmenter à l'affichage durant l'étape de préchauffage jusqu'à ce que la température réglée est atteinte. Une fois qu'elle est atteinte, une sonnerie se fera entendre, si cette option a été activée (voir la section "Réglages – Tonalités de sonnerie").



**Après la phase de préchauffage**, vous pouvez suivre le décompte du temps de cuisson à l'affichage. Le décompte de la dernière minute se fera en secondes.

**À la fin du processus de cuisson**, le chauffage du compartiment du four s'éteindra. Une sonnerie se fera entendre (voir la section "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie"). Le symbole Opération terminée apparaîtra à l'affichage.

Vous pourrez sauvegarder le programme à titre de Favori (voir la section "Favoris") ou augmenter la durée de cuisson en utilisant Modifier. Appuyez sur "Back" (retour) pour retourner au menu principal.

## Préchauffage turbo

Le Préchauffage turbo peut être utilisé pour accélérer la phase de préchauffage.

Cette fonction s'activera automatiquement si vous réglez la température à plus de 210 °F / 100 °C pour les fonctions Cuisson convection  et Chaleur haut et bas .

– activé

Les éléments de brunissage/de grillage et de cuisson par convection s'allument avec le ventilateur afin de permettre au four à vapeur d'atteindre la température désirée le plus rapidement possible.

– désactivé

Seuls les éléments chauffants associés au mode de cuisson sont allumés.

Préchauffage turbo devrait être éteint au moment de cuire de la pizza et des articles délicats (p. ex., des gâteaux éponge ou des pâtisseries). Ces derniers bruniront trop rapidement.

Éteignez la fonction au moment de préparer ce genre d'aliments.

Vous pouvez éteindre le Préchauffage turbo pour le processus de cuisson respectif.



# Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

## Éteindre le Préchauffage turbo

- Sélectionnez Réglages avancés.

Dans Préchauffage turbo, le symbole activé apparaît.

- Sélectionnez activé.

Dans Préchauffage turbo, le symbole désactivé apparaît.

- Appuyez sur OK pour confirmer.




Préchauffage turbo a été éteint. Le symbole Préchauffage apparaîtra à l'écran.

## Modifier le mode de fonctionnement

Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement du four pendant la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Réglages avancés.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température proposée correspondante s'affichent à l'écran.

Les durées de cuisson réglées seront acceptées. Exception : si vous modifiez les modes Cuisson combinée vapeur , Cuisson vapeur  ou Sous-vide , vous devez saisir une nouvelle durée.

- Modifiez la température ou le temps de cuisson s'il y a lieu.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

La mode de fonctionnement est modifié.

## Modifier les réglages pendant un processus de cuisson

- Sélectionnez Modifier.

Les éléments suivants s'affichent à l'écran :

- Température ou Niveau
- Temp. interne  
(Cette option n'apparaît que lorsque vous utilisez la thermosonde).
- Réglages avancés  
(voir la section " Fonctions avancées ").

## Modifier la température

- Modifiez la température.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le four à vapeur sera chauffé ou refroidi jusqu'à ce que la température modifiée soit atteinte.

Vous pouvez également modifier de façon permanente les températures par défaut afin de convenir à vos habitudes de cuisson personnelles (voir la section "Réglages – Températures par défaut").

## Modifier la température interne

- Modifiez la température interne.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Modification du niveau de gril.

- Modifiez le niveau.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant le nouveau niveau de gril.

## Fonctionnement : Fonctions sans vapeur

---

### Modifier le temps de cuisson

- Modifiez le temps de cuisson.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant le nouveau temps de cuisson.

### Supprimer un temps de cuisson

- Dans le champ *Durée*, réglez l'heure à "----".
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme continuera en utilisant la température réglée.

### Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Dans le champ *Heure de fin*, réglez l'heure à "----".
- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors supprimée.

Le programme commencera en utilisant la durée établie.

### Supprimer la cuisson

- Si vous n'avez pas réglé un temps de cuisson, appuyez sur "Back" (retour) à deux reprises.

Le menu principal apparaîtra.

- Si vous avez réglé un temps de cuisson ou si vous utilisez la sonde, appuyez sur "Back" (retour) à deux reprises.

Le symbole *Annuler la cuisson ?* apparaît à l'écran.

- Sélectionnez *Oui*.

Le menu principal apparaîtra. Tous les temps de cuisson ou la température interne établis seront supprimés.


MyMiele peut être utilisé pour personnaliser votre four à vapeur en entrant des processus fréquemment utilisés.

Cela est particulièrement utile avec les programmes MasterChef étant donné que vous n'avez pas besoin de défiler à travers chaque écran afin de commencer votre programme.

Vous pouvez également régler les processus que vous avez entrés dans MyMiele afin qu'ils apparaissent à l'écran d'accueil (voir la section "Réglages – Écran d'accueil").

## Pour ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

■ Sélectionnez MyMiele .

■ Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez sélectionner des options figurant dans les catégories suivantes :

- Modes de cuisson
- MasterChef  Auto
- Applications spéciales  
- Favoris  
- Entretien  

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Une case apparaîtra dans la liste à côté de l'option sélectionnée, ainsi qu'un symbole pour illustrer la catégorie depuis laquelle elle a été sélectionnée.


■ Effectuez les mêmes manipulations pour les entrées subséquentes s'il y a lieu. Vous pouvez uniquement choisir les sous-menus qui n'ont pas déjà été sélectionnés.

## Édition dans MyMiele

Après avoir sélectionné *Opération* vous pouvez :

- ajouter des entrées si MyMiele contient moins de 20 entrées;
- supprimer des entrées;
- trier les entrées si MyMiele contient plus de 4 entrées.


### Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez *Opération*.
- Sélectionnez *Supprimer l'entrée*.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'entrée est alors retirée de la liste.

## Trier des entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des entrées s'il y a plus de 4 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez *Opération*.
- Sélectionnez *Classer l'entrée*.
- Sélectionnez l'entrée.
- Sélectionnez la position dans laquelle vous souhaitez la déplacer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'entrée apparaîtra maintenant à la position sélectionnée.

Votre four à vapeur comporte plusieurs programmes MasterChef qui vous permettent d'obtenir d'excellents résultats de cuisson avec facilité. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme approprié pour le type d'aliment que vous cuisinez et, par la suite, suivre les instructions à l'écran.

### Liste de programmes automatiques

Vous pouvez sélectionner MasterChef sous MasterChef .

- Légumes
- Poisson
- Viande
- Pains
- Petits pains
- Petits gâteaux/ Biscuits
- Pizzas et tartes salées
- Plats gratinés
- Riz
- Grain (céréales)
- Pâtes alimentaires
- Légumineuses
- Œufs (de poule)
- Desserts
- Fruits
- Champignons
- Saucisses
- Fruits de mer
- Moules
- Fonctions utiles

# Programmes automatique

---

## Utiliser les programmes MasterChef

- Sélectionnez MasterChef .

Une liste de types d'aliment apparaîtra à l'écran.

- Sélectionnez la catégorie d'aliments désirée.

Les programmes MasterChef disponibles pour la catégorie d'aliments sélectionnée apparaîtront.

- Sélectionnez le programme MasterChef désiré.

Chaque étape à prendre avant de commencer un programme MasterChef apparaîtra à l'écran.

Pour certains programmes, on vous indiquera quand mettre les aliments dans le four. Suivez et confirmez ces instructions.

## Remarques sur l'utilisation de ces programmes

- Le degré de cuisson et les niveaux de brunissement sont représentés sur un graphique à barres de sept segments. La valeur d'usine par défaut pour le brunissement et la cuisson est toujours le réglage moyen. C'est celui qui apparaîtra en surbrillance. Pour modifier ce réglage, déplacez simplement l'indicateur vers la gauche ou la droite.
- Programmes MasterChef Gourmand : cuire à basse température sur une plus longue période de temps pour des résultats tendres.
- Les poids indiqués sont le poids par morceau. Vous pouvez cuire un morceau de saumon d'un poids de 1/2 lb (250 g) ou 10 morceaux de saumon d'un poids de 1/2 lb (250 g) à la fois.
- L'intérieur du four doit être à température de la pièce avant de commencer un programme MasterChef.
- Lorsque vous placez des aliments dans un four à vapeur déjà chaud, faites très attention en ouvrant la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Restez loin du four à vapeur jusqu'à ce que la vapeur se dissipe. Lorsque vous placez des plats de cuisson ou le plateau d'égouttement dans le four ou que vous les retirez, faites attention de ne pas renverser le contenu. Évitez le contact avec la vapeur chaude et ne touchez pas aux murs intérieurs du four chaud. Risque de brûlure et d'ébullantage.

- Veuillez vous reporter aux recettes pour de plus amples renseignements sur les récipients pour la cuisson.
- Pour certains programmes MasterChef, l'heure de début peut être retardée en utilisant Départ à ou Heure de fin.
- Pour terminer un programme MasterChef automatique prématurément, éteignez complètement le four à vapeur en appuyant sur "Back" (retour).

Annuler la cuisson ? s'affiche à l'écran.  
Si Oui est sélectionné, le menu principal s'affiche de nouveau.
- Si l'aliment n'est pas suffisamment cuit à la fin du programme MasterChef, sélectionnez Prolongation cuis. ou Prolongation cuis..
- Les programmes MasterChef peuvent aussi être enregistrés en tant que Favoris.

## Recherche

Vous pouvez effectuer une recherche MasterChef  par type d'aliment et par nom de programme MasterChef.

Vous pouvez également effectuer une recherche complète de texte pour rechercher des portions de mots.

- Sélectionnez MasterChef .

Une liste de types d'aliment apparaîtra à l'écran.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte de la recherche, p. ex. "Poisson".

Le nombre de résultats apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'écran.

Si vous n'obtenez aucun résultat ou s'il y en a plus de 40, le champ résultats sera désactivé et vous devrez modifier le texte de recherche.

- Sélectionnez résultats.

Les types d'aliments et le programme MasterChef disponibles apparaîtront alors.

- Sélectionnez le programme MasterChef ou le type d'aliment et choisissez le programme MasterChef.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran

## Favoris

---

Vous pouvez créer et sauvegarder jusqu'à vingt (20) de vos propres programmes.

- Chacun d'eux peut comporter jusqu'à dix (10) étapes de cuisson. Cela vous permet de sauvegarder vos recettes favorites ou celles que vous utilisez le plus fréquemment de façon très précise. Vous pouvez effectuer des réglages individuels pour chaque étape.
- Vous pouvez entrer un nom de programme pour votre recette.


Lorsque vous sélectionnez le programme, il commencera automatiquement.

Il y a différentes façons de créer un programme personnalisé :

- Après avoir utilisé un programme MasterChef, sauvegardez-le à titre de programme distinct.
- Après avoir activé un programme avec une durée établie, sélectionnez Sauvegarder.

Sélectionnez par la suite le nom du programme.

### Créer un Favori (programme personnalisé)

- Sélectionnez Favoris .
- Sélectionnez Créer programme.

Vous pouvez maintenant préciser les réglages pour l'étape de cuisson 1.

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

- Sélectionnez et confirmez les fonctions de cuisson, la température, le niveau de Gril éco, le niveau d'humidité, s'il y a lieu, et la durée ou la température interne.

Les réglages pour la première étape de cuisson ont maintenant été réglés.

Vous pouvez ajouter plus d'étapes de cuisson, par exemple, si vous souhaitez ajouter une autre fonction de cuisson après la première :

- Sélectionnez Ajouter et procédez comme vous l'avez fait pour la première étape de cuisson.
- Lorsque vous aurez terminé de régler les étapes de cuisson, sélectionnez Fin.

Un résumé de vos réglages s'affichera à l'écran.

- Vérifiez les réglages et confirmez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages ou ajouter d'autres étapes de cuisson.
- Sélectionnez Enregistrer.
- Saisissez le nom du programme à l'aide du clavier.



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

- Lorsque vous avez entré le nom du programme, sélectionnez **Enregistrer**.


Un message s'affiche à l'écran confirmant que le programme a été sauvegardé.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Vous pouvez commencer les programmes sauvegardés immédiatement; vous pouvez également en retarder le début ou modifier les étapes de cuisson.

Vous trouverez plus de renseignements au sujet des **Modifier les phases de cuisson** dans la section "**Modifier les Favoris**".

## Mise en marche d'un Favori

- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez **Favoris** .

Les noms de programmes s'afficheront à l'écran.

- Sélectionnez le programme désiré.

Vous pouvez commencer le programme sauvegardé immédiatement; vous pouvez également en retarder le début ou afficher les étapes de cuisson.

- Démarrer immédiatement

Le programme commencera.

L'éclairage du compartiment du four et le générateur de vapeur s'activeront immédiatement.

- Démarrer plus tard

Cette option n'apparaîtra que si vous utilisez la sonde. Vous pouvez préciser le moment où vous aimeriez que le programme commence.

- Heure de fin

Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer.

- Départ à

Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer.

- Affich phas cuisson

Un résumé de vos réglages apparaîtra à l'écran. Vous pouvez ajuster le réglage sous **Modifier** (voir la section "**Modifier les Favoris**").

- Sélectionnez la fonction désirée.

# Favoris


---

Le programme commencera selon le moment qui a été réglé.

## Modifier les programmes personnalisés

### Modifier les étapes de cuisson

Les étapes de cuisson d'un programme MasterChef qui ont été enregistrées sous un nom différent ne peuvent pas être modifiées.

- Sélectionnez Favoris .
- Sélectionnez Opération.
- Sélectionnez Modifier programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez Modifier phases de cuisson.

Le réglage défini pour une étape de cuisson peut être modifié ou d'autres étapes peuvent être ajoutées au programme.


- Sélectionnez l'étape de cuisson souhaitée ou Ajouter phase de cuisson.
- Modifiez le programme comme vous le souhaitez (voir la section " Créer des programmes personnalisés ") et confirmez en appuyant sur OK.

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

- Vérifiez les réglages puis sélectionnez Enregistrer.

Les étapes modifiées ou ajoutées seront enregistrées dans votre programme.

### Modifier le nom

- Sélectionnez Favoris .
- Sélectionnez Opération.
- Sélectionnez Modifier programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez Changer le nom.
- Modifiez le nom du programme (voir la section " Créer des programmes personnalisés ") et sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran confirmant que le programme a été enregistré.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Supprimer un Favori


- Sélectionnez Favoris .

Les noms de programmes s'afficheront à l'écran.

- Sélectionnez Opération.
- Sélectionnez Supprimer programme.
- Sélectionnez le programme désiré.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous vos Favoris en même temps (voir la section "Réglages – Réglages usine – Favoris").

À l'aide du capteur , vous pouvez régler la durée de la minuterie, p. ex. au moment de faire bouillir des œufs sur la surface de cuisson, ou l'alarme, c.-à-d. une heure précise.

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


## Utilisation de l'alarme


L'alarme peut être utilisée pour régler une heure précise à laquelle la sonnerie du four à vapeur se fera entendre.

### Régler l'alarme


Si le réglage Heure | Afficher | désactivé a été sélectionné, vous aurez besoin d'activer le four à vapeur avant de pouvoir régler l'alarme. L'heure de l'alarme apparaîtra à l'affichage lorsque le four à vapeur est éteint.

- Appuyez sur Timer (Minuterie)
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Lorsque le four à vapeur est éteint, l'heure de l'alarme et le symbole  apparaîtront plutôt que l'heure du jour.

Si un processus de cuisson se termine en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, le temps de l'alarme et le symbole  apparaîtront dans le coin supérieur droit de l'écran.

## À l'heure réglée pour l'alarme

- Le symbole  clignotera à côté de l'heure à l'affichage.
- Une sonnerie s'active si elle a été réglée (voir "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie").
- Sélectionnez "Minuterie" ou l'alarme dans le coin supérieur droit de l'affichage afin d'éteindre les signaux acoustiques et optiques.

## Modifier une alarme

- Sélectionnez l'alarme dans le coin supérieur droit de l'affichage ou sélectionnez "Timer" (minuterie) et l'alarme souhaitée.

L'alarme sélectionnée apparaît.

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

L'alarme modifiée apparaîtra à l'affichage.

## Supprimer une alarme

- Sélectionnez l'alarme dans le coin supérieur droit de l'affichage ou sélectionnez "Timer" (minuterie) et l'alarme souhaitée.

L'alarme sélectionnée apparaît.

- Sélectionnez rétablir.

L'alarme sera supprimée.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

# Alarme + Minuterie

---

## Utiliser la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour minuter toutes vos activités dans la cuisine, p. ex. faire bouillir des œufs.


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


La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

## Régler la minuterie



Si vous désirez utiliser la minuterie et que **Heure | Afficher | désactivé** a été réglé, vous devrez mettre en marche le four à vapeur avant de pouvoir régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four à vapeur est éteint.

- Appuyez sur **Timer (Minuterie)**
- Sélectionnez **Nouveau réglage minuterie**.
- Réglez la minuterie pour le temps désiré.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque le four à vapeur est éteint, le décompte de la minuterie se fait à l'affichage et le symbole  apparaît plutôt que l'heure du jour.

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

## À la fin de la minuterie

- Le symbole  clignote à l'écran.
- La minuterie débute en comptant normalement.
- Une sonnerie s'active si elle a été réglée (voir "Réglages – Volume – Tonalités de sonnerie").
- Sélectionnez le symbole  ou la durée de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'affichage afin d'éteindre les signaux acoustiques et optiques.

## Remettre la minuterie à zéro

- Sélectionnez la durée de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'affichage ou appuyez sur **"Timer"** (minuterie) puis sélectionnez la durée souhaitée.

La durée réglée précédemment apparaît

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

Le décompte de la minuterie modifiée commencera immédiatement.

## Annuler la minuterie

- Sélectionnez la durée de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'affichage ou appuyez sur **"Timer"** (minuterie) puis sélectionnez la durée souhaitée.

La durée réglée précédemment apparaît

- Sélectionnez **rétablir**.

La durée de la minuterie sera alors annulée.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La section "Notes d'ordre général" contient des renseignements généraux. Vous y trouverez des renseignements plus détaillés au sujet d'aliments en particulier et sur la façon de les cuire dans d'autres sections.

## Avantages de la cuisson à la vapeur

Étant donné que les aliments ne sont pas plongés dans l'eau, presque tous les minéraux et les vitamines sont conservés.

La cuisson à la vapeur conserve aussi mieux que la cuisson conventionnelle le goût véritable des aliments. Par conséquent, nous vous recommandons d'assaisonner les aliments seulement après la cuisson. Les aliments conservent aussi leur couleur fraîche originale.

## Plats adéquats

### Plats de cuisson

Le four à vapeur est fourni avec des plats de cuisson en acier inoxydable. D'autres contenants, dans une variété de dimensions, tant perforés que pleins, sont disponibles en option (voir la section "Accessoires optionnels"). Cela vous permet de choisir le plat qui convient le mieux aux aliments que vous préparez.

Il vaut mieux utiliser des plats de cuisson perforés pour la **cuisson à la vapeur**. Celle-ci peut ainsi atteindre les aliments de tous les côtés, ce qui assure une cuisson uniforme.

## Vos récipients

Vous pouvez également utiliser vos propres récipients. Cependant, veuillez noter ce qui suit :

- Le récipient doit résister à la vapeur et aller au four. Un récipient en plastique peut seulement être utilisé pour la cuisson à la vapeur s'il porte une mention du fabricant pour un tel usage.
- Les récipients faits de porcelaine ou de grès, par exemple, ne conviennent pas à la cuisson à la vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez le récipient sur la grille ou sur un plateau de cuisson convenable et non au fond du four.
- Laissez un espace suffisant entre le dessus du plat de cuisson et la voûte de l'intérieur pour permettre une quantité suffisante de vapeur de pénétrer dans le plat.

# Notes d'ordre général

---

## Niveau de grille

Pour votre cuisson, vous pouvez choisir n'importe quel niveau de grille ou utiliser divers plats sur plusieurs niveaux simultanément sans pour autant modifier le temps de cuisson.

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

Pour éviter que les récipients basculent, insérez toujours les grilles dans les rails de support latéraux.

## Aliments surgelés

Le temps de chauffage des aliments congelés est plus long que celui des aliments frais. Plus la quantité d'aliments congelée est grande, plus la phase de préchauffage sera longue.

## Température

Une température maximale de 210 °F/100 °C est atteinte lorsque la cuisson à la vapeur a lieu. La majorité des types d'aliments cuisent à cette température. Certains types d'aliments plus délicats, comme les fruits fragiles, doivent être cuits à des températures plus basses sinon ils risquent d'éclater. De plus amples renseignements sont disponibles dans la section correspondante.

## Temps de cuisson

En général, les durées de cuisson pour la cuisson à la vapeur sont les mêmes que pour la cuisson des aliments dans une casserole. Des renseignements supplémentaires sur les divers facteurs susceptibles d'influer sur la durée de la cuisson sont donnés dans les sections correspondantes.

La quantité d'aliments n'influe pas sur le temps de cuisson. Une livre de pommes de terre prendra le même temps à cuire qu'une demi-livre.

Les durées données dans les tableaux sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner la durée de cuisson la plus courte indiquée pour commencer. Si l'aliment n'est pas suffisamment cuit après la plus courte période, il peut être remis dans le four et cuit plus longtemps.

## Cuisson dans un liquide

Pour la cuisson dans un liquide, remplissez le plat de cuisson aux 2/3. Vous éviterez ainsi que le liquide se renverse au moment de retirer le plat de cuisson du four.

## Vos propres recettes – Cuisson à la vapeur

Les aliments et recettes qui sont préparés dans une casserole ou un plat peuvent aussi être cuits dans le four à vapeur. Les temps de cuisson dans le four à vapeur seront les mêmes. Sachez que l'aliment ne sera pas bruni ni croquant lorsqu'il est cuit à la vapeur.

### **Grille/Plateau universel**

Utilisez la grille au-dessus du plateau universel au moment de rôtir ou de griller. Les liquides de cuisson s'accumuleront dans le plateau et pourront servir à faire une sauce.

Si vous utilisez le plateau universel avec la grille sur le niveau du haut, p. ex., pour griller, insérez le plateau entre les rails des glissières latérales et la grille glissera automatiquement au-dessus de ceux-ci. Au moment de les retirer du four, retirez les deux parties ensemble.

### **Crans de sécurité antibasculants**

La grille et le plateau universel disposent de crans de sécurité antibasculants au centre qui les empêchent d'être tirés complètement lorsque vous n'avez besoin de les tirer que partiellement. Le plateau et la grille peuvent alors être sortis du four en les soulevant vers le haut et en les retirant.

# Cuire à la vapeur

---

## Légumes

### Aliments frais

Préparez les légumes frais de la manière habituelle (laver, nettoyer et couper en morceaux).

### Aliments surgelés

Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire sauf pour les légumes qui ont été surgelés en bloc.

Programmez le même temps pour les légumes congelés que pour les légumes frais.

Brisez les blocs plus gros, gelés ensemble. Veuillez consulter les temps de cuisson sur l'emballage.

### Plat de cuisson

Les aliments comme les pois ou les pointes d'asperge qui ont peu ou pas d'espace entre eux prendront plus de temps à cuire parce que la vapeur a moins d'espace pour travailler. Pour un résultat plus égal, il vaut mieux utiliser un plat moins profond pour ces types d'aliments et en mettre une épaisseur ne dépassant pas 1 à 2 po (3 à 5 cm). Lorsque vous cuisez des quantités plus grandes de ces aliments, divisez ceux-ci entre 2 ou 3 plats peu profonds au lieu d'un utiliser un seul plus profond.

Tous les types de légumes dont la durée de cuisson est la même peuvent être cuits ensemble dans le même plat.

Utilisez des plats non perforés pour les légumes qui sont cuits dans un liquide, comme le chou.

## Niveau des grilles

Pour faire cuire des légumes d'une couleur particulière comme des betteraves dans un plat perforé, et cuire en même temps d'autres aliments dans d'autres plats, placez le plateau d'égouttement directement sous le plat perforé afin de recueillir tout égouttement et par conséquent éviter tout transfert de couleur.

## Temps de cuisson

Comme avec les méthodes conventionnelles, lors de la cuisson de légumes à la vapeur, la durée de cuisson dépend de la dimension des légumes et si vous les désirez al dente ou mous/mien cuits. Par exemple :

Pommes de terre cuites (chair ferme), coupées en quartiers  
= environ 17 minutes  
Pommes de terre cuites (chair ferme), coupées en deux  
= environ 21 minutes.

## Réglages

MasterChef  Auto | Légumes | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau



## Cuire à la vapeur

Les durées données dans les tableaux pour les légumes frais sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner la durée de cuisson la plus courte indiquée pour commencer. Si les légumes ne sont pas suffisamment cuits après la plus courte période, ils peuvent être remis dans le four à vapeur et cuits plus longtemps.

| Légumes  | 🕒 [min]        |
|--|----------------|
| Artichauts   | 32–38          |
| Chou-fleur, entier                                       | 27–28          |
| Chou-fleur en fleurons                                   | 8              |
| Haricots verts   | 10–12          |
| Brocoli, fleurons  | 3–4            |
| Carottes entières  | 7–8            |
| Carottes coupées en deux                                 | 6–7            |
| Carottes, coupées en morceaux                            | 4              |
| Chicorée coupée en deux                                  | 4–5            |
| Chou chinois coupé en morceaux                           | 3              |
| Pois   | 3              |
| Fenouil, coupé en deux                                   | 10–12          |
| Fenouil, lamelles  | 4–5            |
| Chou vert, coupé en morceaux                             | 23–26          |
| Pommes de terre à chair ferme, pelées,<br>entières       | 27–29          |
| , coupées en deux ou<br>en quartiers                     | 21–22<br>16–18 |
| Pommes de terre à chair assez ferme, pelées,<br>entières | 25–27          |
| , coupées en deux ou<br>en quartiers                     | 19–21<br>17–18 |
| Pommes de terre à chair farineuse, pelées,<br>entières   | 26–28          |
| , coupées en deux ou<br>en quartiers                     | 19–20<br>15–16 |
| Chourave, bâtons   | 6–7            |

## Cuire à la vapeur

| Légumes   | 🕒 [min] |
|---|---------|
| Citrouille, coupée en dés                           | 2–4     |
| Maïs en épis  | 30–35   |
| Bette à carde coupée en morceaux                    | 2–3     |
| Poivrons en dés ou en lamelles                      | 2       |
| Pommes de terre fermes cuites dans la pelure        | 30–32   |
| Champignons   | 2       |
| Poireaux coupés en morceaux                         | 4–5     |
| Poireaux coupés en deux dans le sens de la longueur | 6       |
| Chou Romanesco, entier                              | 22–25   |
| Chou Romanesco, fleurons                            | 5–7     |
| Choux de Bruxelles                                  | 10–12   |
| Betteraves rouges entières                          | 53–57   |
| Chou rouge, coupé en morceaux                       | 23–26   |
| Salsifis entiers                                    | 9–10    |
| Céleri-rave en bâtonnets                            | 6–7     |
| Asperges vertes                                     | 7       |
| Asperges blanches entières                          | 9–10    |
| Carottes, coupées en morceaux                       | 6       |
| Épinards  | 1–2     |
| Chou pointu coupé en morceaux                       | 10–11   |
| Céleri coupé en morceaux                            | 4–5     |
| Rutabaga coupé en morceaux                          | 6–7     |
| Chou blanc, coupé en morceaux                       | 12      |
| Chou de Savoie coupé en morceaux                    | 10–11   |
| Courgettes, rondelles                               | 2–3     |
| Pois mange-tout                                     | 5–7     |

🕒 Temps de cuisson

## Viande

### Aliments frais

Préparez la viande de la manière habituelle.

### Aliments surgelés

La viande doit être entièrement décongelée avant d'être cuite dans le four à vapeur (voir la section "Décongélation").

### Préparation

Si la viande doit être saisie avant d'être cuite, comme c'est le cas pour un ragoût, saisissez-la d'abord dans une casserole, sur la table de cuisson.

### Temps de cuisson

Le temps de cuisson nécessaire est déterminé en fonction de l'épaisseur et de la consistance des aliments. Plus la viande est épaisse, plus le temps de cuisson sera long.

## Conseils

- Utilisez un plat de cuisson perforé pour conserver la **savoir** lors de la cuisson de la viande. Placez un plat de cuisson non perforé ou un plateau universel sous le plat perforé pour recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez utiliser ceux-ci pour faire une sauce ou les congeler pour une utilisation ultérieure.
- Le poulet bouilli, la couenne de porc, la viande, les côtelettes et les os de viande peuvent être utilisés pour préparer du **bouillon**. Placez la viande avec des légumes mélangés dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Plus longue sera la durée de cuisson, plus le bouillon sera concentré.

## Réglages

MasterChef  Auto | Viande | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

## Cuire à la vapeur

---

Les temps de cuisson donnés dans le tableau sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner le temps de cuisson le plus court pour commencer, du temps supplémentaire peut être ajouté si nécessaire.

| <b>Viande</b>                    | <b>Temps de cuisson en minutes</b> |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Jarrets recouverts d'eau         | 110–120                            |
| Jarret de porc                   | 135–140                            |
| Filet de poitrine de poulet      | 8–10                               |
| Cuisse (rôti)                    | 105–115                            |
| Côtes de bœuf recouvertes d'eau  | 110–120                            |
| Languettes de veau               | 3–4                                |
| Côtelettes de porc fumé          | 6–8                                |
| Ragoût d'agneau                  | 12–16                              |
| Jeune poulet                     | 60–70                              |
| Roulé de dinde                   | 12–15                              |
| Poitrine de dinde                | 4–6                                |
| Côtes croisées recouvertes d'eau | 130–140                            |
| Ragoût de bœuf                   | 105–115                            |
| Poulet entier recouvert d'eau    | 80–90                              |
| Bouilli de bœuf                  | 110–120                            |

⌚ Temps de cuisson

## Saucisses

### Réglages

MasterChef  Auto | Saucisses | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 194 °F/90 °C

Durée : voir le tableau

| Saucisses              | Temps de cuisson en minutes |
|------------------------|-----------------------------|
| Saucisses de Francfort | 6–8                         |
| Saucisse de porc       | 6–8                         |
| Saucisses de veau      | 6–8                         |

⊕ Temps de cuisson

## Poisson

### Aliments frais

Préparez le poisson frais de la manière habituelle (nettoyer, éviscérer et fileter).

### Aliments surgelés

Le poisson congelé doit être légèrement décongelé avant d'être cuit.

### Préparer pour l'utilisation

Ajoutez un peu de jus de citron ou de jus de limette au poisson avant de le faire cuire. Grâce à l'acide citrique, la chair du poisson demeure ferme.

Il n'est pas nécessaire d'assaisonner le poisson si celui-ci est cuit à la vapeur, puisque cette méthode de cuisson permet de conserver les minéraux qui confèrent au poisson sa saveur unique.

### Plats de cuisson

Lorsque vous utilisez un plat perforé, graissez-le d'abord.

### Niveau de grille

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

# Cuire à la vapeur

---

## Température

**185 °F à 195 °F/85 °C à 90 °C**

Pour la cuisson de poissons à chair délicate, comme la sole.

**212 °F/100 °C**

Pour la cuisson de poissons à chair plus ferme, comme la morue et le saumon.

Également pour la cuisson de poissons en sauce ou dans du bouillon.

## Temps de cuisson

La durée de cuisson nécessaire est déterminé en fonction de l'épaisseur et de la consistance de l'aliment, et non en fonction du poids.

Plus le poisson cuit longtemps, plus sa chair devient ferme. Utilisez les durées de cuisson données dans le tableau. Si vous jugez que le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez la cuisson pendant quelques minutes seulement.

Pour faire cuire du poisson en sauce ou dans du bouillon, nous recommandons de prolonger de quelques minutes le temps de cuisson indiqué.

## Conseils

- L'ajout d'herbes et d'épices, comme l'aneth, permet de révéler toute la saveur du poisson.
- Faites cuire les gros poissons en position de nage. Pour conserver la forme du poisson, placez une petite tasse ou un objet semblable à l'envers dans le plat de cuisson et déposez le poisson sur le ventre, par-dessus la tasse.

- Vous pouvez utiliser n'importe quel déchet de poisson comme les têtes, les os, les queues, etc. pour préparer un **fumet de poisson**. Placez les déchets de poisson avec des légumes mélangés dans un plat de cuisson non perforé et ajoutez de l'eau froide. Faites cuire à 212 °F/100 °C de 60 à 90 minutes. Plus longue sera la durée de cuisson, plus le fumet sera concentré.

## Réglages

MasterChef  Auto | Poisson | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur 

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

## Cuire à la vapeur

Les durées données dans le tableau pour le poisson frais sont à titre informatif seulement. Nous recommandons de sélectionner la durée de cuisson la plus courte indiquée pour commencer. Si le poisson n'est pas suffisamment cuit après la plus courte période, il peut être remis dans le four à vapeur et cuit plus longtemps.

| Poisson                      | 🌡️ [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes |
|------------------------------|------------|-----------------------------|
| Anguille                     | 212 / 100  | 5–7                         |
| Filet de perche              | 212 / 100  | 8–10                        |
| Filet de mahi-mahi           | 185 / 85   | 3                           |
| Truite, ½ lb (250 g)         | 195 / 90   | 10–13                       |
| Filet de flétan              | 185 / 85   | 4–6                         |
| Filet de morue               | 212 / 100  | 6                           |
| Carpe, 3 lb (1,5 kg)         | 212 / 100  | 18–25                       |
| Filet de saumon              | 212 / 100  | 6–8                         |
| Darne de saumon              | 212 / 100  | 8–10                        |
| Truite arc-en-ciel           | 195 / 90   | 14–17                       |
| Filet de pangasius           | 185 / 85   | 3                           |
| Filet de sébaste (Pacifique) | 212 / 100  | 6–8                         |
| Filet d'aiglefin             | 212 / 100  | 4–6                         |
| Filet de plie                | 185 / 85   | 4–5                         |
| Filet de lotte               | 185 / 85   | 8–10                        |
| Filet de sole                | 185 / 85   | 3                           |
| Filet de turbot              | 185 / 85   | 5–8                         |
| Filet de thon                | 185 / 85   | 5–10                        |
| Filet de sandre              | 185 / 85   | 4                           |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

# Cuire à la vapeur

---

## Fruits de mer

### Préparation

Décongelez les fruits de mer avant de les cuire à la vapeur.

Décortiquez les fruits de mer, videz-les et ensuite lavez-les.

### Plat de cuisson


Lorsque vous utilisez un plat perforé, graissez-le d'abord.

### Temps de cuisson

Plus les fruits de mer sont cuits, plus leur chair devient ferme. Utilisez les durées de cuisson données dans le tableau.

Pour faire cuire des fruits de mer en sauce ou dans du bouillon, nous recommandons de prolonger de quelques minutes le temps de cuisson indiqué.

### Réglages


MasterChef  | Fruits de mer | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur 

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau


|                   |  [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes |
|-------------------|---|-----------------------------|
| Crevettes         | 195 / 90  | 3                           |
| Petites crevettes | 195 / 90  | 3                           |
| Langoustines      | 195 / 90  | 4                           |
| Écrevisses        | 200 / 95  | 10–15                       |
| Grandes crevettes | 195 / 90  | 3                           |

 Température/ Temps de cuisson



## Moules

### Aliments frais

 Avertissement - Vous pourriez subir une intoxication alimentaire. Faites cuire seulement les moules qui sont fermées. Ne mangez pas les moules qui ne sont pas ouvertes une fois cuites.

Faites tremper les moules fraîches dans l'eau pendant quelques heures avant de les faire cuire afin d'éliminer tout grain de sable collé. Brossez ensuite les moules à fond pour les nettoyer.

### Aliments surgelés

Décongelez les moules avant de les cuire.

### Temps de cuisson

Plus les moules sont cuites, plus leur chair devient ferme. Utilisez les durées de cuisson données dans le tableau.

### Réglages


MasterChef  | Moules | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur 

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

|              |  [°F/°C] | Temps de cuisson en minutes |
|--------------|--|-----------------------------|
| Pouces-pieds | 212 / 100  | 2                           |
| Coques       | 212 / 100  | 2                           |
| Moules       | 195 / 90   | 12                          |
| Pétoncles    | 195 / 90   | 5                           |
| Couteaux     | 212 / 100  | 2-4                         |
| Palourdes    | 195 / 90   | 4                           |

 Température/ Temps de cuisson

# Cuire à la vapeur

---

## Riz

Le riz gonfle lorsqu'il cuit et doit être cuit dans du liquide. La proportion de riz par rapport au liquide varie selon le type de riz.

Étant donné que le riz absorbe tout le liquide, aucun nutriment n'est perdu.

## Réglages

MasterChef  Auto | Riz | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

|               | Quantité<br>de riz/de liquide | 🕒 [min] |
|---------------|-------------------------------|---------|
| Riz Basmati   | 1 : 1,5                       | 15      |
| Riz étuvé     | 1 : 1,5                       | 23–25   |
| Riz rond      |                               |         |
| Riz à pouding | 1 : 2,5                       | 30      |
| Riz à risotto | 1 : 2,5                       | 18–19   |
| Riz brun      | 1 : 1,5                       | 26–29   |
| Riz sauvage   | 1 : 1,5                       | 26–29   |

🕒 Temps de cuisson

## Pâtes

### Pâtes sèches

Les pâtes gonflent lorsqu'elles cuisent et doivent être cuites dans du liquide. Le liquide doit couvrir les pâtes. L'utilisation de liquide chaud donne de meilleurs résultats.

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

### Aliments frais

Par exemple, les pâtes fraîches provenant du comptoir réfrigéré d'un magasin ne gonflent pas. Les pâtes fraîches devraient être cuites dans un plat perforé graissé.

Séparez les pâtes qui ont collé ensemble et répartissez-les uniformément dans le plat de cuisson.

### Réglages

MasterChef  Auto | Pâtes alimentaires | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| Aliments frais                  | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Gnocchi                         | 2                           |
| Knoepfli ronds                  | 1                           |
| Ravioli                         | 2                           |
| Spaetzle                        | 1                           |
| Tortellini                      | 2                           |
| Pâtes sèches, recouvertes d'eau |                             |
| Pâtes allongées                 | 14                          |
| Pâtes à potage                  | 8                           |

⌚ Temps de cuisson

# Cuire à la vapeur

---

## Dumplings

Les dumplings prêts à cuire en enveloppes doivent être entièrement recouverts d'eau, sans quoi ils n'absorbent pas suffisamment d'eau et se défont même s'ils ont été trempés dans l'eau auparavant la cuisson.

Faites cuire les dumplings frais dans un plat perforé graissé.

## Réglages

MasterChef  Auto | Pâtes alimentaires | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

|   | Temps de cuisson en minutes |
|---|-----------------------------|
| Dumplings à la vapeur                             | 30                          |
| Dumplings au levain                               | 20                          |
| Sachet de cuisson de dumplings de pommes de terre | 20                          |
| Sachet de cuisson de dumplings de pain            | 18–20                       |

⊕ Temps de cuisson

## Céréales

Les céréales gonflent lorsqu'elles cuisent et doivent être cuites dans du liquide. La proportion de céréales par rapport au liquide varie selon le type de céréale.

Les céréales peuvent être cuites sous leur forme entière ou cassée.

## Réglages

MasterChef  Auto | Grain (céréales) | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

|                                 | Quantité de céréales/de liquide | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Amarante                        | 1 : 1,5                         | 15–17                       |
| Boullgur                        | 1 : 1,5                         | 9                           |
| Épeautre vert, grains entiers   | 1 : 1                           | 18–20                       |
| Épeautre vert, grains concassés | 1 : 1                           | 7                           |
| Avoine, grains entiers          | 1 : 1                           | 18                          |
| Avoine, grains concassés        | 1 : 1                           | 7                           |
| Millet                          | 1 : 1,5                         | 10                          |
| Polenta                         | 1 : 3                           | 10                          |
| Quinoa                          | 1 : 1,5                         | 15                          |
| Seigle, grains entiers          | 1 : 1                           | 35                          |
| Seigle, grains concassés        | 1 : 1                           | 10                          |
| Blé, grains entiers             | 1 : 1                           | 30                          |
| Blé, grains concassés           | 1 : 1                           | 8                           |

⊕ Temps de cuisson

# Cuire à la vapeur

## Légumineuses

Faites tremper les légumineuses pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide avant la cuisson. Le trempage améliore la digestibilité des légumineuses et réduit le temps de cuisson requis. Les légumineuses trempées doivent être couvertes de liquide pendant la cuisson.

Les **lentilles** ne nécessitent pas de trempage avant la cuisson.

Avec les légumineuses non trempées, un certain ratio de légumineuses par rapport est requis selon le type.

## Réglages

MasterChef  Auto | Légumineuses | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| Trempeées          |                             |
|--------------------|-----------------------------|
|                    | Temps de cuisson en minutes |
| <b>Fèves</b>       |                             |
| Haricots           | 55–65                       |
| Azuki              | 20–25                       |
| Haricots noirs     | 55–60                       |
| Haricots Pinto     | 55–65                       |
| Haricots blancs    | 34–36                       |
| <b>Pois</b>        |                             |
| Pois jaunes        | 40–50                       |
| Pois verts, écosés | 27                          |

⊕ Temps de cuisson

## Cuire à la vapeur

| Non trempées       |  |                                   |
|--------------------|--|-----------------------------------|
|                    | Quantité<br>de légumineuses/de liquide | Temps de<br>cuisson en<br>minutes |
| <b>Fèves</b>       |  |                                   |
| Haricots           | 1 : 3                                  | 130–140                           |
| Azuki              | 1 : 3                                  | 95–105                            |
| Haricots noirs     | 1 : 3                                  | 100–120                           |
| Haricots Pinto     | 1 : 3                                  | 115–135                           |
| Haricots blancs    | 1 : 3                                  | 80–90                             |
| <b>Lentilles</b>   |  |                                   |
| Lentilles brunes   | 1 : 2                                  | 13–14                             |
| Lentilles rouges   | 1 : 2                                  | 7                                 |
| <b>Pois</b>        |  |                                   |
| Pois jaunes        | 1 : 3                                  | 110–130                           |
| Pois verts, écosés | 1 : 3                                  | 60–70                             |

⌚ Temps de cuisson

# Cuire à la vapeur

---

## Œufs

Utilisez un plat perforé pour faire cuire des œufs à la coque dans le four à vapeur.

Il n'est pas nécessaire de percer un trou dans les œufs avant de les cuire puisqu'ils sont progressivement chauffés durant la phase de chauffage. Les œufs n'éclatent donc pas lorsqu'ils sont cuits à la vapeur.

Lorsque vous utilisez un plat non perforé pour préparer des plats à base d'œufs, comme des œufs brouillés, rappelez-vous de le graisser d'abord.

## Réglages

MasterChef  Auto | Œufs (de poule) | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 F/100 C



## Fruits

Faites cuire les fruits dans un plat non perforé afin de ne pas perdre de jus. Si vous désirez cuire un fruit dans un contenant perforé, placez un contenant non perforé directement sous celui-ci afin de recueillir le jus.

**Conseil :** Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage.

## Réglages

MasterChef  Auto | Fruits | ... | Cuisson à vapeur

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

|                                       | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Pommes en gros morceaux               | 1–3                         |
| Poires en gros morceaux               | 1–3                         |
| Cerises                               | 2–4                         |
| Mirabelles                            | 1–2                         |
| Nectarines ou pêches en gros morceaux | 1–2                         |
| Prunes                                | 1–3                         |
| Coings en dés                         | 6–8                         |
| Rhubarbe en tronçons                  | 1–2                         |
| Groseilles à maquereau                | 2–3                         |

⊕ Temps de cuisson

# Cuire à la vapeur

## Cuisson d'un menu – Manuel

Avant de cuire des repas avec la fonction "Cuisson d'un menu", désactivez le système de réduction de vapeur (voir la section "Réglages").

"Cuisson d'un menu" sert à cuire un repas complet contenant des types d'aliments ayant des temps de cuisson différents, p.ex., des filets de poisson accompagnés de riz et de brocoli. Chaque plat est placé dans le four à des moments différents pour qu'ils soient tous prêts en même temps.

### Niveau des grilles

Pour faire cuire du poisson ou des aliments d'une couleur particulière comme des betteraves dans un plat perforé, placez le plat perforé directement au-dessus du plateau d'égouttement/plateau universel (selon le modèle) afin d'éviter tout transfert de saveur ou de couleur aux autres aliments et pour empêcher que le liquide s'égoutte sous les aliments qui sont en dessous.

### Température

Les repas complets devraient être cuits à une température de 212 °F/100 °C puisque c'est la température requise pour cuire la majorité des aliments. Ne faites pas cuire un repas complet à la température la plus basse lorsque des températures différentes sont requises pour différents types d'aliments, p.ex. 185 °F/85 °C pour la dorade et 212 °F/100 °C pour les pommes de terre.

Si la température de cuisson recommandée pour un aliment est de 185 °F/85 °C par exemple, réglez le four à 212 °F/100 °C à titre d'essai. La chair délicate et tendre de certains poissons, comme la sole et le carrelet, devient très ferme lorsqu'elle est cuite à une température de 212 °F/100 °C.

### Temps de cuisson

Si vous augmentez la température recommandée, réduisez la durée de cuisson d'environ 1/3.

### Exemple

|                  |            |
|------------------|------------|
| Riz              | 20 minutes |
| Filet de tilapia | 6 minutes  |
| Brocoli          | 4 minutes  |

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes (premier temps de cuisson : riz)

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

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

|                  |              |                          |                 |
|------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| Temps de cuisson | 20 min – Riz |                          |                 |
|                  |              | 6 min – Filet de tilapia |                 |
|                  |              |                          | 4 min – Brocoli |
| Réglage          | 14 min       | 2 min                    | 4 min           |

## Méthode de préparation

- Mettez d'abord le riz au four à vapeur.
- Réglez le premier temps de cuisson : 14 minutes.
- Après 14 minutes, mettez le tilapia au four à vapeur.
- Réglez le deuxième temps de cuisson : 2 minutes.
- Après 2 minutes, mettez le brocoli dans le four à vapeur.
- Réglez le troisième temps de cuisson : 4 minutes.

## Cuisson sous vide

---

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

De cette façon, l'humidité ne s'évapore pas et tous les nutriments et toutes les saveurs sont conservés.

Le résultat est savoureux et cuit uniformément.

Utilisez uniquement des aliments qui sont frais et en bonne condition.

Assurez-vous que les conditions sont hygiéniques et que les aliments n'ont pas été trop longtemps hors du réfrigérateur, p.ex., durant le transport.

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

Ne faites pas cuire les aliments dans l'emballage du fabricant, comme pour les aliments congelés emballés sous vide. Il est possible que le sac utilisé ne soit pas approprié pour la mise sous vide.

Utilisez le sac sous vide une fois seulement.

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

### Remarques importantes concernant l'utilisation

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

- Utilisez moins d'herbes et d'épices que pour la cuisson traditionnelle car leur influence sur le goût des aliments est plus intense. Vous pouvez aussi préparer les aliments sans assaisonnement et les ajouter après la cuisson.
- L'ajout de sel, de sucre et de liquides réduit le temps de cuisson.
- L'ajout d'ingrédients acides comme le citron ou le vinaigre durcit les aliments.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'ail, car ils peuvent donner un goût désagréable.
- Utilisez uniquement des sacs sous vide qui correspondent à la taille des aliments. Si le sac est trop grand, le volume d'air qui reste dans le sac risque d'être trop important.
- Si vous désirez cuire plusieurs aliments dans un seul sac sous vide, mettez les aliments l'un à côté de l'autre dans le sac.
- Si vous désirez cuire des aliments dans plusieurs sacs sous vide à la fois, mettez les sacs sur la grille l'un à côté de l'autre.
- Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des aliments.
- En cas de températures élevées ou de temps de cuisson longs, l'eau dans l'appareil pourrait ne pas suffire. Vérifiez l'écran de temps en temps.
- Gardez la porte fermée pendant la cuisson. L'ouverture de la porte prolonge le processus de cuisson et peut modifier le résultat de la cuisson.
- Il n'est pas toujours possible de suivre à 100 % les indications pour la température et le temps de cuisson dans les recettes de cuisson sous vide. Modifiez ces réglages selon le degré de cuisson souhaité.

# Cuisson sous vide

---

## Conseils

- Pour réduire les temps de préparation, vous pouvez sceller les aliments sous vide 1 ou 2 jours avant la cuisson. Rangez les aliments sous vide dans le réfrigérateur à une température maximale de 41 °F (5 °C). Pour conserver la qualité et le goût, les aliments doivent être cuits dans les 2 jours au plus tard.
- Faites congeler les liquides comme les marinades avant de sceller sous vide afin d'éviter qu'ils s'échappent du sac sous vide.
- Pliez les bords du sac sous vide vers l'extérieur avant le remplissage afin d'obtenir un joint de soudure propre et parfait.
- Si vous ne désirez pas manger les aliments directement après la cuisson, placez-les dans un bain de glace puis conservez-les à un maximum de 41 °F/5 °C.

De cette façon, vous pouvez conserver la qualité et le goût tout en allongeant la durée de l'aliment.

**Exception :** Mangez la volaille immédiatement après la cuisson.

- Après la cuisson, coupez le sac sous vide sur tous les côtés pour mieux accéder aux aliments.
- Faites frire brièvement la viande et les types de poisson fermes (comme le saumon) avant de les servir pour un arôme rôti.

- La marinade supplémentaire peut être utilisée pour préparer une sauce.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées.

## Marche à suivre

- Rincez les aliments à l'eau froide et séchez-les.
- Placez l'aliment dans un sac sous vide puis assaisonnez ou ajoutez du liquide selon votre goût.
- Scellez l'aliment sous vide uniquement dans une machine à cloche sous vide.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, insérez la grille sur le deuxième niveau du plateau.
- Placez les aliments scellés sous vide sur la grille (les uns à côté des autres s'il y a plusieurs sacs).
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Sous-vide .
- Modifiez la température recommandée s'il y a lieu.
- Réglez le temps de cuisson. Vous pouvez choisir une durée de 1 minute à 10 heures.
- Le cas échéant, procédez à d'autres réglages (voir la section " Fonctionnement : Cuisson à la vapeur – Fonctions avancées ").
- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Causes possibles de résultats décevants

### Le sac sous vide s'est ouvert :

- La soudure n'était pas propre ou suffisamment stable et elle s'est dissoute.
- Le sac a été endommagé par un objet pointu.

### L'aliment a une odeur déplaisante ou un goût étrange :

- Entreposage incorrect des aliments; les aliments ont été gardés à l'extérieur du réfrigérateur pendant trop longtemps.
- Les aliments ont été contaminés avec des bactéries avant d'être scellés sous vide.
- Vous avez utilisé trop d'épices.
- Le sac ou la soudure étaient endommagés.
- Le vide créé était insuffisant.
- L'aliment n'a pas été mangé ou refroidi immédiatement après la cuisson.

## Cuisson sous vide

| Aliment  | Ajouté à l'avance |     | 🌡️ [ °F/°C]       | 🕒 [min] |
|--|-------------------|-----|-------------------|---------|
|  | Sucre             | Sel |                   |         |
| <b>Poisson</b>   |                   |     |                   |         |
| Filet de morue, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur                        |                   | x   | 130 / 54          | 35      |
| Filet de saumon, 1 1/4 po (3 cm) d'épaisseur                     |                   | x   | 125 / 52          | 30      |
| Filet de lotte   |                   | x   | 145 / 62          | 18      |
| Filet de sandre, 3/4 po (2 cm) d'épaisseur.                      |                   | x   | 130 / 55          | 30      |
| <b>Légumes</b>   |                   |     |                   |         |
| Chou-fleur en fleurons, moyens à gros                            |                   | x   | 185 / 85          | 40      |
| Courge en tranches   |                   | x   | 185 / 85          | 15      |
| Chou-rave en tranches  |                   | x   | 185 / 85          | 30      |
| Asperges blanches entières                                       | x                 | x   | 185 / 85          | 22–27   |
| Patates douces en tranches                                       |                   | x   | 185 / 85          | 18      |
| <b>Fruits</b>  |                   |     |                   |         |
| Ananas en tranches   | x                 |     | 185 / 85          | 75      |
| Pommes en tranches   | x                 |     | 175 / 80          | 20      |
| Bananes, entières  |                   |     | 145 / 62          | 10      |
| Pêches, moitiés  | x                 |     | 145 / 62          | 25–30   |
| Rhubarbe en tronçons   |                   |     | 167 / 75          | 13      |
| Prunes, moitiés  | x                 |     | 160 / 70          | 10–12   |
| <b>Divers</b>  |                   |     |                   |         |
| Fèves, blanches, trempées à un ratio de 1 à 2 (fèves au liquide) |                   | x   | 195 / 90          | 240     |
| Crevettes, pelées et déveinées                                   |                   | x   | 135 / 56          | 19–21   |
| Œuf, entier  |                   |     | 149 – 151 / 65–66 | 60      |
| Pétoncles, retirés de la coquille                                |                   |     | 125 / 52          | 25      |
| Échalote, entière  | x                 | x   | 185 / 85          | 45–60   |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson



## Cuisson sous vide

| Aliment                                  | Ajouté à l'avance |     | 🌡️ [ °F/°C] |            | 🕒 [min] |
|--|-------------------|-----|-------------|------------|---------|
|  | Sucre             | Sel | Moyen*      | Bien cuit* |         |
| <b>Viande</b>                            |                   |     |             |            |         |
| Poitrine de canard, entière              |                   | x   | 151 / 66    | 162 / 72   | 35      |
| Carré d'agneau                           |                   |     | 136 / 58    | 144 / 62   | 50      |
| Filet de bœuf, 1 3/4 po (4 cm) épaisseur |                   |     | 133 / 56    | 142 / 61   | 120     |
| Filet de bœuf, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur |                   |     | 133 / 56    | –          | 120     |
| Filet de porc, entier                    |                   | x   | 145 / 63    | 153 / 67   | 60      |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

\* Degré de cuisson

Le degré de cuisson "Bien cuit" a une température interne plus élevée que "moyen", mais n'est pas cuit entièrement comme dans le sens traditionnel du terme.

# Cuisson sous vide

---

## "Reheating" (réchauffage)

Réchauffez les crucifères (p.ex., le chou-rave et le chou-fleur) seulement avec une sauce. Sans sauce, un goût déplaisant semblable à du chou et une couleur brun-gris pourrait se développer.

Les aliments avec un temps de cuisson court et ceux dont le degré de cuisson change pendant le réchauffage, comme le poisson, ne conviennent absolument pas au réchauffage.

## Préparation

Placez les aliments cuits dans de l'eau glacée pendant environ une heure directement après la cuisson. Le refroidissement rapide empêche les aliments de continuer à cuire. La condition de cuisson optimale est ainsi conservée.

Ensuite, rangez les aliments au réfrigérateur à une température maximale de 41 °F (5 °C).

Veillez noter que plus longtemps les aliments sont entreposés, plus la qualité des aliments diminue.

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

## Réglages

Modes de cuisson  | Sous-vide

Température : Voir le tableau

Temps : Voir le tableau

## Cuisson sous vide

Tableau pour le réchauffage des aliments cuits avec la méthode sous vide

| Aliment  | 🌡️ [ °F/°C]        |                        | ⌚ <sup>2</sup> [min] |
|--|--------------------|------------------------|----------------------|
|  | Moyen <sup>1</sup> | Bien cuit <sup>1</sup> |                      |
| <b>Viande</b>  |                    |                        |                      |
| Carré d'agneau   | 136 / 58           | 144 / 62               | 30                   |
| Steak de filet de bœuf, 1 3/4 po (4 cm) d'épaisseur              | 133 / 56           | 142 / 61               | 30                   |
| Steak de croupe de bœuf, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur               | 133 / 56           | –                      | 30                   |
| Filet de porc, entier  | 145 / 63           | 153 / 67               | 30                   |
| <b>Légumes</b>   |                    |                        |                      |
| Chou-fleur en fleurons, moyens à gros <sup>3</sup>               | 185 / 85           |                        | 15                   |
| Chou-rave en tranches <sup>3</sup>                               | 185 / 85           |                        | 10                   |
| <b>Fruits</b>  |                    |                        |                      |
| Ananas en tranches   | 185 / 85           |                        | 10                   |
| <b>Autres aliments</b>   |                    |                        |                      |
| Fèves, blanches, trempées à un ratio de 1 à 2 (fèves au liquide) | 194 / 90           |                        | 10                   |
| Échalote, entière  | 185 / 85           |                        | 10                   |

🌡️ Température / temps ⌚

<sup>1</sup> Degré de cuisson

Le degré de cuisson "Bien cuit" a une température interne plus élevée que "moyen", mais n'est pas cuit entièrement comme dans le sens classique.

<sup>2</sup> Les valeurs de temps s'appliquent aux aliments dont la température de départ est d'environ 41 °F (5 °C) (température du réfrigérateur).

<sup>3</sup> Réchauffer seulement les aliments cuits en sauce.

# Fonctions spéciales

---

## Réchauffage

Pour réchauffer les aliments cuits avec la méthode sous vide, utilisez le mode "Sous vide" (voir le chapitre "Sous vide – Réchauffage").

Le four à vapeur est très efficace pour réchauffer doucement les aliments, sans les déshydrater ou les cuire davantage. Les aliments se réchauffent également et n'ont pas besoin d'être remués pendant le réchauffage.

Vous pouvez réchauffer des plats individuels ou des plats complets qui ont été préparés auparavant (viande, légumes et pommes de terre).

### Plats adéquats

Les petites quantités peuvent être réchauffées dans une assiette, tandis que les grandes quantités doivent être mises dans un plat de cuisson.

### Durée

Entre 10 et 15 minutes sont généralement suffisantes pour un plat d'aliments. Plus d'un plat requerra un peu plus de temps.

Si vous réchauffez plusieurs plats d'aliments les uns après les autres, le temps de réchauffage peut être réduit d'environ 5 minutes pour le deuxième plat et les plats subséquents étant donné que le four sera encore chaud.

### Contenu en humidité

Plus la nourriture est humide, moins il faut l'hydrater.

## Conseils

- Il n'est pas nécessaire de recouvrir la nourriture avant de la réchauffer.
- Ne réchauffez pas de gros mets. Divisez-les en portions et réchauffez celles-ci comme s'il s'agissait de plats complets.
- Les aliments compacts, comme les roulés ou les poivrons farcis, doivent être coupés en deux.
- Notez que les aliments panés ne demeurent pas croustillants lorsqu'ils sont réchauffés.
- Réchauffez les sauces séparément excepté pour les plats en sauce, comme le ragoût et les plats cuisinés où la sauce fait partie du plat.

## Réglages

Applications spéciales  | Réchauffage ou

Modes de cuisson  | Cuisson combinée vapeur  | Cuisson convection 

Température : voir le tableau

Humidité : voir le tableau

Durée : voir le tableau

## Fonctions spéciales

| Aliment  | 🌡️ [ °F/°C ] | ΔΔ [%] | 🕒 [min] |
|--|--------------|--------|---------|
| <b>Légumes</b>   |              |        |         |
| Carottes<br>Choux-fleurs<br>Chou-raves<br>Fèves  | 250 / 120    | 70     | 8–10    |
| <b>Plats d'accompagnement</b>  |              |        |         |
| Pâtes<br>Riz<br>Pommes de terre, coupées en deux dans le sens de la longueur   | 250 / 120    | 70     | 8–10    |
| Dumplings<br>Purée de pommes de terre  | 285 / 140    | 70     | 18–20   |
| <b>Viande et volaille</b>  |              |        |         |
| Viande tranchée, 1/2 po/1 1/2 cm d'épaisseur<br>Roulades, tranchées<br>Ragoût de bœuf<br>Ragoût d'agneau<br>Escalopes de poulet<br>Escalopes de dinde, tranchées                                 | 285 / 140    | 70     | 11–13   |
| <b>Poisson</b>   |              |        |         |
| Filet de poisson<br>Roulades de poisson, moitiés   | 285 / 140    | 70     | 10–12   |
| <b>Plats préparés</b>  |              |        |         |
| Spaghetti, sauce tomate<br>Rôti de porc, pommes de terre, légumes<br>Poivrons farcis (moitiés), riz<br>Fricassée de poulet, riz<br>Soupe aux légumes<br>Potage crémeux<br>Potage clair<br>Ragoût | 250 / 120    | 70     | 10–12   |

🌡️ Température/ΔΔ Humidité/🕒 Temps

# Fonctions spéciales

## Décongélation

Il est beaucoup plus rapide de décongeler les aliments dans le four à vapeur qu'à la température ambiante.

### Température

140 °F/60 °C est la température de décongélation idéale.

**Exceptions :** 122 °F/50 °C pour la viande hachée et le gibier


### Avant et après la décongélation

Enlevez tout l'emballage des aliments avant de les faire décongeler.

**Exceptions :** Laissez le pain et les produits de boulangerie-pâtisserie dans leur emballage, sans quoi ils absorberont l'humidité et ramolliront.

Après avoir retiré les aliments décongelés du four, laissez-les reposer à la température ambiante. Le temps de repos est nécessaire; il permet la répartition uniforme de la chaleur.

### Plat de cuisson

 Risque d'intoxication alimentaire causée par la salmonelle.

N'utilisez pas le liquide provenant de la décongélation de la viande ou de la volaille. Jetez-le et lavez le contenant, l'évier et vos mains.

Utilisez un plat de cuisson perforé avec un plat non perforé placé dessous lorsque vous dégelez des aliments qui sont susceptibles de dégoutter comme le poulet. Ainsi, l'aliment ne baignera pas dans le liquide décongelé.

Les aliments qui ne dégouttent pas à la décongélation peuvent être placés dans un plat non perforé.

## Conseils

- Le poisson n'a pas besoin d'être complètement décongelé avant la cuisson. Décongelez jusqu'à ce que la surface soit assez décongelée pour pouvoir y ajouter des herbes et des assaisonnements. De 2 à 5 minutes devraient suffire selon l'épaisseur du poisson.
- Lorsque vous faites décongeler des aliments qui ont gelé ensemble, comme des baies, des côtelettes, des filets de poisson, etc., séparez-les une fois que la moitié du temps de décongélation soit écoulée.
- Ne congelez pas de nouveau des aliments qui ont été décongelés.
- Pour décongeler des repas précuits surgelés, suivez le mode d'emploi figurant sur l'emballage.

## Réglages

Applications spéciales  | Décongélation ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur 

Température : voir le tableau

Durée de décongélation : voir le tableau

## Fonctions spéciales

| Aliments à décongeler                          | Quantité                                     | 🌡 [ °F/°C ] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|--|-------------|---------|---------|
| <b>Fruits</b>                                  |  |             |         |         |
| Compote de pommes                              | 1/2 lb/250 g                                 | 140 / 60    | 20–25   | 10–15   |
| Pommes en gros morceaux                        | 1/2 lb/250 g                                 | 140 / 60    | 20–25   | 10–15   |
| Abricots                                       | 1 lb/500 g                                   | 140 / 60    | 25–28   | 15–20   |
| Fraises  | 10,6 oz/300 g                                | 140 / 60    | 8–10    | 10–12   |
| Framboises/cassis                              | 10,6 oz/300 g                                | 140 / 60    | 8       | 10–12   |
| Cerises  | 5,3 oz/150 g                                 | 140 / 60    | 15      | 10–15   |
| Pêches   | 1 lb/500 g                                   | 140 / 60    | 25–28   | 15–20   |
| Prunes   | 1/2 lb/250 g                                 | 140 / 60    | 20–25   | 10–15   |
| Groseilles à maquereau                         | 1/2 lb/250 g                                 | 140 / 60    | 20–22   | 10–15   |
| <b>Légumes</b>                                 |  |             |         |         |
| Légumes surgelés en bloc                       | 10,6 oz/300 g                                | 140 / 60    | 20–25   | 10–15   |
| <b>Poisson</b>                                 |  |             |         |         |
| Filets de poisson                              | 14 oz/400 g                                  | 140 / 60    | 15      | 10–15   |
| Truite   | 1 lb/500 g                                   | 140 / 60    | 15–18   | 10–15   |
| Homard   | 300 g/10,6 oz.                               | 140 / 60    | 25–30   | 10–15   |
| Crevettes                                      | 10,6 oz/300 g                                | 140 / 60    | 4–6     | 5       |
| <b>Plats préparés</b>                          |  |             |         |         |
| Viandes, légumes, accompagnements/ragoût/soupe | 17 oz/480 g                                  | 140 / 60    | 20–25   | 10–15   |
| <b>Viande</b>                                  |  |             |         |         |
| Viande rôtie, tranchée                         | de 4,4 à 5,3 oz/<br>de 125 à 150 g<br>chacun | 140 / 60    | 8–10    | 15–20   |
| Viande hachée                                  | 1/2 lb/250 g                                 | 125 / 50    | 15–20   | 10–15   |
| Viande hachée                                  | 1 lb/500 g                                   | 125 / 50    | 20–30   | 10–15   |
| Ragoût   | 1 lb/500 g                                   | 140 / 60    | 30–40   | 10–15   |
| Ragoût   | 2 lb/1000 g                                  | 140 / 60    | 50–60   | 10–15   |
| Foie   | 1/2 lb/250 g                                 | 140 / 60    | 20–25   | 10–15   |
| Escalopes/côtelettes/sau-<br>cisses            | 28 oz/800 g                                  | 140 / 60    | 25–35   | 15–20   |

## Fonctions spéciales

| Aliments à décongeler  | Quantité     | 🌡️ [ °F/°C ] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|--------------|--------------|---------|---------|
| <b>Volaille</b>  |              |              |         |         |
| Poulet   | 2 lb/1000 g  | 140 / 60     | 40      | 15–20   |
| Cuisses de poulet  | 5,3 oz/150 g | 140 / 60     | 20–25   | 10–15   |
| Filet de poulet  | 1 lb/500 g   | 140 / 60     | 25–30   | 10–15   |
| Pilons de dinde  | 1 lb/500 g   | 140 / 60     | 40–45   | 10–15   |
| <b>Produits de boulangerie-pâtisserie</b>                      |              |              |         |         |
| Produits de boulangerie-pâtisserie à pâte feuilletée/au levain | –            | 140 / 60     | 10–12   | 10–15   |
| Biscuits et gâteaux  | 14 oz/400 g  | 140 / 60     | 15      | 10–15   |
| <b>Pain/Petits pains</b>                                       |              |              |         |         |
| Petits pains   | –            | 140 / 60     | 30      | 2       |
| Pain de seigle, tranché  | 1/2 lb/250 g | 140 / 60     | 40      | 15      |
| Pain complet, tranché  | 1/2 lb/250 g | 140 / 60     | 65      | 15      |
| Pain blanc, tranché  | 5,3 oz/150 g | 140 / 60     | 30      | 20      |

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson/⌚ Temps de repos



## Mise en conserve

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

## Bocaux de verre

Utilisez des bocaux et des accessoires propres en verre, en prenant soin de vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Les bocaux avec couvercles dévissables ou couvercles en verre qui sont munis d'un joint de caoutchouc peuvent être utilisés.

Veillez à ce que tous les bocaux soient de la même taille afin que la mise en conserve soit effectuée uniformément.

Après avoir rempli les bocaux de fruits ou de légumes, nettoyez les rebords en verre au moyen d'un linge propre et d'eau chaude, puis sellez les bocaux.

## Fruits

Triez les fruits avec soin, rincez-les brièvement, mais entièrement, et laissez-les s'égoutter. Faire attention en nettoyant les fruits fragiles, car ils sont très délicats.

Retirez toutes les pelures, tiges, cœurs ou noyaux. Coupez les gros fruits. Par exemple, coupez les pommes en tranches.

Si vous mettez en conserve des fruits avec leur noyau (comme des prunes et des abricots), faites plusieurs trous dans les fruits à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois, sans quoi ils éclateront.

## Légumes

Rincez, nettoyez et coupez les légumes.

Les légumes devraient être blanchis avant la mise en conserve. Ceci permet d'en conserver la couleur (voir la section "Blanchir").

## Volume de remplissage

Remplissez les bocaux de fruits ou légumes jusqu'à un maximum de 1 1/4 po (3 cm) sous le rebord. Ne tassez pas les aliments puisque cela pourrait endommager les parois cellulaires du fruit ou légume. Tapez doucement le pot sur un linge pour aider à distribuer le contenu également.

Utilisez une solution de sucre pour les fruits et une solution de sel ou de vinaigre pour les légumes.

## Conseils

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

## Méthode de préparation

- Placez le plat de cuisson perforé sur le plateau inférieur.
- Placez les bocaux (tous de la même grosseur) dans le plat de cuisson perforé. Assurez-vous qu'ils ne se touchent pas.

## Réglages

Applications spéciales  | Stérilisation des conserves

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



# Fonctions spéciales

---

## Extraction de jus

Cet appareil est idéal pour extraire le jus des fruits délicats, fermes et durs.

Il vaut mieux utiliser des fruits trop murs, car plus le fruit est mûr, plus grande sera la quantité de jus produite. Les fruits très murs donneront aussi une saveur plus intense.

## Préparation

Triez et rincez le fruit. Enlevez toutes les imperfections à l'aide d'un couteau.

Enlevez les queues des raisins et des cerises, car celles-ci ont un goût amer. Il n'est pas nécessaire d'enlever les queues des baies.

Coupez les plus gros fruits en morceaux d'environ 1 po (2 cm). Plus le fruit est dur, plus les morceaux devraient être petits.

## Conseils

- Essayez d'expérimenter avec des saveurs douces et acidulées.
- L'ajout de sucre permet d'accroître la quantité de jus produite et d'améliorer la saveur de la plupart des fruits. Il faut pour cela laisser tremper les fruits pendant plusieurs heures. Nous recommandons 1/4 à 1/2 tasse (50 à 100 g) de sucre par 2 lb (1 kg) de fruit sucré et 1/2 à 3/4 tasse (100 à 150 g) de sucre par 2 lb (1 kg) de fruit acidulé.
- Si vous souhaitez embouteiller le jus plutôt que le consommer immédiatement, versez-le dans des bouteilles propres alors qu'il est encore chaud et scellez les bouteilles sur-le-champ.

## Méthode de préparation

- Mettez les fruits préparés (nettoyés, lavés, coupés, etc.) dans un plat de cuisson perforé.
- Placez un récipient solide ou le plateau universel en dessous pour recueillir le jus.

## Réglages

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 210 °F/100 °C

Durée : 40 à 70 minutes


## Cuisson d'un menu

Vous pouvez cuire jusqu'à trois différents types d'aliments, p.ex. du poisson avec un accompagnement et des légumes.

Les aliments peuvent être sélectionnés dans n'importe quel ordre. L'appareil les triera automatiquement selon le temps de cuisson requis. Celui avec la plus longue durée va dans le four en premier.

Les fonctions *Heure de fin* et *Départ à* ne sont pas disponibles pour la "Cuisson d'un menu".

## Méthode de préparation

- Allumer le four à vapeur.
- Remplissez le réservoir d'eau et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez ensuite le plateau d'égouttement/plateau universel (selon le modèle) dans l'appareil.
- Sélectionnez *Applications spéciales*  | *Cuisson d'un menu*.
- Sélectionnez le type d'aliment.

Selon l'aliment, on vous demandera la taille et le degré de cuisson.



- Sélectionnez ou entrez les valeurs requises puis confirmez votre sélection en appuyant sur la touche OK.
- Sélectionnez *Ajouter les aliments*.
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et répétez les étapes suivies pour le premier ingrédient.
- Répétez la procédure, le cas échéant, pour le troisième ingrédient.

Après avoir confirmé *Démarrer menu cuisson*, l'écran vous dit quel aliment mettre dans le four. À la fin de la phase de préchauffage, l'écran vous montrera quand le prochain type d'aliment doit être placé dans le four. Lorsque ce moment est atteint, l'écran affiche le type d'aliment et le niveau de grille. Ce processus sera répété pour le troisième type d'aliment.

Vous pouvez quand même cuire ensemble des types d'aliments qui ne sont pas dans la liste de l'écran. Voir "Cuisson d'un menu – manuellement" pour les détails sur la façon de procéder.

# Fonctions spéciales

## Séchage

Utilisez uniquement l'application spéciale Séchage ou la fonction Cuisson combinée vapeur  | Cuisson convection  pour faire sécher des aliments et ainsi éliminer l'humidité.

### Méthode de préparation

- Coupez les aliments en morceaux de la même taille.
- Placez les morceaux sur la grille recouverte de papier de cuisson.

**Conseil :** La fonction de séchage dans un four combiné à vapeur ne convient pas aux bananes ni aux ananas.

### Réglages

Applications spéciales  | Séchage

Température : voir le tableau

Durée : voir le tableau

ou

Modes de cuisson  | Cuisson combinée vapeur  | Cuisson convection 

Température : voir le tableau

Temps de séchage : voir le tableau

Humidité : 0 %

| Aliment                              | 🌡️ [ °F/°C ]    | 🕒 [h]   |
|--------------------------------------|-----------------|---------|
| Rondelles de pomme                   | 160 / 70        | 6–8     |
| Abricots, coupés en deux, dénoyautés | 140-160 / 60–70 | 10–12   |
| Poires, tranchées                    | 160 / 70        | 7–9     |
| Herbes                               | 140 / 60        | 1,5–2,5 |
| Champignons                          | 160 / 70        | 3–5     |
| Tomates, tranchées                   | 160 / 70        | 7–9     |
| Agrumes, tranchés                    | 160 / 70        | 8–9     |
| Prunes dénoyautées                   | 140-160 / 60–70 | 10–12   |

🌡️ Température / 🕒 Temps (heures)

### Recette de yogourt

Pour préparer du yogourt, il vous faut du yogourt frais contenant de la culture vivante ou encore une culture bactérienne de yogourt, que vous pouvez vous procurer dans un magasin d'aliments naturels.

Utilisez du yogourt naturel sans additifs contenant de la culture vivante. N'utilisez pas de yogourt traité à la chaleur.

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

Vous pouvez utiliser soit du lait pasteurisé ou du lait entier frais. Le lait pasteurisé peut être utilisé sans autre traitement. Le lait frais doit d'abord être chauffé à 195 °F/90 °C (il ne doit pas être amené à ébullition!) puis refroidi à 95 °F/35°C. Le lait frais donne un yogourt plus ferme que le lait à longue conservation.

La teneur en gras du yogourt et du lait doit être identique.

Évitez de déplacer ou de secouer les pots pendant que le yogourt épaissit.

Lorsque le yogourt est prêt, il doit être immédiatement placé au réfrigérateur pour refroidir.

La fermeté, le contenu en matières grasses et les cultures utilisées dans la culture de yogourt sont tous des éléments affectant la consistance du yogourt maison. Les yogourts ne sont pas tous également appropriés comme cultures de yogourt.

### Causes possibles de résultats décevants

#### Le yogourt n'est pas ferme :

la culture à yogourt a été entreposée de manière inappropriée, le yogourt est resté trop longtemps à l'extérieur du réfrigérateur, l'emballage est endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

#### Les substances composant le liquide se sont disparues :

Les pots ont été déplacés ou le yogourt n'a pas été refroidi assez rapidement.

#### Le yogourt est grumeleux :

Le lait a été trop chauffé ou n'était pas d'assez bonne qualité; le lait et la culture à yogourt n'ont pas été remués uniformément.

**Conseil :** Lorsque vous utilisez une enzyme à yogourt, le yogourt peut être préparé à partir d'un mélange lait/crème. Mélangez 3/4 litre/3 tasses de lait avec 1/4 litre/1 tasse de crème.

# Fonctions spéciales

---

## Méthode de préparation

- Mélangez ½ tasse (100 g) de yogourt à 4 tasses de lait (1 litre) ou préparez le mélange avec de la culture à yogourt en poudre, conformément aux instructions du fabricant inscrites sur l'emballage.
- Versez le mélange dans des pots en verre, puis scellez-les.
- Placez les pots dans un plat de cuisson. Assurez-vous qu'ils ne se touchent pas.
- Immédiatement après que le yogourt est prêt, placez les pots dans le réfrigérateur en prenant soin de ne pas les déplacer inutilement.

## Réglages

MasterChef  Auto | Fonctions utiles | Yaourt maison

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 104 °F/40 °C

Durée : 5:00 heures

## Faire lever la pâte

### Méthode de préparation

- Préparez la pâte selon la recette.
- Placez le bol dans un plat de cuisson perforé ou sur la grille

### Réglages

Applications spéciales  | Levage de pâte

Temps : selon les instructions de la recette

ou

Modes de cuisson  | Cuisson combinée

vapeur  | Cuisson convection

Température : 86 °F/30 C

Durée : selon les instructions de la recette

Humidité : 100 %

## Faire fondre de la gélatine

### Méthode de préparation

- **Feuilles de gélatine :** Couvrez complètement les feuilles de gélatine d'eau froide et laissez-les tremper 5 minutes. Retirez les feuilles de gélatine du bol et essorez-les en pressant. Videz le bol. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le bol.
- **Poudre de gélatine :** Mettez la poudre de gélatine dans un bol et ajoutez de l'eau conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
- Recouvrez le bol et mettez-le dans un plat de cuisson perforé.

### Réglages

MasterChef  | Fonctions utiles | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 195 °F / 90 °C

Durée : 1 minute

## Faire fondre du chocolat

Vous pouvez utiliser le four à vapeur pour faire fondre n'importe quelle sorte de chocolat.

### Méthode de préparation

- Cassez le chocolat en petits morceaux. Laissez le glaçage à gâteau au chocolat dans son emballage et placez-le dans un plat de cuisson perforé.
- Mettez les grandes quantités dans un plat non perforé et les petites quantités dans une tasse ou un bol.
- Recouvrez le contenant ou le plat d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur chaude.
- Remuez les grandes quantités une fois durant la cuisson.

### Réglages

MasterChef  | Fonctions utiles | Faire fondre du chocolat

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 150 °F/65 °C

Durée: 20 minutes

# Fonctions spéciales

## Peler des légumes et des fruits

### Méthode de préparation

- Faites une incision en forme de croix à l'extrémité pédonculaire des tomates, des nectarines, etc. Il sera ainsi plus facile d'enlever la peau.
- Mettez les aliments dans un plat perforé si vous cuisinez à la vapeur ou mettez-les sur le plateau si vous utilisez la grille.
- Dans le cas des amandes, il est important de les plonger dans l'eau froide dès qu'elles sont sorties du four, sans quoi il est impossible d'enlever leur peau.

### Réglages

Modes de cuisson  | Gril maxi

Niveau : 3

Durée: voir le tableau

| Aliment  | 🕒 [min] |
|----------|---------|
| Poivrons | 10      |
| Tomates  | 7       |

🕒 durée

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 210 °F/100 °C

Durée : voir le tableau

| Aliment    | Durée en minutes |
|------------|------------------|
| Abricots   | 1                |
| Amandes    | 1                |
| Nectarines | 1                |
| Poivrons   | 4                |
| Pêches     | 1                |
| Tomates    | 1                |

🕒 durée



### Conservation des pommes

Vous pouvez traiter les pommes cultivées à la maison dans le four à vapeur pour augmenter la durée pendant laquelle vous pouvez les conserver. Une fois traitées, les pommes se conservent pendant 5 à 6 mois lorsqu'elles sont gardées dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Cette méthode ne s'applique qu'aux pommes et non aux autres types de fruits.

#### Réglages

MasterChef  | Fruits | Pommes | Aliment entier | Préservation

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur 

Température : 125 °F (50 °C)

Temps de conservation : 5 minutes

### Blanchir

Faites blanchir les fruits et les légumes avant de les congeler. Le blanchiment favorise le maintien de la qualité des fruits et des légumes lorsqu'ils sont congelés.

Le blanchiment favorise également la conservation de la couleur naturelle des légumes.

#### Méthode de préparation

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

#### Réglages

Applications spéciales  | Blanchir

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur 

Température : 210 °F/100 °C

Durée : 1 minute

## Fonctions spéciales

---

### Faire suer des oignons

On entend par "faire suer des oignons" faire cuire les oignons dans leur propre jus, auquel on ajoute un peu de gras au besoin.

#### Méthode de préparation

- Coupez les oignons en petits morceaux et mettez-les dans un plat de cuisson non perforé avec un peu de beurre.
- Recouvrez le contenant ou le plat d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur chaude.

#### Réglages

MasterChef  Auto | Fonctions utiles | Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : 4 minutes

### Faire suer le lard

Le bacon ne peut être rissolé lorsqu'il est cuit à la vapeur.

#### Méthode de préparation

- Mettez le bacon (cubes ou tranches) dans un plat de cuisson non perforé.
- Recouvrez le contenant d'un couvercle ou de papier d'aluminium pouvant résister à une température maximale de 212 °F/100 °C et à la vapeur.

#### Réglages

MasterChef  Auto | Fonctions utiles | Faire suer le bacon

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur

Température : 210 °F/100 °C

Durée : 4 minutes

### Stérilisation de récipients

Le four à vapeur peut stériliser les bouteilles pour bébé et autres ustensiles de cuisson. Vérifiez d'abord que le fabricant garantit que toutes les composantes résistent à une température de 212 °F/100 °C et à la vapeur.

Démontez, nettoyez et rincez à fond les bouteilles pour bébé. Remontez les bouteilles seulement lorsqu'elles sont complètement séchées. Ceci évite la recontamination.

#### Marches à suivre

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

#### Réglages

Applications spéciales  | Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 210 °F/100 °C

Durée : 15 minutes

### Réchauffer des serviettes humides

#### Méthode de préparation

- Humidifiez des serviettes puis roulez-les.
- Mettez-les un à côté de l'autre dans un plat de cuisson perforé.

#### Réglages

MasterChef  Auto | Fonctions utiles | Préparer serviettes humides

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 160 °F/70 °C

Durée : 2 minutes

# Fonctions spéciales

---

## Décristallisation du miel

### Méthode de préparation

- Desserrez le couvercle et mettez le pot de miel dans un plat de cuisson perforé.
- Remuez le miel une fois durant la cuisson.

### Réglages

MasterChef  Auto | Fonctions utiles | Décristalliser le miel

ou

Modes de cuisson  | Cuisson à vapeur



Température : 140 °F/60 °C

Durée : 90 minutes (peu importe la taille du pot ou la quantité de miel qu'il contient)

## Pizza

### Réglages

Applications spéciales  | Pizza

ou

Modes de cuisson  | Cuisson convection



Température : 355-437 °F/180-225 °C

Durée : 1 à 20 minutes

Conseil : utilisez la grille recouverte de papier parchemin.

## Préparer des confitures

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

### Bocaux de verre

Utilisez uniquement des bocaux stérilisés munis de couvercles dévissables et ayant une capacité maximale d'une tasse (250 ml).

Après avoir versé la confiture dans les bocaux, nettoyez l'extérieur du rebord de ceux-ci au moyen d'un linge et d'eau chaude.

### Préparation

Triez les fruits avec soin, rincez-les brièvement, mais entièrement, et laissez-les s'égoutter. Faire attention en nettoyant les fruits fragiles, car ils sont très délicats et s'écrasent facilement.

Retirez les branches, les cœurs et les noyaux.

Mettez le fruit en purée sinon la confiture ne figera pas. Ajoutez du sucre à confitures aux fruits (selon les instructions du sachet) et bien brasser.

Pour les fruits sucrés et les baies, vous devriez également ajouter de l'acide citrique.

## Méthode de préparation

- Remplissez les bocaux aux 2/3 (maximum).
- Placez les bocaux ouverts dans un plat de cuisson perforé ou sur la grille.
- À la fin du programme, sortez les bocaux du four à vapeur au moyen des gants de four. Laissez-les reposer pendant 1 à 2 minutes avant de les sceller avec des couvercles dévissables et de les laisser à refroidir.

## Réglages

Modes de cuisson  | Cuisson combinée vapeur  | Cuisson convection

Température : 300 °F/150 °C


Durée : 35 minutes

Humidité : 0 %

# Fonctions spéciales

## Programme Sabbat

Cette fonction est conçue pour l'observance d'une religion.

Le programme fonctionne avec Chaleur haut et bas  et ne peut être modifié.

Le programme ne démarrera que si la porte est ouverte puis fermée :

- Le four à vapeur se réchauffera jusqu'à ce qu'il atteigne la température à laquelle vous l'avez réglé et il maintiendra cette température pendant un maximum de 72 heures;
- Le symbole Programme Sabbat apparaîtra à l'écran continuellement.
- L'heure sera alors éteinte.
- L'éclairage intérieur ne s'allume pas même si la porte est ouverte.

Si le réglage Eclairage | activé a été sélectionné, l'éclairage reste allumé lorsque le programme Sabbat a été sélectionné et restera allumé pendant la durée du programme.

Le programme Sabbat ne peut être sélectionné si une alarme a été réglée ou si une minuterie fait son décompte.

## Méthode de préparation

- Sélectionnez Applications spéciales .
- Sélectionnez Programme Shabbat;
- Réglez la température requise.
- Sélectionnez Départ;

Le symbole Programme Sabbat et la température réglée apparaissent à l'affichage.

Le four à vapeur est prêt à être utilisé.

- Pour démarrer le programme, ouvrez la porte.
- Placez les aliments au four.
- Fermez la porte.

Le programme débutera après environ 5 minutes.

Une fois que le Programme "Sabbat" a débuté, il est impossible de le changer ou de l'enregistrer comme Programmes personnalisés.

Pour arrêter le programme de façon prématurée :


- Éteignez le four à vapeur.

## Fonctionnement

L'embout métallique de la sonde est inséré dans les aliments. Il y a un capteur de température dans l'embout métallique qui mesure la température interne des aliments durant la cuisson.

Le réglage de la température interne dépendra de la cuisson souhaitée pour la viande et du type de viande. La température peut être réglée à entre 86 et 210 °F / 30 et 99 °C.

La durée de cuisson dépendra d'un nombre de facteurs différents. Plus la température du compartiment du four et l'humidité sont élevées, s'il y a lieu, et plus la viande sera mince, plus la température interne réglée sera atteinte rapidement.

Le processus de cuisson se terminera automatiquement lorsque la température interne de la viande atteint la valeur réglée de la sonde. Exception : pour la fonction Cuisson combinée vapeur  ou avec les programmes personnalisés, une autre étape de cuisson, p. ex., brunir la viande, pourra être requise.












**Dommages à la sonde en cas d'utilisation incorrecte!**

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four au moment de faire cuire des aliments.

Elle est uniquement protégée de la surchauffe lorsqu'elle est branchée.

## Quand utiliser la sonde

La sonde peut être utilisée dans les modes de fonctionnement suivants :

- Cuisson combinée vapeur et conv.  | Cuisson convection 
- Cuisson combinée vapeur et conv.  | Chaleur haut et bas 
- Cuisson convection 
- Gril convection 
- Chaleur haut et bas 
- Cuisson intensive 
- Humidité plus 
- Cuisson à vapeur 
- Applications spéciales  | Réchauffage

# Sonde

## Remarques importantes au sujet de la thermosonde

La poignée et le câble de la thermosonde ne doivent pas toucher l'élément de brunissage/ gril pendant la cuisson.

**Risque de bris!**

N'utilisez pas la thermosonde pour soulever les aliments.

La pointe métallique de la thermosonde doit être complètement insérée jusqu'au centre de l'aliment.

La pointe métallique ne doit pas être en contact avec des os ou être enfoncée dans des endroits très gras. Vous risqueriez de déclencher l'arrêt prématuré de l'appareil.

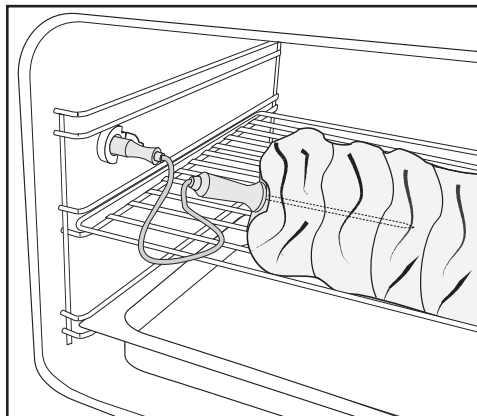
Si la viande est très marbrée et persillée, sélectionnez la température interne la plus élevée fournie dans le tableau de rôtiissage.

Si vous utilisez des sacs à cuisson, vous pouvez soit transpercer le sachet et enfoncer la thermosonde jusqu'au centre du morceau de viande, soit planter d'abord la thermosonde dans la viande et refermer le sac ensuite. Consultez les indications présentes sur l'emballage.

Si vous emballez le morceau de viande dans du papier aluminium, vous devez transpercer l'aluminium pour planter la thermosonde jusqu'au centre de la viande.

## Méthode de préparation

- Préparez les aliments.
- Insérez l'embout métallique de la sonde complètement dans les aliments.
- Placez les aliments au four.



- Ouvrez la prise de branchement pour la sonde et insérez la prise de la sonde dans la prise de branchement jusqu'à ce que vous sentiez un dé-clic.
- Sélectionnez la fonction désirée.
- Modifiez la température suggérée ou la température interne s'il y a lieu.

Après le processus de cuisson

**⚠ Risque de brûlure!**


La sonde peut devenir chaude.

- Avant de sortir les aliments du four, retirez soigneusement la prise de la sonde de la prise de branchement.



## Conseils

- Si vous cuisinez plusieurs morceaux de viande ensemble, la sonde devrait être insérée dans le plus gros morceau.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, lorsque la température interne est atteinte, insérez la sonde à un autre endroit ou augmentez la température interne et répétez le programme.

| Viande                            |  [°F / °C] |
|-----------------------------------|---|
| Veau                              | 165–175 / 75–80   |
| Porc fumé                         | 165 / 75  |
| Gigot d'agneau                    | 175–185 / 80-85   |
| Selle d'agneau                    | 160–170 / 70-75   |
| Selle de gibier                   | 150–170 / 65-75   |
| Haut ou extérieur du rôti         | 175–195 / 80–90   |
| Filet ou surlonge de bœuf         |   |
| saignant                          | 115 / 45  |
| à point                           | 130 / 55  |
| bien cuit                         | 165 / 75  |
| Rôti ou palette de porc           | 175–195 / 80–90   |
| Filet mignon ou côtelette de porc | 165 / 75  |
| Gibier ou croupe                  | 175–195 / 80–90   |

 Température interne

# Rôtissage

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

## Conseils pour le rôtissage

- Insérez le filtre à graisses dans le panneau arrière.





La viande congelée doit être décongelée avant de la cuire étant donné qu'elle sécherait.

- Faites toujours décongeler la viande avant de la faire rôtir.
- Retirez la peau et les tendons avant de la faire rôtir.
- Assaisonnez la viande au goût et parsemez de noisettes de beurre ou pour du gibier, bardez de tranches de bacon entrelardé.

**Conseil :** Le gibier peut être mariné toute la nuit, p. ex., dans du babeurre, afin de le rendre plus tendre.

- Si vous cuisinez plusieurs pièces de viande ensemble, sélectionnez des pièces qui sont de taille semblable.
- Faites rôtir la viande sur la grille au-dessus du plateau universel. Les liquides de cuisson s'amasseront dans le plateau et vous pourrez les recueillir afin de faire une sauce.
- Laissez reposer pendant 10 minutes environ après la fin de la cuisson afin que le jus de cuisson soit réparti uniformément.

Nous vous suggérons les fonctions

Cuisson combinée vapeur  | Cuisson convection  et Cuisson combinée vapeur  | Chaleur haut et bas  pour le rôtissage.

Si vous souhaitez utiliser d'autres fonctions, vous pouvez programmer vos étapes de cuisson à titre de programme personnalisé (voir la section "Programmes personnalisés").

## Four combiné à vapeur

Plus la température du compartiment du four est basse, plus le processus de cuisson sera long et, par conséquent, plus la viande sera tendre.

### Viande maigre

L'ajout de vapeur empêche la surface de la viande maigre de se sécher. D'excellents résultats peuvent être atteints lorsque vous utilisez 5 étapes de cuisson pour le processus de cuisson.

- Étape de cuisson 1 : le compartiment du four et la grille au-dessus du plateau universel sont préchauffés.
- Étape de cuisson 2 : la viande est brunie.
- Étape de cuisson 3 : ajustez la température afin qu'elle convienne à la cuisson de la viande pour qu'elle soit tendre.
- Étape de cuisson 4 : faites cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Étape de cuisson 5 : continuez la cuisson jusqu'au niveau requis.

## **Viande grasse** avec peau croustillante

- Étape de cuisson 1 : utilisez une température élevée afin de faire fondre la graisse et de brunir la peau.
- Étape de cuisson 2 : réduisez la température et augmentez l'humidité.
- Étape de cuisson 3 : augmentez la température pour une peau croustillante.

## **Plats braisés**

- Étape de cuisson 1 : préchauffez le four avec la grille au-dessus du plateau universel.
- Étape de cuisson 2 : la viande est brunie.
- Étape de cuisson 3 : faites braiser la viande à une température de 210 °F/100 °C et à un niveau d'humidité de 84 %.

## **Volaille**

- Étape de cuisson 1 : utilisez une température élevée et un niveau d'humidité élevé afin de faire fondre la graisse.
- Étape de cuisson 2 : abaissez la température.
- Étape de cuisson 3 : augmentez la température et réduisez l'humidité afin de sécher la peau et la rendre croustillante.


















































Pour de plus amples renseignements au sujet des réglages pertinents, veuillez vous reporter au tableau de rôtissage suivant.

# Rôtissage

## Tableau de rôtissage

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.













Les durées et les températures fournies dans les tableaux constituent uniquement des recommandations.

| Type de viande                                | Étape de cuisson | Fonction  | 🌡️<br>[ °F/°C ] | 📊<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔪<br>[ °F/°C ] |
|---|------------------|---|-----------------|----------|------------|----------------|
| <b>Volaille</b>                               |                  |   |                 |          |            |                |
| Canard farci pesant jusqu'à 4 lb / 2 kg       | 1                |       | 375/190         | 40       | 20         | –              |
|   | 2                |       | 210/100         | 80       | 140        | –              |
|   | 3                |    | 375/190         | –        | 23         | –              |
| Canard non farci pesant jusqu'à 4,0 lb / 2 kg | 1                |       | 375/190         | 40       | 20         | –              |
|   | 2                |       | 210/100         | 80       | 100        | –              |
|   | 3                |    | 375/190         | –        | 23         | –              |
| Magret de canard, à point                     | 1                |       | Niveau 3        | 0        | 15         | –              |
|   | 2                |       | 85/30           | 0        | 20         | –              |
|   | 3                |       | Niveau 3        | 0        | 7–13       | –              |
| Magret de canard, bien cuit                   | 1                |       | Niveau 3        | 0        | 15         | –              |
|   | 2                |       | 85/30           | 0        | 20         | –              |
|   | 3                |       | Niveau 3        | 0        | 7–13       | –              |
|   | 4                |       | 85/30           | 0        | 5          | –              |
| Dinde, environ 9 lb / 4,5 kg                  | 1                |       | 375/190         | 40       | 30         | –              |
|   | 2                |       | 210/100         | 80       | 270        | –              |
|   | 3                |    | 375/190         | –        | 23         | –              |
| Poulet, entier                                | 1                |     | 435/225         | 0        | 20         | –              |
|   | 2                |   | 300/150         | 55       | 60         | –              |
|   | 3                |   | Niveau 3        | 0        | 2–12       | –              |
| Cuisses de poulet                             | 1                |   | 395/200         | 95       | 30–25      | –              |
|   | 2                |   | 440/225         | 0        | 13–18      | –              |
|   | 3                |   | Niveau 3        | 0        | 0–7        | –              |
| Roulé de dinde, farci/<br>non farci           | 1                |   | 375/190         | 40       | 20         | –              |
|   | 2                |   | 285/140         | 75       | 100        | –              |
|   | 3                |    | 395/200         | –        | 4–8        | –              |
| Poitrine de dinde                             | 1                |   | 340/170         | 65       | 85         | –              |
|   | 2                |    | Niveau 3        | –        | 0–9        | –              |

# Rôtissage

| Type de viande               | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️<br>[ °F/°C ] | ⦿<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔌<br>[ °F/°C ] |
|------------------------------|------------------|----------|-----------------|----------|------------|----------------|
| <b>Veau</b>                  |                  |          |                 |          |            |                |
| Filet mignon (Roti)          |                  |          |                 |          |            |                |
| Saignant                     | –                |          | 347/175         | –        | –          | 115/45         |
| Médium                       | –                |          | 329/165         | –        | –          | 130/55         |
| Bien cuit                    | –                |          | 320/160         | –        | –          | 165/75         |
| Filet mignon (rôti moelleux) |                  |          |                 |          |            |                |
| Saignant*                    | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 8          | –              |
|                              | 3                |          | 140/60          | 0        | 30         | –              |
|                              | 4                |          | 140/60          | 49       | 30         | –              |
| Moyen*                       | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 210/100         | 0        | 20         | –              |
|                              | 4                |          | 149/65          | 49       | 60         | –              |
|                              | 5                |          | 158/70          | 51       | 60         | –              |
| Filet mignon (rôti moelleux) |                  |          |                 |          |            |                |
| Bien cuit*                   | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 210/100         | 0        | 20         | –              |
|                              | 4                |          | 150/65          | 49       | 60         | –              |
|                              | 5                |          | 195/90          | 68       | 50         | –              |
|                              | 6                |          | 395/200         | –        | 5          | –              |
| Selle (rôti moelleux)        |                  |          |                 |          |            |                |
| Bien cuit*                   | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 210/100         | 0        | 20         | –              |
|                              | 4                |          | 150/65          | 49       | 60         | –              |
|                              | 5                |          | 195/90          | 68       | 80         | –              |
|                              | 6                |          | 395/200         | –        | 5          | –              |

# Rôtissage

| Type de viande               | Étape            | Mode de fonctionnement  | 🌡️<br>[°F / °C]                             | 💧<br>[%]          | 🕒<br>[min]            | 🔥<br>[°F / °C]   |
|------------------------------|------------------|---|---|-------------------|-----------------------|------------------|
| Jarret de veau               | 1<br>2           |    | 210 / 100<br>375 / 190                      | 84<br>–           | 155<br>17             | –<br>–           |
| Viande braisée*              | 1<br>2<br>3      |    | Niveau 3<br>Niveau 3<br>100                 | 0<br>0<br>84      | 10<br>10<br>165       | –<br>–<br>–      |
| <b>Agneau</b>                |                  |   |   |                   |                       |                  |
| Gigot d'agneau               | 1<br>2           |    | Niveau 3<br>210 / 100                       | –<br>57           | 18<br>190             | –<br>–           |
| Longe / couronne<br>À point* | 1<br>2<br>3<br>4 |    | Niveau 3<br>Niveau 3<br>85 / 30<br>165 / 75 | –<br>–<br>0<br>47 | 10<br>8<br>30<br>40   | –<br>–<br>–<br>– |
| Bien cuit*                   | 1<br>2<br>3<br>4 |    | Niveau 3<br>Niveau 3<br>85 / 30<br>210 / 75 | –<br>–<br>0<br>57 | 10<br>10<br>30<br>100 | –<br>–<br>–<br>– |
| <b>Porc</b>                  |                  |   |   |                   |                       |                  |
| Filet mignon                 | –                |    | 395 / 200                                   | –                 | –                     | 165 / 75         |
| Porc fumé                    | 1<br>2           |    | 395 / 200<br>265 / 130                      | 0<br>100          | 30<br>–               | –<br>75          |
| Rôti de porc bardé           | 1<br>2<br>3      |  | 225<br>100<br>165–185                       | 54<br>84<br>–     | 40<br>120<br>20–25    | –<br>–<br>–      |
| Longe de porc                | 1<br>2           |  | 355 / 180<br>265 / 130                      | 50<br>30          | 30<br>–               | –<br>75          |
| <b>Bœuf</b>                  |                  |   |   |                   |                       |                  |
| Filet mignon (rôti)          |                  |   |   |                   |                       |                  |
| saignant                     | –                |  | 345 / 175                                   | –                 | –                     | 115 / 45         |
| à point                      | –                |  | 340 / 170                                   | –                 | –                     | 130 / 55         |
| bien cuit                    | –                |  | 330 / 165                                   | –                 | –                     | 165 / 75         |

# Rôtissage

| Type de viande               | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️<br>[ °F/°C ] | ⚖️<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔌<br>[ °F/°C ] |
|------------------------------|------------------|----------|-----------------|-----------|------------|----------------|
| Filet mignon (rôti moelleux) |                  |          |                 |           |            |                |
| Saignant*                    | 1                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 140/60          | 0         | 30         | –              |
|                              | 4                |          | 140/60          | 49        | 30         | –              |
| Moyen*                       | 1                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 210/100         | 0         | 20         | –              |
|                              | 4                |          | 149/65          | 49        | 60         | –              |
|                              | 5                |          | 158/70          | 51        | 60         | –              |
| Filet mignon (rôti moelleux) |                  |          |                 |           |            |                |
| Bien cuit*                   | 1                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 210/100         | 0         | 20         | –              |
|                              | 4                |          | 150/65          | 49        | 60         | –              |
|                              | 5                |          | 195/90          | 68        | 105        | –              |
|                              | 6                |          | 395/200         | –         | 8          | –              |
| Rôti de surlonge             |                  |          |                 |           |            |                |
| Saignant                     | –                |          | 345/175         | –         | –          | 115/45         |
| Médium                       | –                |          | 338/170         | –         | –          | 130/55         |
| Bien cuit                    | –                |          | 330/165         | –         | –          | 165/75         |
| Filet mignon (rôti moelleux) |                  |          |                 |           |            |                |
| Saignant*                    | 1                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 140/60          | 0         | 30         | –              |
|                              | 4                |          | 140/60          | 49        | 30         | –              |
| Moyen*                       | 1                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 2                |          | Niveau 3        | 0         | 10         | –              |
|                              | 3                |          | 210/100         | 0         | 20         | –              |
|                              | 4                |          | 149/65          | 49        | 60         | –              |
|                              | 5                |          | 158/70          | 51        | 60         | –              |

# Rôtissage

| Type de viande  | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️<br>[ °F/°C ] | 💧<br>[%] | 🕒<br>[min] | 🔥<br>[ °F/°C ] |
|-----------------|------------------|----------|-----------------|----------|------------|----------------|
| Bien cuit*      | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                 | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                 | 3                |          | 210/100         | 0        | 20         | –              |
|                 | 4                |          | 150/65          | 49       | 60         | –              |
|                 | 5                |          | 195/90          | 68       | 135        | –              |
|                 | 6                |          | 395/200         | –        | 8          | –              |
| Roulades**      | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                 | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                 | 3                |          | 210/100         | 84       | 120        | –              |
| Bœuf braisé**   | 1                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                 | 2                |          | Niveau 3        | 0        | 10         | –              |
|                 | 3                |          | 210/100         | 84       | 205        | –              |
| <b>Gibier</b>   |                  |          |                 |          |            |                |
| Selle de gibier |                  |          |                 |          |            |                |
| Moyen*          | 1                |          | Niveau 3        | –        | 10         | –              |
|                 | 2                |          | Niveau 3        | –        | 7          | –              |
|                 | 3                |          | 85/30           | 0        | 30         | –              |
|                 | 4                |          | 165/75          | 52       | 40         | –              |
| Bien cuit*      | 1                |          | Niveau 3        | –        | 10         | –              |
|                 | 2                |          | Niveau 3        | –        | 13         | –              |
|                 | 3                |          | 85/30           | 0        | 30         | –              |
|                 | 4                |          | 210/100         | 47       | 107        | –              |

🌡️ Température/Niveau de Gril éco / 💧 Humidité / 🕒 Durée / 🔥 Température interne

Cuisson combinée vapeur et convection / Cuisson combinée vapeur et Gril Maxi / Cuisson combinée vapeur et convection / Gril Maxi / Gril convection

\* Au cours de l'étape 1, veuillez placer le plateau universel sur le niveau de plateau 1 et la grille sur le niveau de plateau 2 (à l'exception du carré d'agneau où la grille est placée **sur** le plateau universel sur le niveau de plateau 1) sans y poser d'aliments et préchauffez le four. Placez la viande sur la grille préchauffée au début de l'étape 2.

\*\* \* Au cours de l'étape 1, placez le plateau universel sur le niveau de plateau 2 sans y poser d'aliments et préchauffez le four. Placez la viande sur le plateau préchauffé au début de l'étape 2.



Pour être en santé, il est important de manger des aliments qui ont été cuits adéquatement. Faites cuire les gâteaux, la pizza, les frites, etc. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ne faites pas de surcuisson.

## Cuisson convection

Pour cuire sur plusieurs plateaux à la fois. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément dans la cavité pour une température de cuisson uniforme.

- Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson par convection, réduisez d'environ 65 °F/20 °C les températures suggérées pour le mode Chaleur haut et bas.

## Chaleur haut et bas

La chaleur est obtenue des éléments de chauffage du haut et du bas pour créer des résultats parfaits pour toutes les recettes.

- Utilisez uniquement un niveau de plateaux pour la cuisson.
- Placez les plateaux de cuisson sur le niveau du milieu.
- Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four 10 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne modifiera pas le temps de cuisson.

## Brunir

Pour une garniture parfaitement brunie, par exemple au moment de faire un gratin ou de brunir le dessus d'un plat cuisiné.

## Cuire

Utilisez cette fonction à la fin de la période de cuisson pour faire dorer encore davantage le dessous des aliments.

## Cuisson Hydra

Pour les mélanges crémeux, les pâtes à choux et les bretzels surgelés.

## Cuisson intensive

Pour cuire des gâteaux avec une garniture humide, p. ex., un gâteau au fromage, des gâteaux aux fruits frais, des quiches ou des flans. Convient également aux articles comme la pizza qui ne requièrent pas la précuisson de la base.

- Faites cuire sur le plateau inférieur.

## Four combiné à vapeur

Le fini brillant sur les pains, les petits pains et les pâtes feuilletées est obtenu en ajoutant de la vapeur (humidité maximale, basse température) au cours de l'étape de cuisson 1. Le brunissement est obtenu en utilisant un niveau d'humidité élevé et une température élevée. L'étape de séchage se produit avec une humidité basse et une température élevée.

# Cuire

---

## Conseils pour la cuisson

### Filtre à graisses

- Retirez le filtre à graisses du panneau arrière. Sinon, les résultats peuvent ne pas être uniformes.

### Moules

- Les moules de couleur foncée conviennent le mieux pour la pâtisserie. Ils transmettent la chaleur plus vite au mélange. Les moules réfléchissants en métal renvoient la chaleur.

La cuisson des gâteaux est donc plus longue.

- Faites cuire les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille, le côté long allongé dans le sens de la largeur du four pour une répartition optimale de la chaleur et une cuisson uniforme.
- Pour les programmes MasterChef, utilisez les moules indiqués dans le livre de recettes.

### Plateau universel

En raison de sa surface PerfectClean antiadhésive, le plateau universel n'a pas besoin d'être graissé pour la cuisson.

## Niveau de la grille

- Au moment de cuire des gâteaux avec des garnitures humides, faites cuire sur un niveau à la fois.
- Utilisez au maximum deux niveaux de plateaux à la fois. Si vous souhaitez cuire sur les deux niveaux de plateaux à la fois, utilisez le niveau du bas et du milieu.

## Papier sulfurisé

Le papier sulfurisé n'est nécessaire que pour cuire :

- les aliments ayant un contenu élevé en sel (p. ex. les bretzels, les bâtonnets de pain) puisque le sel peut endommager les surfaces PerfectClean;
- les meringues ou les aliments ayant un contenu élevé en blanc d'œuf puisqu'ils sont plus susceptibles de coller;
- la pâte feuilletée.

## Aliments surgelés

- Lorsque vous faites cuire des produits surgelés comme des frites, des croquettes, des gâteaux, de la pizza et des baguettes, réglez la température au niveau le plus bas indiqué par le fabricant sur l'emballage.
- Effectuez la cuisson des aliments congelés comme les gâteaux, la pizza ou les baguettes sur une couche de papier-parchemin placé sur la grille.

La cuisson de gros articles congelés sur le plateau de cuisson ou sur le plateau universel peut porter le métal à se déformer à un tel point que vous ne pourrez sortir le plateau du four.

- Les petits articles congelés comme les frites ou les croquettes de pommes de terre peuvent être cuits sur le plateau universel. Placez-les sur du papier-parchemin et tournez-les à plusieurs reprises.

## Remarques au sujet du tableau de cuisson au four

- Règle générale, il est préférable de sélectionner la température la moins élevée indiquée dans le tableau.
- Ne réglez pas la température à un niveau plus élevé que celui recommandé. Augmenter la température peut réduire la durée de la cuisson, mais mènera à un brunissement inégal et à des résultats de cuisson insatisfaisants.
- Vérifiez si les aliments sont cuits à la fin du temps de cuisson le plus court mentionné. Pour vérifier si un gâteau est cuit, insérez un bâtonnet de bois dans le centre du gâteau. S'il est cuit, le bâtonnet ressortira sans pâte ni miettes d'aliments.

# Cuire

## Tableau de cuisson au four

| Aliment cuit                    | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️ [°F/°C]      | ΔΔ [%] | ⌚ min |
|---------------------------------|------------------|----------|-----------------|--------|-------|
| <b>Gâteau éponge</b>            |                  |          |                 |        |       |
| Plateau de cuisson              | –                |          | 300-355/150–180 | –      | 25    |
| Moule à charnière               | –                |          | 320-340/160–170 | –      | 25–35 |
| <b>Pâte feuilletée</b>          |                  |          |                 |        |       |
| Fourrée                         | 1                |          | 210/100         | 100    | 7     |
|                                 | 2                |          | 375-410/190–210 | 90     | 10    |
|                                 | 3                |          | 375-410/190–210 | 75     | 5     |
|                                 | 4                |          | 375-410/190–210 | 0      | 6     |
| Pâte feuilletée*                | –                |          | 355/180         | –      | 15    |
| <b>Choux</b>                    |                  |          |                 |        |       |
| Choux à la crème/<br>éclairs    | –                |          | 300-365/150–185 | 0      | 50    |
| <b>Pâte au levain</b>           |                  |          |                 |        |       |
| Bagels                          | 1                |          | 210/100         | 100    | 10    |
|                                 | 2                |          | 395/200         | 0      | 24    |
| Baguettes, pain à<br>l'épeautre | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|                                 | 2                |          | 125/50          | 100    | 4     |
|                                 | 3                |          | 410/210         | 50     | 6     |
|                                 | 4                |          | 355-410/180–210 | 0      | 30    |
| Gâteau au beurre                | 1                |          | 320/160         | 90     | 15    |
|                                 | 2                |          | 250-330/120–165 | 0      | 10    |
| Croissants                      | 1                |          | 195/90          | 100    | 2     |
|                                 | 2                |          | 320/160         | 90     | 10    |
|                                 | 3                |          | 320-410/160–190 | 0      | 27    |
| Pain aux trois grains           | 1                |          | 85/30           | 100    | 15    |
|                                 | 2                |          | 300/150         | 50     | 10    |
|                                 | 3                |          | 300/150         | 0      | 100   |

| Aliment cuit                           | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️ [°F/°C]      | ∆∆ [%] | 🕒 min |
|--|------------------|----------|-----------------|--------|-------|
| Pain plat                              | 1                |          | 105/40          | 100    | 10    |
|  | 2                |          | 125/50          | 100    | 2     |
|  | 3                |          | 410/210         | 0      | 6     |
|  | 4                |          | 310-375/155-190 | 0      | 25    |
| Brioche tressée                        | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|  | 2                |          | 125/50          | 100    | 2     |
|  | 3                |          | 395/200         | 50     | 10    |
|  | 4                |          | 320-395/160-200 | 0      | 12    |
| Pain blanc dans un moule rectangulaire | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|  | 2                |          | 125/50          | 100    | 4     |
|  | 3                |          | 410/210         | 50     | 6     |
|  | 4                |          | 430/220         | 0      | 25-50 |
| Petits pains aux herbes                | 1                |          | 310/155         | 90     | 9     |
|  | 2                |          | 395/200         | 0      | 15-25 |
| Petits pains multi-grains              | 1                |          | 310/155         | 90     | 9     |
|  | 2                |          | 395/210         | 0      | 20-30 |
| Pizza                                  | –                |          | 350-400/175-205 | –      | 35    |
| Tresse suisse                          | 1                |          | 195/90          | 100    | 6     |
|  | 2                |          | 340-410/170-210 | 50     | 45    |
| Stollen                                | 1                |          | 300/150         | 100    | 30    |
|  | 2                |          | 265-320/130-160 | 0      | 30    |
| Croustade                              | 1                |          | 85/30           | 100    | 30    |
|  | 2                |          | 320/160         | 90     | 25    |
|  | 3                |          | 265-355/130-180 | 0      | 10    |
| Brioches                               | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|  | 2                |          | 125/50          | 100    | 2     |
|  | 3                |          | 395/200         | 50     | 10    |
|  | 4                |          | 395/200         | 0      | 8-13  |
| Pain complet                           | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|  | 2                |          | 125/50          | 100    | 4     |
|  | 3                |          | 410/210         | 50     | 6     |
|  | 4                |          | 375-420/190-215 | 0      | 30    |

# Cuire

| Aliment cuit  | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️ [°F/°C]      | ∆∆ [%] | 🕒 min |
|---|------------------|----------|-----------------|--------|-------|
| Pain blanc  | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|   | 2                |          | 125/50          | 100    | 4     |
|   | 3                |          | 410/210         | 50     | 6     |
|   | 4                |          | 340-410/170-210 | 0      | 30    |
| Petits pains blancs                                 | 1                |          | 310/155         | 90     | 9     |
|   | 2                |          | 395/200         | 0      | 20-30 |
| Pain au froment                                     | 1                |          | 105/40          | 100    | 8     |
|   | 2                |          | 125/50          | 100    | 4     |
|   | 3                |          | 410/210         | 50     | 6     |
|   | 4                |          | 355-430/180-220 | 0      | 30    |
| Tarte aux oignons                                   | –                |          | 375/190         | –      | 25-35 |
| <b>Pâte Brisée</b>                                  |                  |          |                 |        |       |
| Biscuits  | 1                |          | 365/185         | 50     | 6     |
|   | 2                |          | 365/185         | 0      | 10-15 |
| Gâteaux avec garniture sèche                        | –                |          | 395/200         | 85     | 35    |
| Gâteaux avec garniture humide*                      | 1                |          | 410/210         | 0      | 15    |
|   | 2                |          | 375/190         | 0      | 20-30 |
| Tranche avec garniture                              | –                |          | 340-375/170-190 | –      | 35-45 |
| <b>Pâte au fromage blanc</b>                        |                  |          |                 |        |       |
| Brioches  | 1                |          | 125/50          | 100    | 5     |
|   | 2                |          | 330/165         | 50     | 5     |
|   | 3                |          | 330/165         | 0      | 14-26 |
| Pizza   | –                |          | 310-365/155-185 | –      | 30    |
| Plateau de cuisson                                  | –                |          | 320-355/160-180 | –      | 45-55 |
| <b>Pâte à gâteau</b>                                |                  |          |                 |        |       |
| Moule à gâteau                                      | –                |          | 340-375/170-190 | –      | 55    |
| Gâteau sur plaque de four avec garniture aux fruits | –                |          | 340-375/170-190 | –      | 40    |

| Aliment cuit                | Étape de cuisson | Fonction | 🌡️ [°F/°C]      | 💧 [%] | 🕒 min |
|-----------------------------|------------------|----------|-----------------|-------|-------|
| Biscuits                    | –                |          | 300-375/150–190 | 95    | 25    |
| Gâteau en forme de pyramide | –                |          | Niveau 3        | –     | 2–3** |
| <b>Pain au levain</b>       |                  |          |                 |       |       |
| Pain de seigle (mélange)    | 1                |          | 410/210         | 50    | 5     |
|                             | 2                |          | 375-410/190–210 | 0     | 50    |
| Pain de seigle              | 1                |          | 410/210         | 60    | 6     |
|                             | 2                |          | 410/210         | 0     | 6     |
|                             | 3                |          | 310-340/155–170 | 0     | 60    |
| <b>Strudel</b>              |                  |          |                 |       |       |
| Strudel aux pommes          | 1                |          | 85/30           | 90    | 7     |
|                             | 2                |          | 375/190         | 0     | 35–60 |

🌡️ Température/Niveau de Gril éco/💧 Humidité/🕒 Temps de cuisson

Cuisson combinée vapeur et convection/ Cuisson combinée vapeur et éléments haut et bas/

Éléments haut et bas/ Cuisson par convection/ Cuisson intensive/ Cuisson Hydra/ Gril Maxi

\* Préchauffez le four alors qu'il est vide.

\*\* Par tranche

# Gril

 Risque de brûlure!

La porte de l'appareil doit rester fermée alors que vous grillez des aliments, sinon les commandes deviendront chaudes.

La sonde ne peut pas être utilisée avec les fonctions Gril maxi , Gril  et Cuisson combinée vapeur  | Gril maxi .

## Gril maxi

Cette fonction donne d'excellents résultats si vous souhaitez brunir et saisir des aliments. Servez-vous-en pour les côtelettes, les côtes levées, les grandes quantités de viande et pour faire brunir de grands plats.

## Gril

Cette fonction est excellente pour griller ou saisir de plus petites portions. Utilisez cette fonction pour les côtelettes, les côtes levées, les petites quantités de viande ou pour faire brunir de petits plats.

## Gril convection

Pour griller des aliments plus épais, p. ex., viande roulée, volaille.

## Conseils pour le grillage

- Placez les aliments sur la grille sur le plateau.
- Au moment de griller du poisson, placez le poisson sur un morceau de papier de cuisson coupé à la bonne taille.
- Placez les aliments dans le four à vapeur sans le préchauffer. Le préchauffage du four à vapeur n'est pas requis lorsque vous faites griller des aliments.
- Grillez des aliments épais, p. ex., un demi-poulet, au milieu et des aliments peu épais, p. ex., des steaks, sur le plateau du haut.
- Retournez les aliments après  $\frac{2}{3}$  de temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson.



## Conseils

- Marinez ou ajouter un peu d'huile si nécessaire à de la viande maigre. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et faire de la fumée.
- Coupez les saucisses diagonalement avant de les griller.
- Il est préférable de faire griller les aliments d'une épaisseur semblable en même temps afin que le temps de grillage de chaque article ne varie pas trop.
- Pour griller des pièces de viande plus épaisses plus graduellement après une température initiale élevée, continuez de griller à un réglage de température inférieur ou utilisez un rail inférieur afin de permettre aux aliments de cuire entièrement jusqu'au centre.

# Gril

## Tableau de grillage


| Aliments à griller            | Fonction | 🌡️ [°F/°C] | 💧 [%] | 🕒 min |
|-------------------------------|----------|------------|-------|-------|
| <b>Poisson</b>                |          |            |       |       |
| Truite                        |          | Niveau 3   | –     | 25–30 |
| Saumon                        |          | 355/180    | –     | 35    |
| Maquereau                     |          | Niveau 3   | –     | 25    |
| <b>Viande/saucisses</b>       |          |            |       |       |
| Hamburgers                    |          | Niveau 3   | –     | 20    |
| Saucisses fraîches/pré-cuites |          | Niveau 3   | –     | 15–20 |
| <b>Divers</b>                 |          |            |       |       |
| Pain                          |          | Niveau 3   | –     | 5–8   |
| Pain avec garnitures          |          | Niveau 3   | –     | 8–15  |
| Maïs en épis                  |          | Niveau 3   | 30    | 23    |

🌡️ Température/Niveau de Gril éco/💧 Humidité/🕒 Temps de cuisson

Gril Maxi/ Gril convection/ Cuisson combinée vapeur et Gril maxi

## Accéder au menu " Réglages "


Depuis le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.

Vous pouvez maintenant vérifier ou modifier les réglages.

Les réglages ne peuvent être modifiés lorsqu'un programme de cuisson est en cours.

## Modifier et sauvegarder les réglages

- Sélectionnez  Réglages.
- Balayez l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche, puis touchez-le pour le sélectionner.



Les réglages actuellement sélectionnés sont entourés d'un cadre coloré.

- Balayez l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche, puis touchez-la pour la sélectionner.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le réglage est sauvegardé.

# Réglages

## Aperçu des réglages

| Option   | Réglages disponibles   |
|--|--|
| Langue  | ... / deutsch / english / ...<br>Site  |
| Heure  | Afficher<br>activé / désactivé * / Mise en veilleuse la nuit<br>Horloge<br>analogique * / Numérique<br>Format heure<br>24 h * / 12 h (am/pm)<br>Régler                                     |
| Date   |  |
| Eclairage  | activé / activé 15 sec *   |
| Ecran d'accueil  | Menu principal<br>Modes de cuisson<br>MasterChef<br>Fonctions utiles<br>MyMiele<br>Favoris   |
| Luminosité   | ■■■■■▬▬▬   |
| Volume   | Signaux sonores<br>Bip touches<br>Mélodie de bienvenue<br>activé * / désactivé   |
| Unités   | Poids<br>g * / lb / lb/oz<br>Température<br>°C * / °F  |
| Maintenir chaud  | activé / désactivé *   |
| Rinçage automatique  | activé * / désactivé   |
| Réduction vapeur   | activé * / désactivé   |
| Temp. préprogrammées   |  |
| Sécurité   | Verrou de sécurité activé <br>activé / désactivé *<br>Verrou de sécurité activé<br>activé / désactivé * |

| Option          | Réglages disponibles                                   |
|-----------------|--|
| Dureté de l'eau | doux<br>moyennes<br>dur *                              |
| Revendeur       | Mode expo<br>activé / désactivé *                      |
| Réglage usine   | Réglages<br>Favoris<br>Temp. préprogrammées<br>MyMiele |




\* Réglages usine

# Réglages

## Langue

Le site et la langue peuvent être définis.

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




**Conseil :** Si vous sélectionnez accidentellement une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  Réglages et utilisez le symbole  pour retourner au sous-menu Langue .

## Heure




### Affichage

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

- activé

L'heure reste affichée en permanence. Vous pouvez activer et désactiver l'éclairage , utiliser l'alarme et la minuterie , ou ouvrir et fermer le panneau de commande  en appuyant sur la touche correspondante.

- désactivé

L'écran s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four à vapeur en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions d'éclairage de l'intérieur  du four et de l'alarme et la minuterie , ainsi que pour l'ouverture et la fermeture du panneau de commande .

- Mise en veilleuse la nuit

Pour économiser de l'énergie, l'heure ne s'affiche à l'écran qu'entre 5:00 et 23:00. Le reste du temps, elle n'est pas visible.

### Affichage

L'heure du jour peut être affichée en format analogique (sous la forme d'une horloge) ou Numérique (h:min). L'affichage numérique montre également la date.

### Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez sélectionner le format d'affichage de l'heure :

- 24 h

L'heure est affichée au format de 24 heures.

- 12 h (am/pm)

L'heure est affichée au format de 12 heures.

### Régler l'heure

Réglez les heures et les minutes.

Après le rétablissement du courant à la suite d'une panne, l'heure s'affiche de nouveau. L'information est mémorisée pendant 200 heures environ.

### Synchroniser


Cette option du menu n'apparaît que si vous êtes branché au système Miele@Home (voir les instructions distinctes à cet effet).

## Date

Réglez la date.

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

## Éclairage

- activé  
La lumière de l'intérieur du four est allumée durant toute la durée de cuisson.
- activé 15 sec  
La lumière s'éteint 15 secondes après le début d'un programme de cuisson. Appuyez sur  pour la rallumer pendant 15 secondes supplémentaires.

## Écran d'accueil

Le menu principal apparaîtra à l'écran si le four est allumé. Vous pouvez modifier ce réglage par défaut afin que, par exemple, les fonctions du four ou les réglages MyMiele apparaissent à l'écran.

## Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une suite de sept petites barres.



- Sélectionnez Plus doré ou Plus clair pour modifier la luminosité de l'affichage.

## Volume

### Signaux sonores

Le volume est représenté par une suite de sept petites barres.



Le volume maximal est sélectionné lorsque tous les segments sont remplis. Si aucun segment n'est rempli, le volume est éteint.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour ajuster le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour allumer ou éteindre les signaux sonores.

### Tonalité du clavier


Le volume est représenté par une suite de sept petites barres.



Le volume maximal est sélectionné lorsque tous les segments sont remplis. Si aucun segment n'est rempli, le volume est éteint.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour ajuster le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour allumer ou éteindre le volume du clavier.

### Mélodie de bienvenue

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie de bienvenue. Vous pourrez entendre la mélodie au moment d'appuyer la touche Marche/Arrêt .

# Réglages

---

## Unités de mesure

### Poids



- g  
Le poids des aliments dans les programmes MasterChef est affiché en grammes.
- lb  
Le poids des aliments dans les programmes MasterChef est affiché en livres.
- lb/oz  
Le poids des aliments dans les programmes MasterChef est affiché en livres et en onces.

### Température

- °C  
La température est affichée en degrés Celsius.
- °F  
La température est affichée en degrés Fahrenheit.

## Réchaud

Veillez noter que certains aliments délicats comme le poisson peuvent continuer de cuire lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.

- activé  
La fonction "Réchaud" est activée par défaut avec le symbole Cuisson vapeur  si une température supérieure à environ 176 °F/80 °C est sélectionnée pour la cuisson. Si vous ne retirez pas les aliments du four à vapeur à la fin d'un programme, la fonction Réchaud commencera après environ cinq (5) minutes. Le symbole Maintenir chaud apparaîtra à l'écran et les aliments seront maintenus au chaud pendant environ quinze (15) minutes à une température de 158 °F/70 °C. La fonction Réchaud est annulée si l'affichage ou la touche  est touché ou lorsque la porte est ouverte.
- désactivé  
La fonction "Maintenir chaud" est désactivée.



## Rinçage automatique

À la suite d'un programme de cuisson avec de la vapeur, Rinçage automatique apparaîtra à l'affichage après avoir éteint le four à vapeur.

Tout dépôt d'aliments subsistant sera éliminé du système.

Vous pouvez activer ou désactiver le processus de rinçage automatique.

## Réduction de vapeur

– activé

Si vous cuisinez à une température d'environ au moins 175 °F/80 °C (cuire à la vapeur) ou de 175 à 210 °F / 80 à 100 °C et un réglage d'humidité de 100 % (cuisson combinée vapeur), la fonction de réduction de la vapeur s'active automatiquement à la fin du programme de cuisson. Cela réduit la quantité de vapeur qui s'échappe de l'appareil lorsque la porte est ouverte à la fin du temps de cuisson. Réduction vapeur apparaît à l'écran ainsi que *Opération terminée*.

– désactivé

Si la réduction de vapeur est désactivée, la fonction *Maintenir chaud* est aussi automatiquement désactivée. Dans ce cas, une grande quantité de vapeur s'échappe lorsque la porte est ouverte.

## Températures préprogrammées

Il est recommandé de modifier les températures préprogrammées si vous avez l'habitude de travailler avec des températures différentes.

Une fois qu'une option est sélectionnée, le mode de cuisson ou la fonction utile apparaissent en même temps que la température préprogrammée.

- Sélectionnez le mode de cuisson ou la fonction utile souhaité.
- Modifiez la température proposée.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Sécurité


### Verrouillage du système

Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle de l'appareil.

L'alarme et la minuterie peuvent tout de même être réglées lorsque le verrouillage du système est activé.

Le four restera verrouillé même après une panne de courant.

– activé

Le verrouillage du système est maintenant activé. Si vous souhaitez utiliser le four à vapeur, appuyez sur le symbole  pendant au moins 6 secondes.

– désactivé

Le verrouillage du système n'est pas activé. Le four à vapeur peut être utilisé normalement.


# Réglages

---

## Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sont bloquées quelques secondes après le démarrage d'un programme.

### – activé

Le verrouillage des touches est actif. Maintenez la touche  enfoncée pendant au moins 6 secondes pour utiliser les touches de nouveau. Le verrouillage des touches est alors désactivé pendant quelques instants.

### – désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Toutes les touches sont accessibles comme d'habitude.

## Dureté d'eau

Le four à vapeur est réglé en usine pour de l'eau dur. Il doit être ajusté selon la dureté de l'eau locale pour assurer un fonctionnement sans problème et pour que le détartrage soit effectué selon un intervalle adéquat. Plus l'eau est dure, plus le détartrage doit être effectué souvent.

### – doux

< 8,7 g/gal, < 1,5 mmol/l

### – moyennes

8,7 à 14,6 °g/gal, 1,5 à 2,5 mmol/l

### – dur

> 14,6 g/gal, > 2,5 mmol/l

## Programme Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. Il ne devrait pas être réglé pour un usage domestique.

## Mode Démo

Si le mode démo est activé, le symbole Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas. apparaîtra au moment d'allumer le four à vapeur.

### – activé

Maintenez la touche OK enfoncée pendant au moins quatre (4) secondes afin d'activer le mode Démo.

### – désactivé

Maintenez la touche OK enfoncée pendant au moins quatre (4) secondes afin de désactiver le mode Démo. Le four à vapeur peut dorénavant être utilisé normalement.

## Réglages usine

- Réglages  
Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages par défaut.
- Favoris  
Tous les programmes personnalisés seront supprimés.
- Temp. préprogrammées  
Toutes les températures par défaut qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages par défaut.
- MyMiele  
Toutes les entrées MyMiele seront supprimées.

# Nettoyage et entretien

## Renseignements importants sur le nettoyage et l'entretien

 Risque de blessure!

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou s'endommager à la suite de l'utilisation de produits nettoyants inappropriés. Le devant du four, en particulier, s'endommagera si vous utilisez des nettoyants pour les fours.

Toutes les surfaces peuvent s'égratigner. Des égratignures sur les surfaces de verre peuvent causer un bris.

Essuyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

Les taches tenaces peuvent endommager le four à vapeur dans certaines circonstances.

Lorsque le four a refroidi, nettoyez le four, l'intérieur de la porte et le joint d'étanchéité. Si vous attendez trop longtemps avant de les nettoyer, ils deviendront plus difficiles à nettoyer.

N'utilisez pas d'agents nettoyants commerciaux. N'utilisez que des agents nettoyants conçus pour usage domestique.

N'utilisez pas d'agents nettoyants ou de détergents à vaisselle liquides contenant des hydrocarbures aliphatiques puisque ceux-ci pourraient faire gonfler les joints d'étanchéité.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir à une température sécuritaire avant de le nettoyer.

- L'appareil et les accessoires devraient être nettoyés et séchés à fond après chaque utilisation.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.

Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, p.ex. pendant les vacances, il devrait être nettoyé et séché à fond auparavant pour éviter la formation d'odeurs, etc. Laissez ensuite la porte ouverte.

## Pour un entretien optimal de l'appareil, n'utilisez jamais les produits et articles suivants :

Afin d'éviter d'endommager les surfaces au moment du nettoyage, n'utilisez pas les produits suivants :

- des nettoyeurs contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
- des agents détartrants;
- des agents nettoyeurs abrasifs, comme les nettoyeurs en poudre ou en crème et les pierres ponce;
- des nettoyeurs à base de solvants;
- des nettoyeurs pour acier inoxydable;
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle;
- des produits nettoyeurs pour surface de cuisson en céramique;
- des éponges ou des brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyeurs abrasifs;
- des tampons effaceurs;
- des grattoirs en métal;
- de la laine d'acier;
- des tampons spiraux à récurer en inox;
- des agents de détachage;
- des vaporisateurs pour four.

Les nettoyeurs pour vitres **peuvent être utilisés** pour nettoyer les surfaces extérieures. Il **ne faut cependant pas** les laisser agir trop longtemps sur les surfaces, car celles-ci pourraient s'abîmer. **Essuyez-les rapidement après l'application.**

## Devant de l'appareil

Si vous ne nettoyez pas les salissures rapidement, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever et l'aspect des surfaces de votre appareil risque de se décolorer et de s'altérer. Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge ou un chiffon propre et de l'eau tiède savonneuse. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre, humide et sans produit nettoyant.
- Après le nettoyage, séchez la façade de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

# Nettoyage et entretien

---

## PerfectClean

Les surfaces du compartiment du four et des rails ont été recouvertes d'un émail **PerfectClean**. Ce fini a une apparence irisée. Les surfaces PerfectClean ont de très bonnes propriétés non adhésives et sont très faciles à nettoyer.

Toutefois, il est très important de nettoyer les surfaces chaque fois que le four est utilisé.

La surface deviendra plus dure à nettoyer et les propriétés antiadhésives déterioreront si les salissures ne sont pas éliminées après chaque utilisation et que vous leur permettez de s'accumuler.

Il est plus facile d'éliminer les saletés causées par les éclaboussures et les préparations pour gâteau tandis que le four ou le plateau sont toujours chauds. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud.

Certains jus de fruits renversés peuvent causer des décolorations sur les surfaces. Ces décolorations sont permanentes, mais elles n'affecteront en rien l'efficacité de la surface.

Retirez l'agent de nettoyage résiduel après le nettoyage. Si vous ne le faites pas, les propriétés antiadhésives des surfaces PerfectClean seront réduites.

## Pour protéger l'effet non adhésif des surfaces PerfectClean, veuillez éviter :

- d'utiliser des agents nettoyants abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres ponce;
- d'utiliser des produits nettoyants pour surface de cuisson en céramique;
- d'utiliser des nettoyeurs pour surfaces en céramique et en acier inoxydable;
- d'utiliser de la laine d'acier;
- d'utiliser des éponges abrasives, comme les tampons à récurer ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyants abrasifs;
- d'utiliser des vaporisateurs pour four.
- de les laver au lave-vaisselle
- d'utiliser des agents de détachage.

Ne pas utiliser de vaporisateurs pour four.

## Intérieur du four

La surface du compartiment du four a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Veuillez consulter la section "PerfectClean" pour des renseignements sur le nettoyage et l'entretien.

La porte du four (voir la section "Porte") et les rails latéraux (voir la section "Rails latéraux") peuvent être retirés afin de faciliter le nettoyage de l'intérieur de la porte.

### Après un programme de cuisson à la vapeur


- Retirer :
  - la condensation au moyen d'une éponge ou d'un chiffon absorbant
  - les salissures légères à l'aide d'une éponge propre et une solution tiède savonneuse
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre.
- Séchez ensuite l'intérieur du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Conseil :** Vous pouvez laisser le four sécher automatiquement (consultez la section "Nettoyage et entretien – Séchage").

### Après un programme de rôtissage, de cuisson de grillades ou de cuisson

Nettoyez le compartiment du four à fond après le rôtissage et la cuisson sinon les salissures peuvent s'incruster et devenir impossibles à enlever.

- Nettoyez le compartiment de cuisson avec une éponge de nettoyage non abrasive et une solution de liquide pour lave-vaisselle et d'eau chaude. S'il y a lieu, le tampon à l'arrière de l'éponge peut être utilisé.
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre.
- Séchez ensuite l'intérieur du four et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

**Conseil :** Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez humidifier les taches pendant quelques minutes avec du liquide pour lave-vaisselle et de l'eau chaude. Vous pouvez également utiliser le programme Entretien  | Tremper (consultez la section "Nettoyage et entretien – Trempage").

# Nettoyage et entretien

## Filtre du drain

- Le filtre dans la porte du four devrait être nettoyé et séché après chaque utilisation.
- Du vinaigre peut être utilisé pour enlever toute décoloration et tous dépôts calcaires du filtre dans la porte du four. Rincez à fond avec de l'eau propre afin d'éliminer tout agent de nettoyage résiduel.

## Joint d'étanchéité

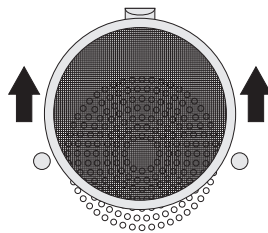
Les dépôts de graisse sur le joint entre l'intérieur de la porte du four et l'intérieur du four peuvent le fragiliser ou entraîner l'apparition de fissures.

- Nettoyez le joint de la porte après chaque programme de cuisson ou de rôtissage à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide sans détergent, ou à l'aide d'une éponge douce propre et d'une solution d'eau tiède savonneuse.
- Après le nettoyage, séchez le joint à l'aide d'un linge doux.
- Remplacez le joint de la porte lorsqu'il devient poreux ou fragile.

Vous pouvez commander les joints de portes auprès du Service technique Miele (voir la fin de ce manuel pour les coordonnées).

## Filtre à graisses

Nettoyez le filtre à graisses après chaque programme de rôtissage. Le filtre à graisses peut être nettoyé au lave-vaisselle



- Tirez le filtre à graisses sur le panneau arrière vers le haut pour l'enlever.
- Le filtre à graisses peut être lavé au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'une solution d'eau tiède savonneuse appliquée avec une éponge propre et douce.

Si le filtre à graisses est nettoyé dans le lave-vaisselle, les résultats seront meilleurs si le filtre est placé horizontalement dans le panier. Certains détergents à lave-vaisselle peuvent entraîner la décoloration de la surface du filtre. Cette décoloration n'affectera pas le fonctionnement du filtre d'une quelconque façon.



## Réservoir d'eau et récupérateur de vapeur condensée

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

- Retirez et videz le réservoir d'eau et le réservoir de vapeur condensée après chaque utilisation. Poussez-les vers le haut alors que vous les retirez de l'appareil.

De l'eau peut s'égoutter dans le compartiment du réservoir d'eau et du réservoir de vapeur condensée au moment de retirer les réservoirs.

- Séchez le compartiment à l'aide d'un linge doux.
- Rincez le réservoir d'eau/réservoir de vapeur condensée à la main ou au lave-vaisselle.
- Puis séchez le réservoir d'eau et le réservoir de vapeur condensée avec un chiffon doux afin d'éviter l'accumulation de dépôts de calcaire.

## Accessoires

### Plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Lavez et séchez les plats de cuisson après chaque utilisation.
- Le vinaigre peut être utilisé pour éliminer les décolorations bleuâtres. Rincez à fond avec de l'eau propre afin d'éliminer tout agent de nettoyage résiduel.

## Plateau universel et grille

La surface du plateau universel et de la grille a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Ne nettoyez pas le plateau universel et la grille dans le lave-vaisselle.

Veillez consulter la section "PerfectClean" pour des renseignements sur le nettoyage et l'entretien.

- Retirer :
  - les salissures légères avec une éponge propre et douce et une solution d'eau tiède savonneuse.
  - les salissures plus tenaces avec une éponge propre non abrasive et une éponge propre et douce et une solution d'eau savonneuse. S'il y a lieu, vous pouvez utiliser le tampon à l'arrière de l'éponge.
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre.
- Séchez la surface du plateau universel et de la grille avec un chiffon doux.

## Sonde

Évitez de mettre la sonde dans l'eau ou au lave-vaisselle : cela pourrait l'endommager.

- Nettoyez la sonde à l'aide d'un linge humide après chaque utilisation.

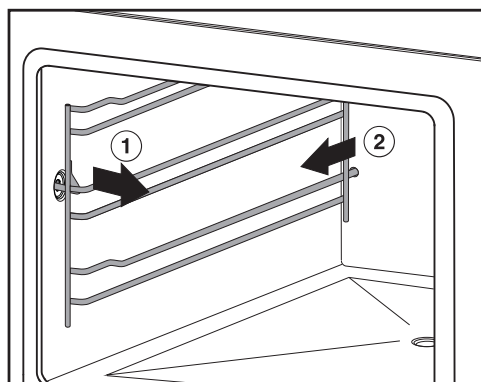
# Nettoyage et entretien

## Rails

La surface des rails latéraux a été recouverte de PerfectClean.

Ne nettoyez pas les rails latéraux au lave-vaisselle.

Veuillez consulter la section "PerfectClean" pour des renseignements sur le nettoyage et l'entretien.



- Repoussez fermement les rails latéraux en place après le nettoyage. Assurez-vous qu'ils sont correctement insérés (voir l'illustration).

Si les rails latéraux ne sont pas correctement insérés, il n'y a aucune protection anti-basculement, les articles pourraient être sortis du four à vapeur accidentellement et le capteur de température pourrait être endommagé lorsque les plats de cuisson sont placés dans le four à vapeur.

- Tirez les rails latéraux d'abord au côté ① puis à l'arrière ② du four à vapeur.

### ■ Retirer :

- les salissures légères à l'aide d'une éponge propre et une solution tiède savonneuse
- les salissures plus tenaces avec une éponge propre non abrasive et une éponge propre et douce et une solution d'eau savonneuse. S'il y a lieu, vous pouvez utiliser le tampon à l'arrière de l'éponge.
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre.

- Séchez les rails latéraux au moyen d'un linge doux.

## Entretien

Les fonctions Heure de fin et Départ à ne sont pas disponibles durant Entretien Ⓞ.

### Trempage

Vous pouvez faire tremper les salissures importantes avec ce programme après un programme de rôtissage.

- Laissez la cavité du four se refroidir.
- Retirez tous les accessoires du four.
- Remplissez le réservoir d'eau
- Sélectionnez Entretien Ⓞ | Tremper.

Ce processus de trempage prend environ dix (10) minutes.

### Séchage

L'humidité résiduelle dans le compartiment du four est séchée, même dans les endroits inaccessibles.

- Séchez tout d'abord la cavité du four avec un linge doux.
- Sélectionnez Entretien Ⓞ | Séchage.

Ce processus de séchage prend environ vingt (20) minutes.

### Rinçage

Durant ce processus, les conduites d'eau sont rincées. Tout éventuel résidu alimentaire est évacué du système.

- Sélectionnez Entretien Ⓞ | Rinçage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le rinçage dure environ 10 minutes.

## Détartrage

Nous recommandons l'utilisation de pastilles de détartrage Miele (voir la section "Accessoires optionnels") pour détartrer l'appareil. Elles ont été spécialement conçues pour le détartrage optimal des produits Miele. Les autres agents de détartrage qui en plus de l'acide citrique contiennent d'autres acides ou d'autres substances indésirables comme des chlorures peuvent endommager le produit. Aussi, l'effet désiré ne peut pas être garanti si la solution de détartrage n'a pas la concentration appropriée.

La solution de détartrage est acide. Ne renversez pas d'agent de détartrage sur les surfaces métalliques. Ceci pourrait causer l'apparition de marques. Cependant, en cas de contact avec ces surfaces, essuyez immédiatement l'agent de détartrage.


Le four à vapeur doit être détartré après un certain nombre d'heures de fonctionnement. Lorsqu'il doit être détartré, un numéro s'affichera à l'écran pour indiquer le nombre de processus de cuisson restants avant que l'appareil se verrouille. Seuls les processus de cuisson utilisant de la vapeur sont comptés. Après le dernier processus de cuisson utilisant de la vapeur restant, l'appareil se verrouille.

Nous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il se verrouille.


## Nettoyage et entretien

---

Durant le processus de détartrage, le réservoir d'eau doit être rincé et rempli d'eau fraîche et le réservoir de vapeur condensée doit être vidé.

- Éteignez le four à vapeur et sélectionnez Entretien  | Détartrer.

Le message *Veuillez patienter...* apparaîtra à l'affichage. Le processus de détartrage est en cours de préparation et pourrait prendre quelques minutes. Dès que l'appareil est prêt, vous serez invité à remplir le réservoir d'eau.

- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à la marque  et ajoutez 2 pastilles de détartrage de Miele.
- Poussez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur OK pour confirmer.
- Videz le réservoir de vapeur condensée.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le processus de détartrage commence et le décompte de la durée se fait à l'écran.

Il est possible d'annuler le processus de détartrage uniquement pendant les 6 premières minutes. N'éteignez pas l'appareil pendant le processus de détartrage. S'il est éteint avant la fin du processus, le processus entier devra être recommencé à partir du début.

Le réservoir d'eau devra être vidé, rincé à deux reprises et rempli avec de l'eau froide du robinet au cours du détartrage. Le réservoir de vapeur condensée doit être vidé.

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

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Lorsque cela se sera produit, le symbole *Vider le plat récupérateur* apparaîtra à l'affichage.

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

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le processus de détartrage est terminé.

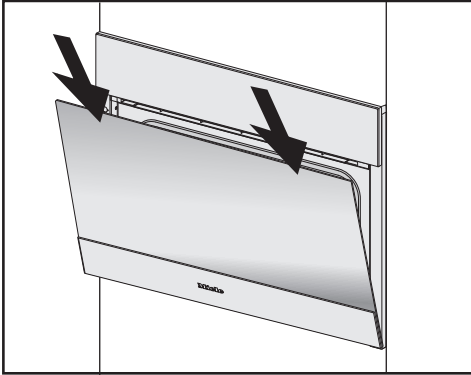
### Après le détartrage

- Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau et le réservoir d'eau condensée.
- Éteignez le four à vapeur.
- Laissez l'intérieur du four refroidir.
- Séchez ensuite l'intérieur.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sèche.

## Porte

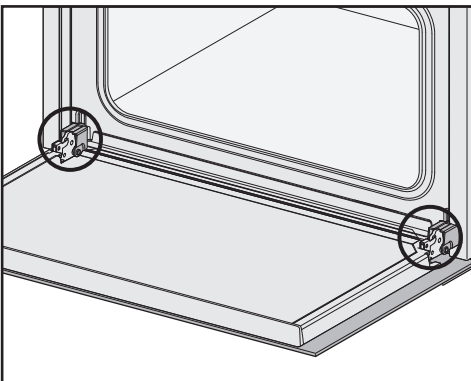
### Démontage

- Préparez une surface appropriée pour déposer la porte, par exemple un chiffon doux.
- Ouvrez la porte partiellement.

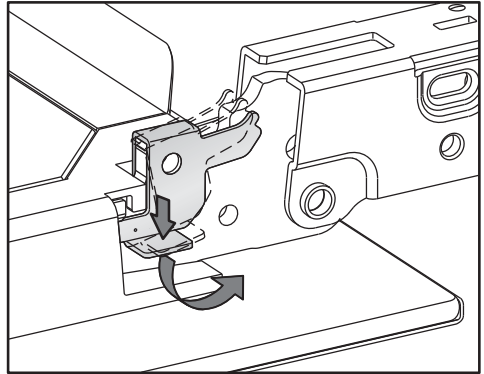


- Avec les deux mains, saisissez la porte par le rebord et poussez brièvement vers le bas.

Débloquez les étriers de verrouillage des deux charnières avant de démonter la porte.



- Ouvrez complètement la porte.



- Pour débloquer, tournez les étriers de verrouillage des deux charnières de porte au maximum en position oblique.

**⚠** Les guides de charnière représentent un risque de blessure!

Les guides de charnières rentrent dans le four à vapeur.

Ne tentez jamais de détacher la porte des guides de charnières lorsqu'elle se trouve en position horizontale.

- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle reste partiellement ouverte.

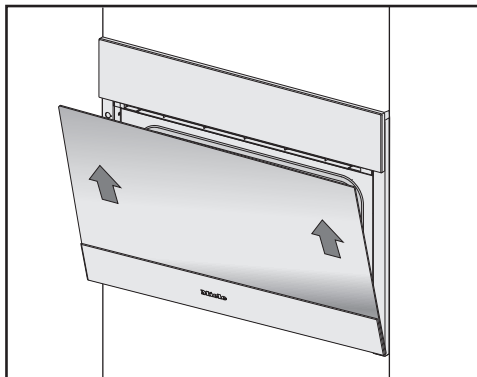
**Risque de dommage à la porte!**

La poignée de la porte risque de se briser et la vitre de se fissurer.

Ne soulevez pas la porte en la tenant par la poignée.

Assurez-vous que la porte ne s'incline pas pendant le démontage.

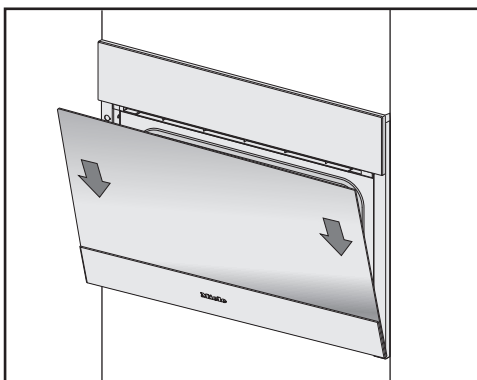
## Nettoyage et entretien



- Tenez la porte par les côtés et tirez-la en l'inclinant pour la détacher des guides de charnière.
- Posez la porte sur la surface préparée.

### Montage

Risque de dommage à la porte!  
Assurez-vous que la porte ne s'incline pas pendant le montage.

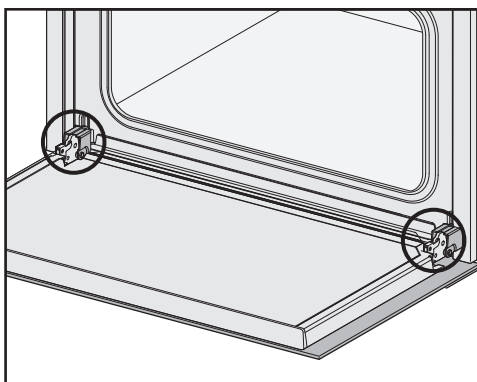


- Glissez la porte sur les guides de charnière.

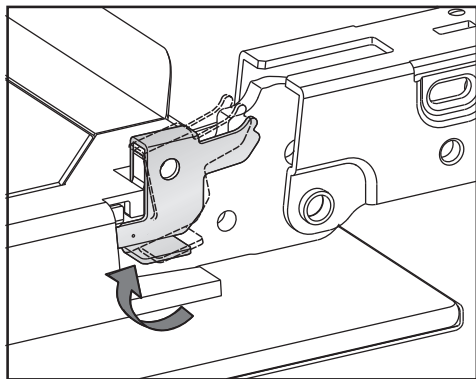
Risque de dommage à la porte!

Si les étriers de verrouillage ne sont pas bloqués, la porte peut se détacher facilement des guides de charnière et être endommagée.

Vous devez vous assurer que les étriers de verrouillage sont de nouveau bloqués après le montage.




- Ouvrez complètement la porte.



- Pour bloquer les étriers de verrouillage, tournez-les au maximum en position horizontale.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans que vous ayez besoin de communiquer avec le Service technique de Miele.

En cas de doute, veuillez communiquer avec Miele.


 **Risque de blessure!** Une installation, un entretien ou une réparation incorrectement effectué peut constituer un risque de danger important pour les utilisateurs de l'appareil.

L'installation, l'entretien et les réparations devraient être effectuées uniquement par des techniciens autorisés de Miele.

N'essayez pas d'ouvrir vous-même le boîtier extérieur.

| Problème   | Cause et solution   |
|--|---|
| <p><b>Vous ne pouvez pas allumer l'appareil.</b></p>                       | <p>Le disjoncteur s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réenclenchez le disjoncteur (reportez-vous à la fiche signalétique pour connaître le calibre adéquat du fusible).</li> </ul>  |
|  | <p>Il y a peut-être une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant environ une (1) minute en                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– faisant basculer le bon disjoncteur ou en dévissant complètement le fusible ou</li> <li>– en faisant basculer le disjoncteur de fuite de terre.</li> </ul> </li> <li>■ Si le four à vapeur ne s'allume pas, communiquez avec un électricien qualifié ou le service à la clientèle de Miele.</li> </ul> |
| <p><b>Le four ne chauffe pas.</b></p>                                      | <p>Le mode Démo est activé.</p> <p>Le four à vapeur peut être utilisé, mais le chauffage du four ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactiver le mode Démo (voir la section " Réglages – Revendeur ").</li> </ul>   |
|  | <p>L'intérieur du four s'est chauffée à la suite de la mise en service du tiroir chauffant situé juste en dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.</li> </ul>  |
| <p><b>Le ventilateur fonctionne encore lorsque le four est éteint.</b></p> | <p>Le ventilateur fonctionne encore.</p> <p>L'appareil est muni d'un ventilateur qui retire la vapeur du four. Ce ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après que l'appareil s'est éteint. Il s'éteindra automatiquement après un certain temps.</p>  |

## Foire aux questions

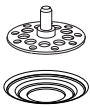
| Problème   | Cause et solution   |
|--|---|
| <p><b>Un bourdonnement s'entend lorsque l'appareil est allumé, pendant le fonctionnement et après avoir éteint l'appareil.</b></p>   | <p>Cela n'est pas une anomalie. Il est produit par l'eau qui est pompée à travers le système.</p>   |
| <p><b>Après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson.</b></p>  | <p>Le point d'ébullition de l'eau a changé parce que l'altitude du nouvel emplacement de l'appareil diffère d'au moins 984 pi/300 m par rapport à l'ancien emplacement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour ajuster le point d'ébullition de l'eau, procédez au détartrage de l'appareil (consultez la section "Nettoyage et entretien – Détartrage").</li> </ul> |
| <p><b>Lorsque l'appareil fonctionne, une quantité anormalement élevée de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe de parties du four à vapeur d'où elle ne s'échappe habituellement pas.</b></p>  | <p>La porte est mal fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermez la porte.</li> </ul>  |
|  | <p>Le joint de la porte n'est pas correctement ajusté.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si nécessaire, appuyez sur celui-ci tout autour de la porte pour vous assurer qu'il est bien ajusté.</li> </ul>   |
|  | <p>Le joint de la porte est endommagé (p. ex., fissures).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplacez le joint de la porte. Cela peut être commandé du Service technique Miele (voir la fin de ce manuel pour les coordonnées).</li> </ul>   |
| <p><b>L'éclairage du four ne s'allume pas.</b></p>   | <p>L'ampoule doit être remplacée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Communiquez avec le Service technique Miele pour faire remplacer la lampe.</li> </ul>  |
| <p><b>Le panneau de commande ne s'ouvre ou ne se ferme pas automatiquement malgré le fait que vous avez appuyé sur la touche  à plusieurs reprises.</b></p> | <p>Il y a une obstruction dans le panneau de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enlevez ce qui bloque le panneau.</li> </ul>  |
|  | <p>Le capteur d'obstruction est très sensible, ce qui signifie que le panneau de commande ne s'ouvrira pas ou ne se fermera pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez/fermez le panneau de commande manuellement (voir la fin de cette section).</li> <li>■ Si le problème persiste, communiquez avec le Service technique Miele.</li> </ul>                     |



## Foire aux questions

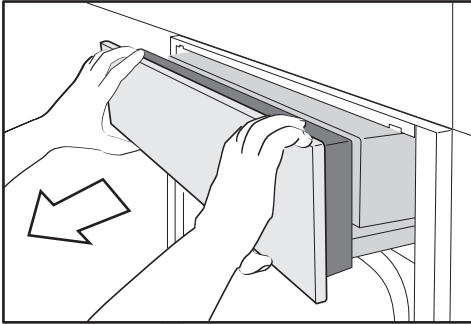
| Problème  | Cause et solution  |
|---|--|
| <p><b>Les fonctions</b> Départ à et Heure de fin <b>n'ont pas fonctionné.</b></p>   | <p>La température de la cavité du four est trop élevée, p.ex. après qu'un programme soit terminé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte du four pour laisser l'intérieur refroidir.</li> </ul> <p>Ces fonctions ne sont généralement pas disponibles avec Cuisson d'un menu et Entretien ①.</p>   |
| <p><b>Les gâteaux et les pâtisseries ne sont pas cuits correctement, même si vous avez respecté le temps indiqué dans la recette.</b></p> | <p>La température définie n'est pas conforme à celle indiquée dans la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifiez la température.</li> </ul> <p>Le filtre à graisses est inséré dans le panneau arrière. La cuisson prend plus de temps si ce filtre est en place.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Augmentez le temps de cuisson.</li> </ul> <p>La recette a été modifiée. Par exemple, ajouter plus de liquide ou des œufs peut augmenter la durée requise.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adapter la température ou la durée de cuisson conformément.</li> </ul> |
| <p><b>Les gâteaux ou la pâtisserie n'est pas doré de façon uniforme.</b></p>  | <p>La température était trop élevée.</p> <p>Le filtre à graisses n'a pas été retiré du panneau arrière.</p> <p>Plus de deux niveaux de plateaux ont été utilisés pour la cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ N'utilisez que deux niveaux en même temps.</li> </ul>   |
| <p>F 10</p>   | <p>Le tuyau d'aspiration dans le réservoir d'eau n'est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– n'est pas inséré correctement.</li> <li>– n'est pas positionné verticalement.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Branchez-le adéquatement et assurez-vous qu'il est vertical :</li> </ul> <div data-bbox="631 1230 815 1385" data-label="Image"> </div>   |

## Foire aux questions

| Problème                            | Cause et solution   |
|-------------------------------------|---|
| F11<br>F20                          | Les boyaux de drainage sont bloqués. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Détartrer le four à vapeur (voir la section "Nettoyage et entretien – Détartrage").</li><li>■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, éteignez l'appareil et communiquez avec le Service technique Miele.</li></ul>  |
| F 44                                | Problème de communication <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez le four à vapeur, puis rallumez-le après quelques minutes.</li><li>■ Si le même message s'affiche toujours, communiquez avec les Service technique de Miele.</li></ul>   |
| F 55                                | La durée maximale pendant laquelle le four combiné à vapeur peut fonctionner dans le cadre d'un programme a été dépassé, donc l'appareil s'est éteint de lui-même automatiquement pour des motifs de sécurité. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez le four à vapeur et rallumez-le.</li></ul> Le four à vapeur est immédiatement prêt à être utilisé de nouveau.   |
| F 196                               | Il y a un problème. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez le four à vapeur et rallumez-le.</li></ul> Le filtre de drainage n'est pas correctement inséré. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez le four à vapeur.</li><li>■ Insérez le filtre correctement :</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Allumez le four à vapeur de nouveau.</li><li>■ Si après avoir corrigé le problème, ce message d'erreur apparaît de nouveau, communiquez avec le Service technique Miele.</li></ul> |
| <b>F et autres codes d'anomalie</b> | Problème technique <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éteignez l'appareil et communiquez avec Miele.</li></ul>   |

### Ouverture manuelle du panneau de commande

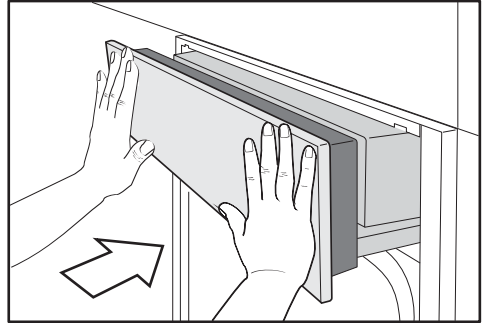
- Ouvrez la porte avec précaution.



- Saisissez le panneau de commande par le haut et par le bas.
- Tirez le panneau de commande vers vous.
- Soulevez-le avec précaution.

### Fermeture manuelle du panneau de commande

- Saisissez le panneau de commande par le haut et par le bas.
- Poussez-le soigneusement vers le bas.



- Poussez le panneau en place.

## Accessoires optionnels

---

Miele offre une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur le site Web de Miele.

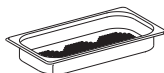
Vous pouvez également les commander en ligne ou auprès de votre revendeur Miele (voir les coordonnées à la dernière page de ce manuel).

### Plat de cuisson

Une grande sélection de plats de cuisson perforés et non perforés vous sont offerts dans différentes tailles :

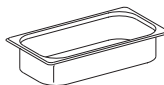
Miele offre un nombre de plats de cuisson perforés et solides de tailles différentes. Les plats de cuisson d'une largeur de **325 mm (12 3/4 po)** ne peuvent être insérés directement dans les rails. Ils doivent plutôt être placés sur la grille.

#### DGGL 1



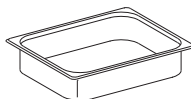
Plat de cuisson perforé  
12 3/4 po x 7 po x 1 1/2 po (LxPxH)  
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

#### DGG 2



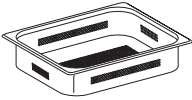
Plat de cuisson non perforé  
12 3/4 po x 7 po x 2 1/2 po (LxPxH)  
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

#### DGG 3



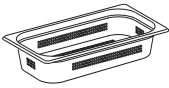
Plat de cuisson non perforé  
12 3/4 po x 10 1/2 po x 2 1/2 po (LxPxH)  
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

## DGGL 4



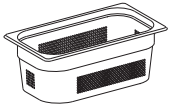
Plat de cuisson perforé  
12 3/4 po x 10 1/2 po x 2 1/2 po (LxPxH)  
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

## DGGL 5



Plat de cuisson perforé  
12 3/4 po x 7 po x 2 1/2 po (LxPxH)  
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

## DGGL 6



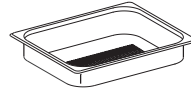
Plat de cuisson perforé  
12 3/4 po x 7 po x 4 po (LxPxH)  
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

## DGG 7



Plat de cuisson non perforé  
12 3/4 po x 7 po x 4 po (LxPxH)  
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

## DGGL 8



Plat de cuisson perforé  
12 3/4 po x 10 1/2 po x 1 1/2 po (LxPxH)  
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

## DGGL 12



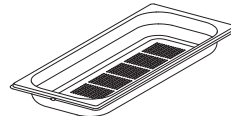
Plat de cuisson perforé  
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)  
17 11/16 po x 15 3/8 po x 1 9/16 po  
(LxPxH)

## DGG 20



Plat de cuisson non perforé  
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)  
17 11/16 po x 7 1/2 po x 1 9/16 po (Lx-  
PxH)

## DGGL 20



Plat de cuisson perforé  
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)  
17 11/16 po x 7 1/2 po x 1 9/16 po (Lx-  
PxH)

## Accessoires optionnels

---

### Couvercle pour plats de cuisson

DGD 1/3



Couvercle pour plats de cuisson 12  
3/4 po x 7 po (325 x 175 mm)

DGD 1/2



Couvercle pour plats de cuisson 12  
3/4 po x 10 1/2 po (325 x 265 mm)

### Produits de nettoyage et d'entretien

DGCLean (250 ml/8 oz)



Agent nettoyant spécial pour retirer les saletés tenaces de l'intérieur du four, particulièrement après le rôtissage.

Pastilles de détartrage (Qté 6)

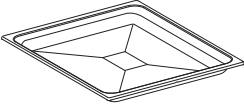


Pour détartrer l'appareil

# Accessoires optionnels

## Accessoires supplémentaires

### Plateau universel



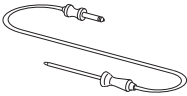
Plateau universel pour la cuisson, le rôtissage et la cuisson de grillades.

### Grille



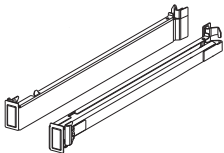
1 grille pour la cuisson, le rôtissage et la cuisson de grillades.

### Sonde



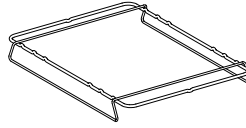
Pour une cuisson à température précisément contrôlée. La sonde surveille la température interne de la viande (température interne).

### Rails télescopiques FlexiClip



Les rails télescopiques FlexiClip peuvent être fixés à l'une des grilles et entièrement étirés.

## Grille pour les plats de cuisson



Pour tenir de larges contenants de 325 mm (12 13/16 po). Se glisse dans les rails latéraux de l'appareil.

## Moule rond



Convient pour faire cuire la pizza, les gâteaux plats au levain ou avec des mélanges fouettés, des tartelettes sucrées et savoureuses, des pâtisseries et peuvent être utilisées pour les gâteaux et les pizzas surgelés.

Ne convient pas aux programmes utilisant de la vapeur.

## Accessoires optionnels

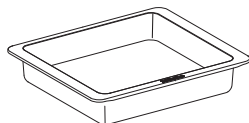
---

### Cocotte Gourmet

Cocotte en aluminium coulé avec surface antiadhésive et couvercle en acier inoxydable. S'insère dans les rails latéraux du four. Peut aussi être utilisée sur la zone étendue d'une surface électrique en céramique et dans tous les fours Miele.

Ne convient pas à l'utilisation sur des surfaces de cuisson à induction ou au gaz.

### HUB 5000-XL



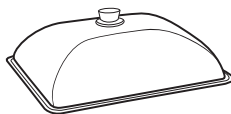
Capacité maximale approximative : 16 lb (8 kg)  
Profondeur 13 3/4 po (35 cm)

Ce plat allant au four ne s'insère pas dans le four avec son couvercle.

### Couvercle pour cocotte Gourmet

Convient pour HUB 5000-M

### HBD 60-35




Convient pour HUB 5000-XL

### Miele@home

Le système Miele@home peut uniquement être installé par un technicien qui est autorisé par Miele. Veuillez communiquer avec Miele pour des détails au sujet de ce système. Il n'est pas disponible dans tous les pays.



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ - INSTALLATION

 Une installation incorrecte peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

► Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent au réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque de dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

► L'utilisation de rallonges ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil. N'utilisez pas de rallonge pour le brancher à la source d'alimentation.

► La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil.

► L'appareil doit être installé afin que vous puissiez voir le contenu d'un plat de cuisson placé sur la grille du haut. Autrement, vous risquez de vous ébouillanter ou de vous brûler avec de l'eau chaude et de la nourriture au moment de retirer les plats du four.

► Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.

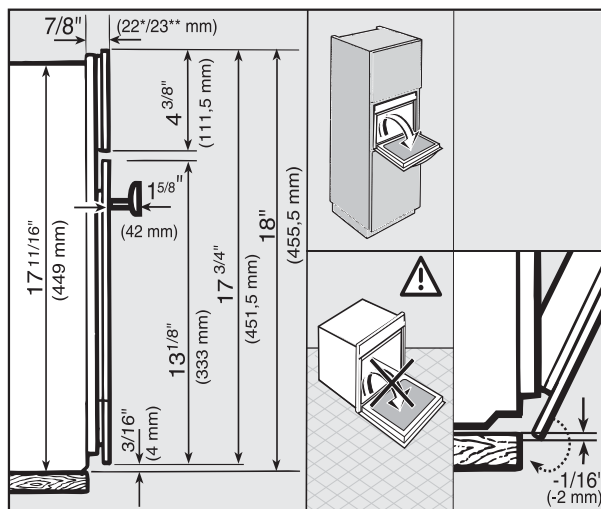
Toutes les dimensions figurant dans ce livret d'instructions sont données en mm et en pouces.

## **Remarque destinée à l'installateur :**

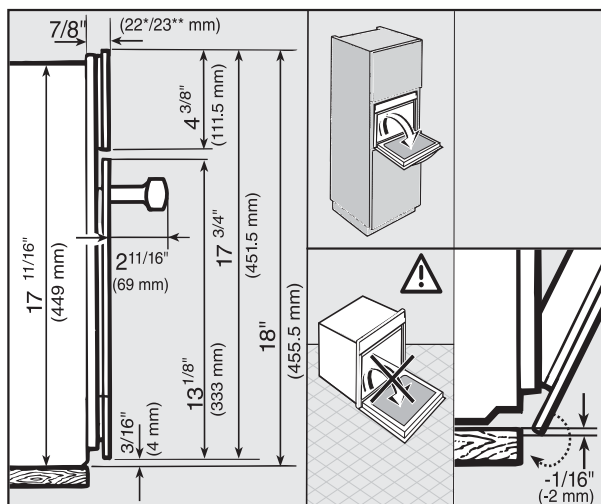
Veuillez remettre ces instructions au client pour que l'inspecteur en bâtiment local puisse les consulter.

# Dimensions détaillées de l'avant du four

## Avant PureLine



## Avant ContourLine

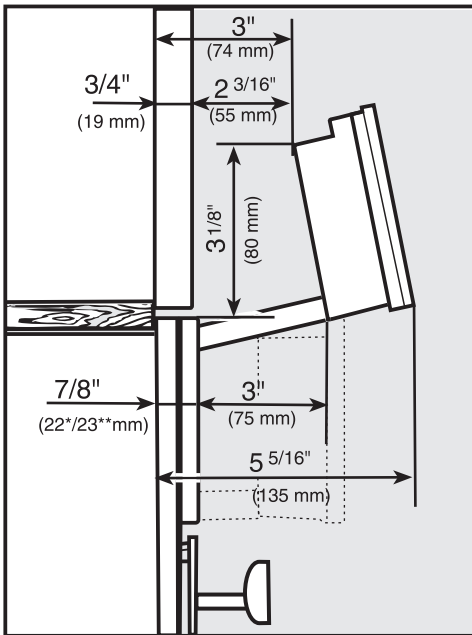


\* Devant de verre/\*\* Devant de métal

## Dimensions détaillées de l'avant du four

### Zone de pivotement du panneau de commande

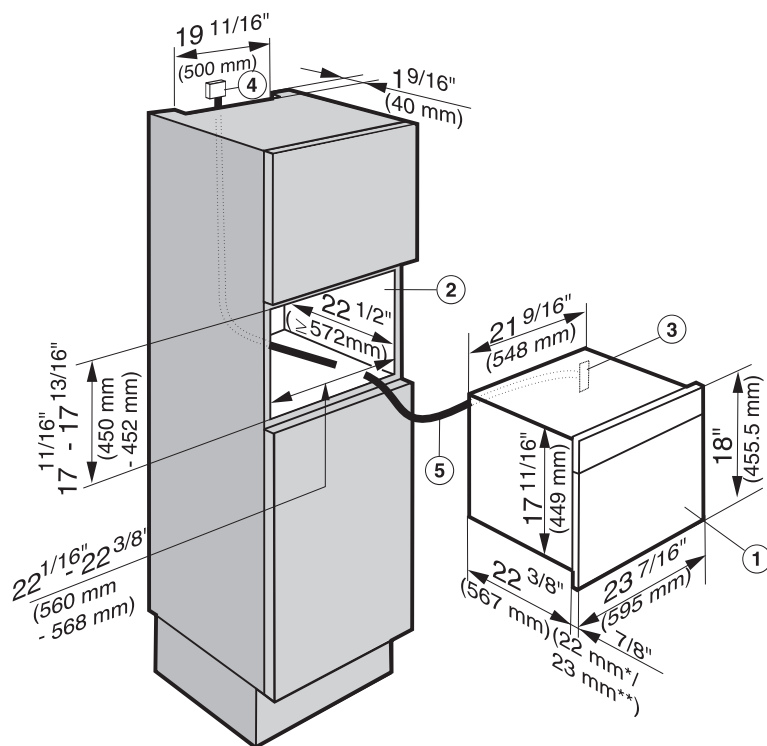
Le panneau de commande ne doit pas être obstrué par quoi que ce soit (comme une poignée de porte) qui pourrait l'empêcher de s'ouvrir et de se fermer.



\* Devant de verre/ \*\* Devant de métal

# Dimensions

## Installation dans une armoire haute



① Four à vapeur

② Ouverture

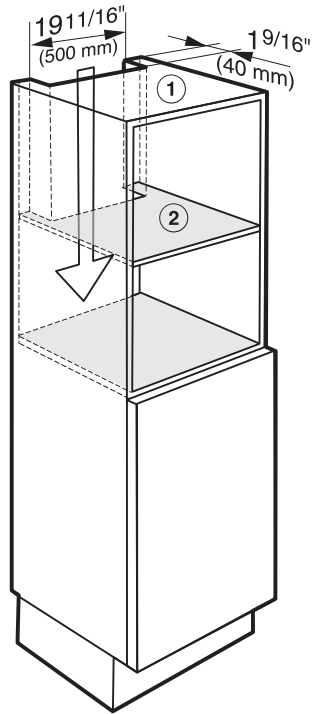
③ Découpe pour le cordon d'alimentation

④ Position recommandée pour la prise de courant

⑤ Cordon d'alimentation

\* Devant de verre/\*\* Devant de métal

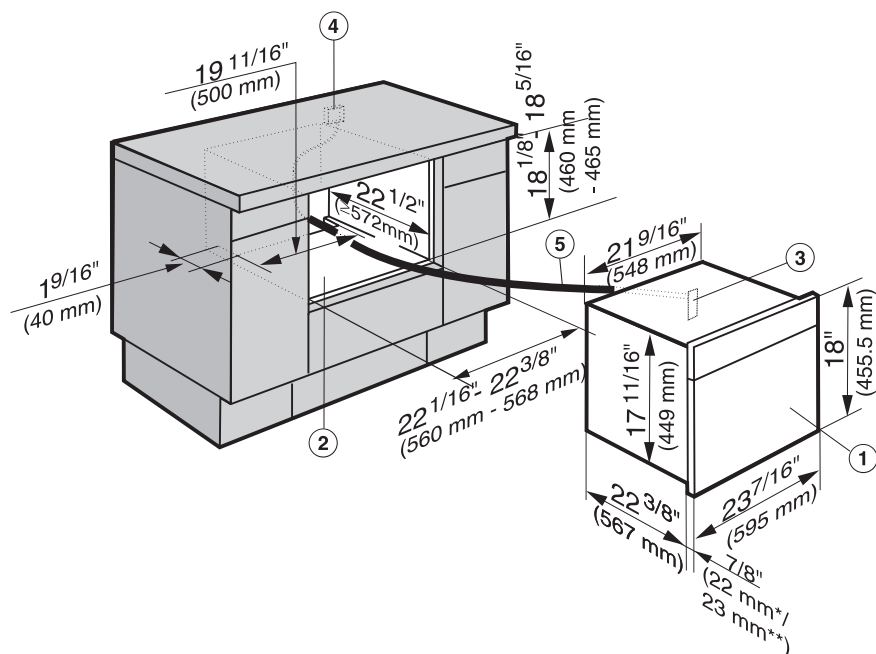
## Entailles de ventilation



- ① Entaille dans le haut de l'unité.
- ② Entaille dans l'étagère centrale au-dessus de l'ouverture d'encastrement.

# Dimensions

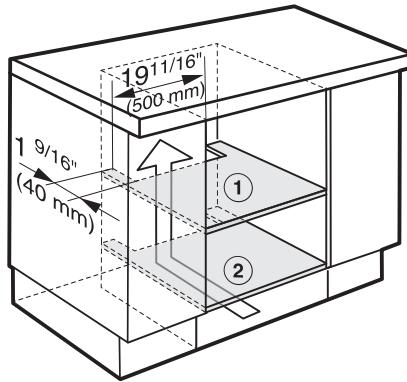
## Encastrement sous le comptoir



- ① Four à vapeur
- ② Ouverture
- ③ Entrée pour le câble d'alimentation
- ④ Position recommandée pour la prise de courant
- ⑤ Câble d'alimentation électrique

\* Façade en verre / \*\* Façade en métal

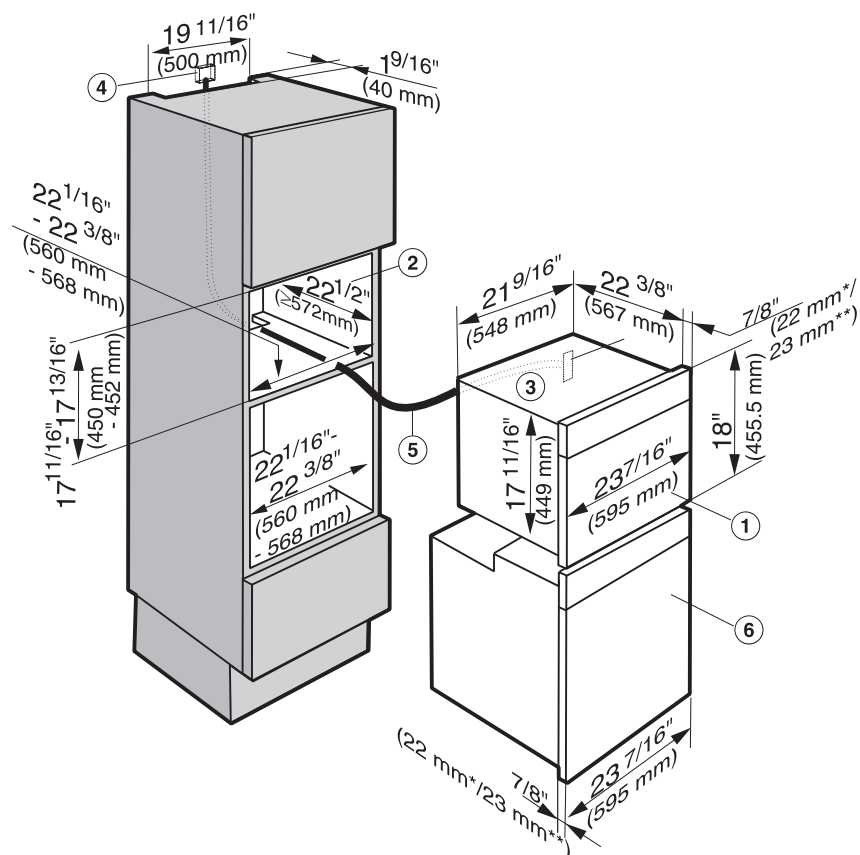
## Entailles de ventilation



- ① Entaille dans l'étagère centrale sous l'espace d'installation
- ② Entaille à la base de l'armoire

# Dimensions

## Installation à proximité d'un four

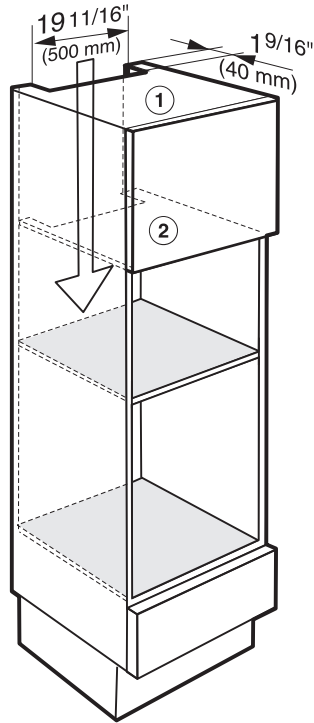


- ① Four à vapeur
- ② Ouverture
- ③ Découpe pour le cordon d'alimentation
- ④ Position recommandée pour la prise de courant
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Four

\* Devant de verre/\*\* Devant de métal



## Ouvertures de ventilation



- ① Ouverture dans la partie supérieure de l'unité
- ② Ouverture sur la tablette intermédiaire au-dessus de l'ouverture d'encastrement de l'appareil

Pour la découpe de ventilation du four, veuillez consulter l'information dans les instructions d'installation du four.

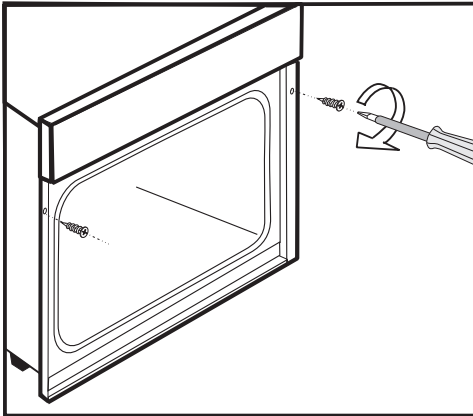
# Installation

## Installer le four à vapeur

Une défaillance peut se produire si l'appareil n'est pas correctement aligné.

Pour que le générateur de vapeur fonctionne correctement, veuillez vous assurer que l'appareil est nivelé à l'horizontale. La déviation maximale ne devrait pas excéder 2°.

- Poussez l'appareil en position dans l'ouverture et alignez-le. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et les boyaux d'entrée d'eau et de drainage ne sont pas coincés ni endommagés en le poussant.



- Fixez l'appareil à gauche et à droite à l'aide des vis fournies 1/8 po x 1 po (3,5 mm x 25 mm) aux côtés de l'unité, comme montré.
- Branchez l'appareil.
- Vérifier que l'appareil fonctionne correctement conformément aux instructions d'utilisation.

## ATTENTION :

Avant l'installation ou la réparation, coupez l'alimentation électrique en retirant le fusible, en déclenchant manuellement le disjoncteur ou en débranchant l'appareil. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.

Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués seulement par un technicien qualifié conformément aux codes et aux normes applicables. Les réparations et l'entretien par des personnes non qualifiées pourraient être dangereux et le fabricant ne sera pas tenu responsable. Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués uniquement par technicien autorisé Miele. Les travaux faits par des personnes non qualifiées peuvent occasionner un danger considérable pour les usagers. Miele ne peut pas être tenu responsable pour tout dommage résultant de tels travaux.

Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique afin de ne pas endommager l'appareil. Consultez un électricien en cas de doute.

Pour des motifs de sécurité, le four à vapeur ne devrait être utilisé que s'il a été convenablement installé dans le comptoir.

## Installateur :

- Veuillez remettre ces instructions au client.

## Raccordement

- Assurez-vous que les données techniques (tension et fréquence et fusible) indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles du réseau électrique de la résidence.

## Source d'alimentation électrique

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation de 5 pi (1,5 m) et d'une fiche de mise à la terre à trois branches NEMA 6-20p pouvant être branchée à une alimentation électrique.

208/240 V / 20 A / 60 Hz

Assurez-vous que la prise de raccordement est accessible après l'installation du four à vapeur.

## Remplacer le cordon d'alimentation

### Risque de décharge électrique!

Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par une personne qualifiée et compétente conformément aux normes de sécurité nationales et locales actuelles afin d'éviter tout danger.

Si le cordon électrique doit être remplacé, ce doit être fait au moyen d'un câble de connexion spécial, de type H 05 VV-F (isolé en PVC), disponible chez Miele.

### Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

### Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité ou Miele pour savoir comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

# Service après-vente, plaque signalétique, garantie

---

## Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

- votre détaillant Miele;
- le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

## Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique supplémentaire fournie ici. Assurez-vous que le numéro de modèle est le même que celui figurant à l'arrière des instructions d'utilisation.



## Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.

## Droit d'auteur et licences

---

Miele utilise un logiciel pour faire fonctionner et contrôler l'appareil.

L'autorisation du droit d'auteur de Miele et celle d'autres fournisseurs de logiciels (p. ex. Adobe) doivent être respectées.

Miele et ses fournisseurs réservent tous les droits des composants logiciels.

Plus particulièrement, les actions suivantes sont interdites :

- copie et distribution;
- modifications et dérivations;
- décompilation, rétro-ingénierie, désassemblage et tout autre type de réduction logicielle.

Ce produit comporte le logiciel Adobe® Flash® Player utilisé sous licence de Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées de Adobe Systems Incorporated.

Des composantes couvertes par la licence publique générale GNU et d'autres licences ouvertes sont intégrées au logiciel.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composantes des logiciels libres intégrées et une copie de la licence actuelle à <http://www.miele.com/device-software-licences>. Vous devrez entrer le nom de produit précis.

Miele fournira le code source de tous les composants visés par la licence publique générale GNU et tout logiciel comparable visé par d'autres licences ouvertes.

Pour toute demande de code source, veuillez faire parvenir un courriel à [info@miele.com](mailto:info@miele.com).

**Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.**

---

**Canada**  
**Importateur**  
**Miele Limitée**

**Siège social au Canada et Centre Miele**

161 Four Valley Drive  
Vaughan, ON L4K 4V8  
[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

**Service à la clientèle**

Téléphone : 800 565-6435  
[customercare@miele.ca](mailto:customercare@miele.ca)

**Allemagne**

**Fabricant**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

DGC 6700-1 / DGC 6800 -1

fr-CA

M.-Nr. 10 357 811 / 01