Miele

Mode d’emploi et instructions de montage
Four vapeur combiné

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

fr-BE

M.-Nr. 12 198 880

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde 8

Votre contribution à la protection de l'environnement 17

Aperçu 18
Four vapeur combiné 18
Plaque signalétique 20
Accessoires fournis 20

Éléments de commande 23
Interrupteur Marche/Arrêt 24
Capteur de proximité 24
Touches sensitives 25
Écran tactile 26
Symboles 27

Principe de commande 28
Sélectionner une option de menu 28
Défiler 28
Quitter le niveau de menu 28
Modifier la valeur ou le réglage 28
Modifier le réglage dans une liste de sélection 28
Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres 28
Saisir les chiffres à l'aide du pavé numérique 28
Modifier le réglage avec une barre verticale 29
Saisir des lettres 29
Afficher le menu contextuel 29
Déplacer les entrées 29
Afficher le menu déroulant 30
Afficher Aide 30
Activer MobileStart 30

Description du fonctionnement 31
Bandeau de commande 31
Réservoir d'eau 31
Récipient à eau condensée 31
Thermosonde 31
Température/Température à cœur 31
Humidité 32
Temps de cuisson 32
Bruits 32
Phase de chauffage 33
Phase de cuisson 33
Réduction de la vapeur 33

Éclairage de l'enceinte de cuisson 33

Première mise en marche 34
Miele@home 34
Réglages de base 35
Premier nettoyage du four vapeur combiné 36
Adapter le point d'ébullition 37
Chauffage du four vapeur combiné 38

Réglages 39
Aperçu des réglages 39
Sélectionner le menu "Réglages" 42
Langue ⚑ 42
Heure 42
Date 43
Eclairage 43
Ecran d'accueil 44
Ecran 44
Volume 45
Unités 45
Maintien au chaud 46
Réduction de la vapeur 46
Temp. préprogrammées 46
Booster 47
Rinçage automatique 47
Dureté d'eau 48
Commande avec capteurs 49
Sécurité 50
Détect façade de meuble 51
Miele@home 51
Commande à distance 52
Activer MobileStart 52
SuperVision 53
Remote Update 54
Version du logiciel 55
informations légales 55
Revendeur 55
Réglages usine 55

Alarme + Minuterie 56
Utiliser la fonction Alarme 56
Utiliser la fonction Minuterie 57

Menus principaux et sous-menus 58

Contenu

Conseils pour économiser de l'énergie 60

Commande 62
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson 63
Modifier la température et la température à cœur 64
Modifier Humidité 64
Régler les temps de cuisson 64
Modifier les temps de cuisson réglés 65
Supprimer les temps de cuisson réglés 65
Interrompre le programme de cuisson 66
Interrompre une cuisson 66
Préchauffage de l'enceinte de cuisson 67
Booster 67
Préchauffage 68
Crisp function 68
Déclencher des diffusions de vapeur 69
Changer de mode de fonctionnement 70

À savoir 71
Avantages de la cuisson vapeur 71
Plats de cuisson 71
Niveau de cuisson 72
Produits surgelés 72
Température 72
Temps de cuisson 72
La cuisson avec du liquide 72
Recettes maison – cuisson vapeur 72
Plan de cuisson multi-usage et grille combinable 73

Cuisson vapeur 74
Cuisson à la vapeur 74
Remarques relatives aux tableaux de cuisson 74
Légumes 75
Poisson 78
Viande 81
Riz 83
Céréales 84
Pâtes/Produits à base de farine 85
Dumplings 86
Légumes secs 87
Œufs de poule 89
Fruits 90
Saucisses 90
Crustacés 91

Coquillages 92
Cuisson d'un menu - mode manuel 93

Sous vide 95

Fonctions utiles 103
Réchauffage 103
Décongélation 105
Mix & Match 108
Préparation de menu - automatique 116
Stérilisation de conserves 117
Gâteau (préparation de conserves) 120
sécher 121
Programme Sabbat 122
Extraction de jus 123
Blanchir 124
Stériliser de la vaisselle 124
Chauffage de la vaisselle 125
Maintien au chaud 125
Faire lever la pâte 126
Préparer des serviettes chaudes 126
Faire fondre de la gélatine 126
Décristalliser du miel 127
Faire fondre du chocolat 127
Faire suer le lard 128
Faire suer des oignons 128
Conserver des pommes 129
Préparer un consommé royal 129
Pâte à tartiner aux fruits 130
Émonder 131
Préparer des yaourts maison 132

Programmes automatiques 133
Catégories 133
Utiliser des programmes automatiques 133
Consignes d’utilisation 133
Recherche 134

MyMiele 135

Programmes individuels 136

Pâtisseries 140
Conseils pour la pâtisserie 140

Contenu

Conseils pour la préparation des pâtisseries 141
Remarques concernant les modes de fonctionnement 141

Rôti 143
Conseils pour la cuisson 143
Remarques concernant les modes de fonctionnement 143
Sonde thermique 145

Grillades 148
Consignes pour le gril 148
Conseils pour les grillades 148
Remarques concernant les modes de fonctionnement 149

Nettoyage et entretien 150
Conseils sur le nettoyage et l'entretien 150
Produits de lavage à ne pas utiliser 151
Nettoyer la façade 151
PerfectClean 152
Enceinte de cuisson 153
Nettoyer le réservoir d'eau et le réservoir d'eau de condensation 154
Accessoires 155
Nettoyer les grilles de support 156
Abaisser la résistance de voûte/gril 157
Entretien 158
- Trempage 158
- Séchage 158
- Rinçage 158
- Détartrage 158
- HydroClean 160

Démonter la porte 165
Monter la porte 166

Que faire si 167
Messages à l’écran 167
Comportement inattendu 169
Bruits 171
Résultat peu satisfaisant 171
Problèmes généraux ou anomalies techniques 172

Accessoires en option 175
Plat de cuisson 175
Autres 175
Produits de lavage et d’entretien 175

Service après-vente 176
Contact en cas d’anomalies 176
Garantie 176

Installation 177
Consignes de sécurité pour l'encastrement 177
Dimensions d'encastrement 178
Encastrement dans un meuble haut 178
Encastrement dans un meuble bas 179
Vue latérale 180
Plage de déplacement du panneau 181
Raccordement et ventilation 182
Encastrer le four vapeur combiné 183
Raccordement électrique 184

Données destinées aux instituts de contrôle 185
Classe d’efficacité énergétique d’après la norme EN 60350-1 187

Déclaration de conformité 189

Droits d’auteur et licences 190

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

▶ Ce four vapeur combiné est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce four vapeur combiné ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez exclusivement le four vapeur combiné dans un cadre domestique pour cuire à la vapeur, préparer des pâtisseries, des rôtis et des grillades, décongeler et réchauffer des aliments.
Tout autre usage est à proscrire.

▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four vapeur combiné en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four vapeur combiné sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise commande.

▶ L'enceinte du four est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le SAV Miele doit se charger de son remplacement.

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

Enfants dans le foyer

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

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four vapeur combiné, sauf s'ils sont étroitement surveillés.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser le four vapeur combiné sans surveillance que si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une commande erronée.

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

▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du four vapeur combiné. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four vapeur combiné.

▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes.
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four vapeur combiné chauffe au niveau de la vitre de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur combiné pendant qu'il fonctionne.
Afin d'éviter tout risque de blessures, tenez les enfants éloignés du four vapeur combiné jusqu'à son complet refroidissement.

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure.
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 10 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.
Empêchez-les de se placer, de s'assoir ou se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

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

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

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.
Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

▶ Risque de blessures dues à la vapeur et aux surfaces brûlantes.
Lorsqu’il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. La vapeur, les résistances, l’enceinte de cuisson, les accessoires et les aliments sont susceptibles de vous brûler.
Utilisez des maniques pour enfourner et sortir les aliments chauds dans l’enceinte de cuisson chaude.

▶ Risque de blessure dû à des aliments chauds.
Les aliments peuvent déborder lors de l'insertion ou du retrait du récipient de cuisson. Les aliments peuvent vous brûler.
Lorsque vous insérez ou retirez le plat, faites attention à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

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

▶ Les aliments conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le four vapeur combiné. Ne conservez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller pour la cuisson.

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

▶ La capacité de charge de la porte est de 10 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte. Le four vapeur combiné risque d'être endommagé.

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

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

▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées.
N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante + [⁂] ou Chaleur sole-voûte [▭].

▶ Si les aliments placés dans l’enceinte de cuisson dégagent de la fumée, maintenez la porte du four vapeur combiné fermée afin d’étouffer d’éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four vapeur combiné et en débranchant la fiche secteur. N’ouvrez la porte que lorsque la fumée s’est dissipée.

▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

▶ Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson, par ex. avec une feuille d'aluminium ou une feuille de papier sulfurisé. Ne posez ni plat, ni casserole, poêle ou plan de cuisson directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.
Si vous voulez utilisez la sole de l'enceinte de cuisson pour y poser des plats, placez la grille sur la sole avec la surface de pose tournée vers le haut, et posez votre plat dessus. Ce faisant, veillez à ne pas déplacer le tamis de fond.

▶ Les déplacements de la grille risquent d'endommager la sole de l'enceinte de cuisson.
Ne faites pas frotter la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson.

▶ Les restes d'aliments peuvent obstruer la vidange et la pompe. Faites attention à ce que le tamis inférieur soit bien mis en place.

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

▶ De la vapeur pourrait se déposer sur les composants sous tension et provoquer un court-circuit. Cela risque aussi de détruire les composants électriques. Ne faites pas fonctionner le four vapeur combiné sans cache de lampe.

Nettoyage et entretien

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

▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.

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

▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit sont caduques.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four vapeur combiné.

▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

▶ Le plastique de la sonde thermique peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la sonde thermique en mode Gril (exception : Turbogril [ ]). Ne conservez pasla sonde thermique dans l'enceinte de cuisson.

Mise au rebut de l’emballage

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

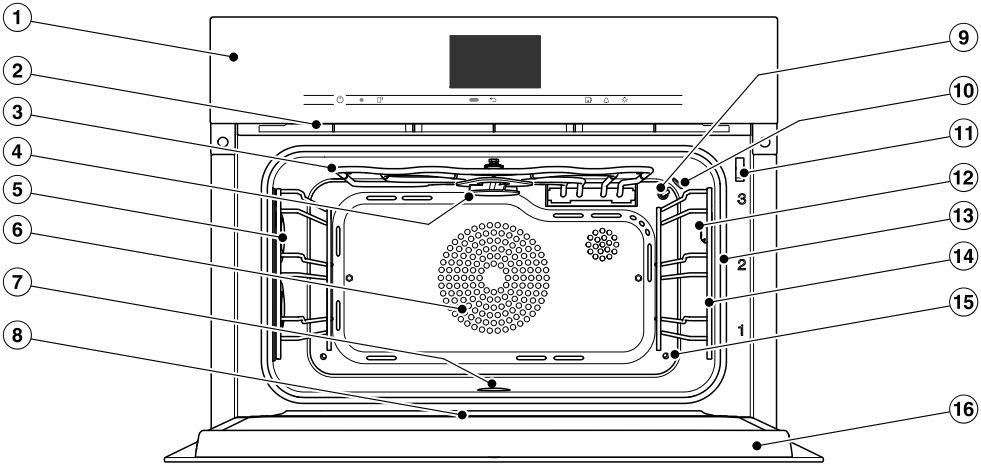
Le recyclage de l’emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l’ancien appareil

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

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

Four vapeur combiné



① Éléments de commande

② Évacuation des buées

③ Résistances dans les parties inférieure et supérieure du gril

④ Roue de distribution pour le nettoyage HydroClean

⑤ Éclairage de l'enceinte de cuisson

⑥ Ouverture d’aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière

⑦ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole et tamis de fond intégrés

⑧ Canal de collecte

⑨ Sonde de température

⑩ Capteur d'humidité

⑪ Verrouillage de la porte pour le nettoyage HydroClean

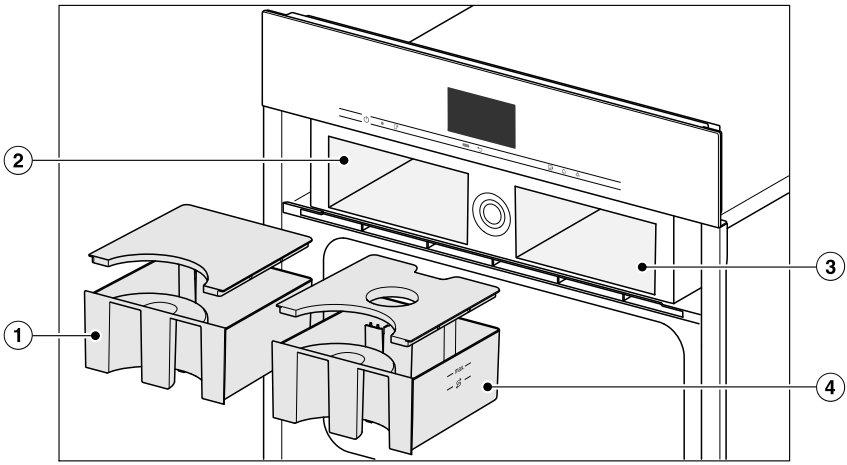
⑫ Joint de porte

⑬ Prise de raccordement pour sonde thermique

⑭ Grilles de support avec 3 niveaux

⑮ Arrivée de vapeur

⑯ Porte



① Réservoir d'eau de condensation

② Logement pour le réservoir d'eau de condensation

③ Compartiment du réservoir d'eau

④ Réservoir d'eau

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

Plaque signalétique

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

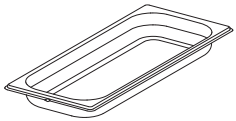
Vous trouverez également la référence du modèle et le numéro de fabrication (NS) sur la petite plaque située au-dessus du bandeau ouvert.

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

Accessoires fournis

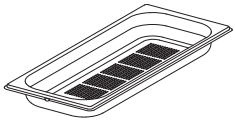
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

DGG 20



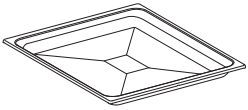
1 plat de cuisson non perforé
Contenance 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 20



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

Plaque de cuisson universelle

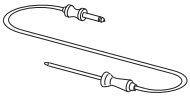


1 plaque de cuisson multi-usage pour rôtir, cuire et griller

Grille combinable

1 grille combinable pour rôtir, cuire et griller

Thermosonde



1 thermosonde pour vérifier au degré près les processus de cuisson. Mesure la température à l'intérieur de vos aliments (température à cœur).

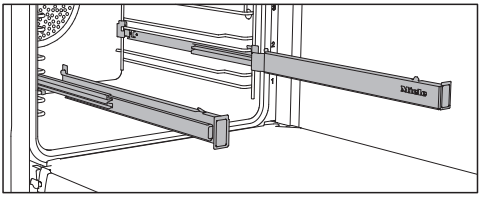
HydroCleaner

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

Détartrant en tablettes

Pour détartrer le four vapeur combiné

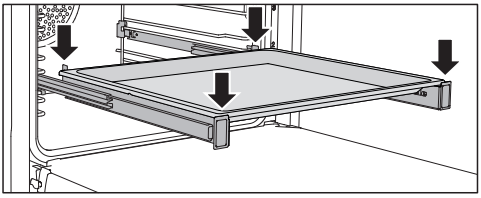
Rails coulissants FlexiClips HFC 71

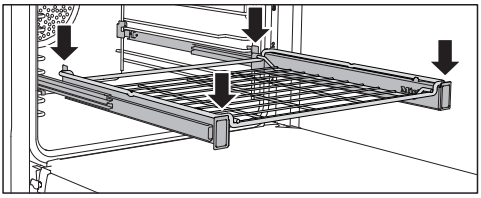


Vous pouvez poser les rails coulissants FlexiClips à chaque niveau.

Insérez entièrement les rails coulissants FlexiClips dans l'enceinte de cuisson avant de poser des accessoires dessus.

Les accessoires sont ensuite automatiquement insérés entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





Les rails coulissants FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

Montage et démontage des rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

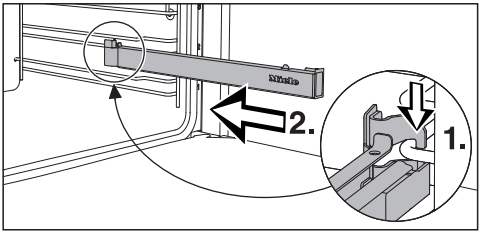
Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

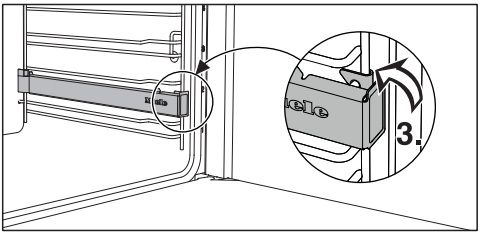
Les rails coulissants FlexiClips se montent entre les tiges d'un niveau.

Montez le rail coulissant FlexiClips portant l'inscription Miele du côté droit.

Lors du montage ou du démontage, n'écartez **pas** les rails coulissants FlexiClips.



- Accrochez le rail coulissant FlexiClips devant sur la tige inférieure d'un niveau (1), puis faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2).

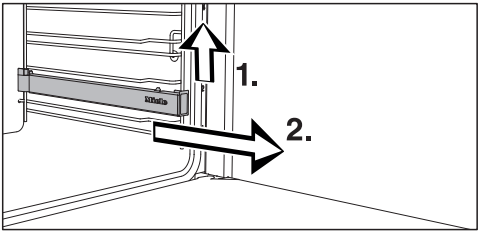


- Encliquetez le rail coulissant FlexiClips sur la tige inférieure du niveau (3).

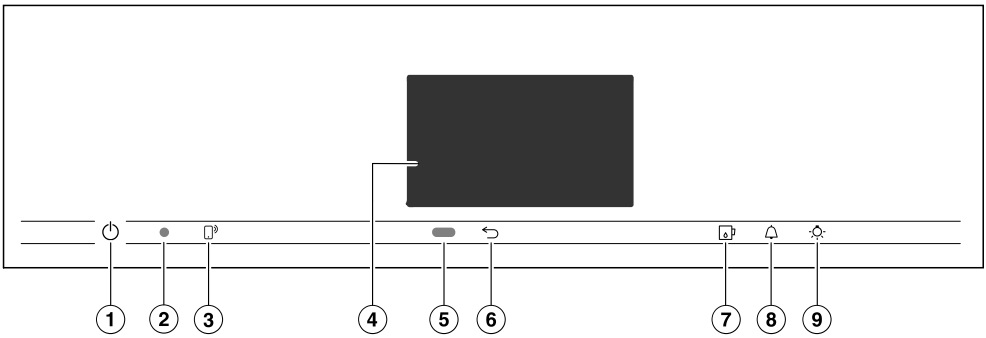
Si les rails coulissants FlexiClips se bloquent après le montage, tirez dessus une fois d'un coup sec.

Pour démonter un rail coulissant FlexiClips, procédez comme suit :

- Poussez complètement le rail coulissant FlexiClips dans l'enceinte de cuisson.



- Soulevez le rail coulissant FlexiClips par l'avant (1.) et sortez-le en le faisant glisser le long de la barre (2.).



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

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

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

④ Écran tactile
Pour l'affichage de l'heure et d'informations relatives à l'utilisation

⑤ Capteur de proximité
Pour activer l'éclairage de l'enceinte du four et de l'écran et pour valider les signaux sonores en cas d'approche

⑥ Touche sensitive
Revenir en arrière pas à pas

⑦ Touche sensitive
Pour ouvrir et fermer le panneau

⑧ Touche sensitive
Pour régler une minuterie ou une alarme

⑨ Touche sensitive
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson

Interrupteur Marche/Arrêt

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

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

Capteur de proximité

Le capteur de proximité est situé sous l'écran tactile à côté de la touche sensitive ⮌. Le capteur de proximité détecte si vous vous approchez de l'écran tactile, par ex. avec votre main ou tout votre corps.

Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage de l'enceinte, mettre le four vapeur combiné en marche ou valider les signaux sonores (voir chapitre "Réglages", section "Commande avec capteurs").

Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage Volume | Signal sonore touches | Eteint.

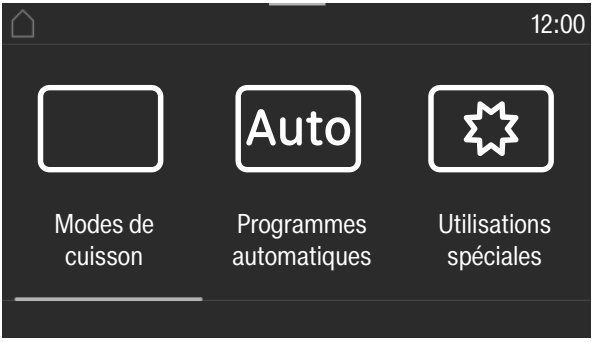
Si vous souhaitez que les touches sensitives réagissent même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez Ecran | QuickTouch | Activé.

Touche sensitive	Fonction
	Si vous souhaitez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage Commande à distance et effleurer cette touche sensitive. La touche s'allume ensuite en orange et la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche sensitive est allumée, vous pouvez commander le four vapeur combiné via votre terminal mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").
	Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu en amont ou au menu principal.
	Cette touche sensitive sert à ouvrir et fermer le panneau (voir le chapitre "Description du fonctionnement", section "Panneau").
	Si un menu s'affiche ou si un programme de cuisson est en cours, cette touche permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des oeufs) ou une alarme (une heure fixe) (voir chapitre "Alarme et minuterie").
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons, peuvent rayer l'écran tactile hautement sensible.
Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts.
Ne laissez pas l'eau pénétrer derrière l'écran.

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



L'arborescence s'affiche à gauche dans l'**en-tête**. Les différents sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'arborescence ne peut s'afficher en totalité par manque de place, les options situées en amont sont symbolisées par un … **I**.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant. Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez ⌂.

L'heure s'affiche à droite dans l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en effleurant. D'autres symboles peuvent s'afficher, notamment SuperVision 👁.

Dans le bord supérieur de l'en-tête se trouve une ligne orange qui permet de tirer sur le menu déroulant. Vous pouvez ainsi activer ou désactiver des réglages au cours du programme de cuisson.

Le menu en cours et ses options s'affichent au **centre**. Effleurez l'écran pour le faire défiler vers la gauche ou la droite. Effleurer une option de menu revient à la sélectionner (voir chapitre "Principe de commande").

Selon le menu, différents champs de commande s'affichent en **bas de page**, notamment Minuterie, Enregistrer ou *OK*.

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d’information en cliquant sur *OK*.
… I	Renvoi à des options de menus situées en amont, qui ne s’affichent plus dans le chemin d’accès par manque de place.
/ /	Affichage du niveau d’eau
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages telles que la luminosité de l’écran ou l’intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche ou le verrouillage touches sont activés (voir chapitre “Réglages”, paragraphe “Sécurité”). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez une sonde thermique
	Commande à distance (s’affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage Commande à distance | Activé)
	SuperVision (s’affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage SuperVision | Affichage SuperVision | Activé)

Le four vapeur combiné est commandé via l'écran tactile en effleurant l'option de menu souhaitée.

Tout contact avec une option possible colore les caractères correspondants (mot et/ou symbole) en **orange**.

Les champs de confirmation d'une étape de commande sont indiqués sur fond **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ ou la valeur souhaités sur l'écran tactile.

Défiler

Vous pouvez défiler vers la gauche ou vers la droite.

- Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez le doigt sur l'écran et glissez-le dans la direction souhaitée.

La barre située dans la zone inférieure indique votre position dans le menu actuel.

Quitter le niveau de menu

- Effleurez la touche sensitive ⮌ ou le symbole … **I** dans le menu.
- Effleurez le symbole ⌂ pour revenir à l'écran d'accueil.

Les données que vous avez activées sans les valider avec *OK* ne seront pas enregistrées.

Modifier la valeur ou le réglage

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est surligné en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Déroulez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit au milieu.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Saisir les chiffres à l'aide du pavé numérique

- Effleurez la valeur située au milieu du sélecteur de chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* est indiqué sur fond vert.
La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Modifier le réglage avec une barre verticale

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

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

- Effleurez le segment correspondant sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez Activé ou Eteint pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

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

Saisir des lettres

Entrez les lettres sur le clavier de l'écran tactile. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Remarque : Le caractère ⌡ permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus longs.

- Effleurez Enregistrer.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Certains menus permettent d'afficher un menu contextuel, entre autres pour modifier le nom des programmes personnalisés ou décaler des saisies sous MyMiele.

- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu pour fermer le menu contextuel.

Déplacer les entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou les saisies sous MyMiele.

- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.
- Maintenez le doigt sur le champ marqué et glissez-le jusqu'à l'emplacement souhaité.

Afficher le menu déroulant

Pendant un programme de cuisson, vous pouvez activer ou désactiver des réglages comme Booster ou Préchauffage ainsi que la fonction Wi-Fi ᯤ.

- Glissez le menu déroulant vers le bas sous l'en-tête au niveau de la ligne orange.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
  Les réglages activés sont en surbrillance orange. Les réglages inactifs sont surlignés en noir ou blanc selon le schéma de couleurs souhaité (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Ecran").
- Glissez le menu déroulant à nouveau vers le haut ou effleurez l'écran en dehors de la fenêtre de menu pour fermer le menu déroulant.

Afficher Aide

Les fonctions sélectionnées n'ont pas d'aide contextuelle. Aide s'affiche dans la ligne inférieure.

- Effleurez Aide pour afficher les indications avec photos et texte.
- Effleurez Fermer pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive pour activer MobileStart.

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

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

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

Bandeau de commande

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

Réservoir d'eau

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

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

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

Récipient à eau condensée

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

Thermosonde

La thermosonde mesure la température à l'intérieur de l'aliment, c'est-à-dire la température à cœur. Elle permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

Température/Température à cœur

Une température préconisée est associée à certains modes de cuisson. La température préconisée peut être modifiée pour un seul cycle de cuisson, pour une étape en particulier ou de façon permanente, dans la limite des températures admises (voir le chapitre “Réglages”, section “Températures préconisées”).
De plus, la température à cœur peut aussi être modifiée, dans les limites de la plage prescrite, pour un seul cycle de cuisson ou pour une étape en particulier.

Humidité

Le mode de cuisson Cuisson combinée et l'application spéciale Réchauffer associent le mode de fonctionnement d'un four classique et humidité. Vous pouvez sélectionner le taux d'humidité, dans les limites de la plage prescrite, pour un seul cycle de cuisson ou pour une étape en particulier.

Selon le réglage choisi, de l'humidité ou de l'air frais est introduit dans l'enceinte de cuisson. Si vous réglez l'humidité sur 0 %, le système introduit le maximum d'air frais, et aucune humidité. Si vous réglez l'humidité sur 100 %, le système n'introduit pas d'air frais, et le degré d'humidité est à son maximum.

Certains aliments dégagent de l'humidité pendant la cuisson. Cette teneur en humidité des aliments est elle aussi utilisée pour réguler le taux d'humidité. Il peut donc arriver que le générateur de vapeur ne s'active pas si le taux d'humidité est réglé sur une valeur basse.

Temps de cuisson

Selon le mode choisi, vous pouvez régler un temps de cuisson allant de 1 minute à 6, 10 ou 12 heures.
Quant aux temps de cuisson des programmes automatiques et d'entretien et de Préparation de menu, ils sont préréglés en usine et ne peuvent être modifiés.

Pour la cuisson vapeur ainsi que pour les programmes et applications utilisant le mode vapeur uniquement, la durée de cuisson démarre seulement une fois la température réglée atteinte. Elle démarre immédiatement pour tous les autres modes de cuisson, programmes et applications.

Bruits

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

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

Phase de chauffage

Dans tous les modes de cuisson, la montée en température de l'enceinte de cuisson pendant la phase de chauffage est affichée à l'écran (exceptions : Gril grand, Gril petit).

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

Phase de cuisson

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

Réduction de la vapeur

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

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

Éclairage de l’enceinte de cuisson

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

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

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

Si vous effleurez la touche ☼ sur le bandeau de commande, l’éclairage s’allume pendant 15 secondes.

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'App Miele.

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

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

Télécharger dans l'App Store

APPLI ANDROID SUR Google Play

Réglages de base

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

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four vapeur combiné devient très chaud.

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

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Installer Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez Continuer.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez Sauter.
  Vous trouverez les informations sur les réglages suivantes au chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home".
- Si vous voulez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

Régler la date

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

Régler l'heure

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

Régler la dureté de l'eau

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

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

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

Achever la première mise en service

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

La première mise en service est terminée.

Premier nettoyage du four vapeur combiné

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four vapeur combiné et les accessoires.

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

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

⚠ Risque de blessure dû au bandeau de commande.

Vous risquez de vous pincer pendant l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande.

Ne touchez pas le bord supérieur de la porte pendant l'ouverture et la fermeture du bandeau de commande.

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

Nettoyer les accessoires/l'enceinte de cuisson

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

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usages et de la grille combinable sont dotées d'un revêtement PerfectClean et doivent être lavées à la main **uniquement**.
Reportez-vous au chapitre "Nettoyage et entretien", section "PerfectClean".

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

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

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

Adapter le point d'ébullition

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

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

L'eau distillée, l'eau contenant du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.
Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

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

Régler la température d'ébullition après un déménagement

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

Chauffage du four vapeur combiné

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques avant d'accéder à l'enceinte de cuisson lorsqu'elle est chaude.

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

Veillez à bien aérer la cuisine.

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Sélectionner la langue ⚑	... | deutsch | english | ... Site
Heure	Affichage Activé* | Eteint | Désactivation de nuit Type d'affichage Analogue* | Numérique Format de l'heure 24 heures* | 12 h. (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" pendant 15 s* Eteint
Ecran d'accueil	Menu principal* Modes de cuisson Programmes automatiques Utilisations spéciales Programmes individuels MyMiele
Ecran	Luminosité ■■■■□□□ Schéma de couleurs claires | sombres* QuickTouch Activé | Eteint*
Volume	Signaux sonores Modifier mélodie ■■■■□□□ Fréquence simple ■■■■□□□ Signal sonore touches ■■■■□□□ Mélodie d'accueil Activé* | Eteint
Unités	Poids g* | lb | lb/oz Température °C* | °F

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Maintien au chaud	Activé Eteint*
Réduction de la vapeur	Activé* Eteint
Temp. préprogrammées	
Booster	Activé* Eteint
Rinçage automatique	Activé* Eteint
Dureté d'eau	1 °dH | ... | 15 °dH* | ... | 70 °dH
Commande avec capteurs	Eclairage ON si tout près Lors de cuiss. en cours* | Heure activée/ Appareil actif | Eteint Ecran ON si tout près Activé | Eteint* Sons réduits si tout près Activé* | Eteint
Sécurité	Sécurité enfants 🔒 Activé | Eteint* Verrouillage touches Activé | Eteint*
Détect façade de meuble	Activé Eteint*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Eteint
SuperVision	Affichage SuperVision Activé | Eteint* Affichage en mode veille Activé | Seulement en cas de défaut* Liste des appareils Afficher appareil | Signaux sonores

* Réglage d’usine

Option de menu	Réglages disponibles
Remote Update	Activé* Eteint
Version du logiciel	
informations légales	Licences Open-Source
Revendeur	La fonction démonstration Activé | Eteint*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes individuels MyMiele Temp. préprogrammées

* Réglage d’usine

Sélectionner le menu “Réglages”

Le menu ⚙ Réglages permet de personnaliser votre four vapeur combiné en adaptant les réglages d’usine à vos besoins.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

■ Sélectionnez ⚙ Réglages.

■ Sélectionnez le réglage souhaité.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez modifier les réglages qu’en l’absence de programme en cours.

Langue ⚑

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

Remarque : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, effleurez ⚙ dans le menu principal. Le symbole ⚑ vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Sélectionner la langue ⚑.

Heure

Affichage

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

- Activé
  L’heure est toujours affichée à l’écran.
  Si vous sélectionnez aussi le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensitives réagissent immédiatement et le capteur de proximité reconnaît automatiquement que vous vous approchez de l’écran.
  Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d’abord allumer le four vapeur combiné avant de pouvoir l’utiliser.
- Eteint
  L’écran reste sombre pour économiser l’énergie. Vous devez allumer le four vapeur combiné avant de pouvoir l’utiliser.
- Désactivation de nuit
  L’heure s’affiche à l’écran uniquement de 5 h à 23 h pour économiser de l’énergie. Le reste du temps, l’écran est noir.

Type d'affichage

Vous pouvez indiquer l'heure au format Analogue (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou Numérique (h:min).

Au format numérique, la date s'affiche également sur l'écran.

Format de l'heure

Vous pouvez afficher l'heure en format 24 ou 12 heures (24 heures ou 12 h. (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

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

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

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

Date

Réglez la date.

Lorsque le four vapeur combiné est éteint, la date ne s'affiche qu'avec le réglage Heure | Type d'affichage | Numérique.

Eclairage

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

Ecran d'accueil

Le menu principal du four vapeur combiné s'affiche à l'allumage du four. Vous pouvez aussi sélectionner un écran d'accueil qui affiche directement les différents modes de cuisson ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele").

L'écran d'accueil modifié ne s'affichera que lorsque le four vapeur combiné sera rallumé.

Vous pouvez accéder au menu principal en effleurant la touche sensitive ⮌ ou via le chemin d'accès au menu dans l'en-tête.

Ecran

Luminosité

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

- ▮▮▮▮▮▮▮
  luminosité maximale
- ▮▫▫▫▫▫▫
  luminosité minimale

Schéma de couleurs

Sélectionnez si l'écran doit s'afficher avec un schéma de couleurs claires ou foncées.

- claires
  L'écran a un fond clair et une écriture sombre.
- sombres
  L'écran a un fond sombre et une écriture claire.

QuickTouch

Sélectionnez la réaction des touches sensitives et du capteur de proximité lorsque le four vapeur combiné est éteint :

- Activé
  Si vous avez également choisi le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensitives et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four vapeur combiné est éteint.
- Eteint
  Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensitives et le capteur de proximité réagissent uniquement si le four vapeur combiné est allumé et pendant un certain temps après qu'il a été éteint.

Volume

Signaux sonores

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

Modifier mélodie

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

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

- ▮▮▮▮▮▮▮
  volume maximum
- ⊏⊐
  mélodie éteinte

Fréquence simple

À la fin d'un processus de cuisson, le four émet un signal sonore continu pendant une durée déterminée.

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

- ▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮
  volume maximal
- ▮⊏⊐
  volume minimal

Signal sonore touches

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

- ▮▮▮▮▮▮▮
  volume maximum
- ⊏⊐
  Le son des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

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

Unités

Poids

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

Température

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

Maintien au chaud

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

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

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

Réduction de la vapeur

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

- Activé
  Si vous avez programmé une température d'env. 80 °C ou plus (cuisson vapeur) ou comprise entre 80 et 100 °C avec un taux d'humidité de 100 % (cuisson combinée), la réduction de la vapeur se met automatiquement en marche une fois la cuisson terminée. Réduction de la vapeur s'affiche à l'écran.
- Eteint
  Si la réduction de la vapeur est désactivée, la fonction Maintien au chaud se désactive elle aussi automatiquement. La désactivation de la réduction de la vapeur entraîne un dégagement de vapeur important à l'ouverture de la porte.

Temp. préprogrammées

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

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

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

■ Modifiez la température préconisée.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Booster

La fonction Booster sert à accélérer la mise en température de l'enceinte de cuisson.

- Activé
  La fonction Booster est activée automatiquement pendant la phase de mise en température des processus de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température souhaitée.
- Eteint
  La fonction Booster est désactivée pendant la phase de mise en température d'un processus de cuisson. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.

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

Rinçage automatique

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

Cela permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires.

Vous pouvez activer ou désactiver le rinçage automatique.

Dureté d'eau

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

Si vous utilisez de l'eau potable en bouteille, par ex. de l'eau minérale, utilisez de l'eau sans gaz carbonique ajouté. Procédez au réglage en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est indiquée en mg/l Ca^{2+} ou en ppm (mg Ca^{2+}/l) sur l'étiquette de la bouteille.

Vous pouvez régler un degré de dureté entre 1 °dH et 70 °dH. Par défaut, la dureté de l'eau est réglée sur 15 °dH.

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

Commande avec capteurs

Le capteur de proximité détecte si vous vous approchez de l'écran tactile, par ex. avec votre main ou tout votre corps.

Si vous souhaitez que le capteur de proximité réagisse même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez Ecran | QuickTouch | Activé.

Eclairage ON si tout près

- Lors de cuiss. en cours
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile pendant un programme de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint à nouveau automatiquement au bout de 15 secondes.
- Heure activée/ Appareil actif
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint à nouveau automatiquement au bout de 15 secondes.
- Eteint
  Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. En effleurant la touche ☼, vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

Ecran ON si tout près

- Activé
  Si l'heure est affichée, le four s'allume et le menu principal s'affiche dès que vous vous approchez de l'écran tactile.
- Eteint
  Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous vous approchez de l'écran tactile. Utilisez l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻ pour allumer le four vapeur combiné.

Sons réduits si tout près

- Activé
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'arrêtent.
- Eteint
  Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. Arrêtez les signaux sonores manuellement.

Sécurité

Sécurité enfants 🔒

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

Bien que le verrouillage de la mise en marche soit activé, vous pouvez régler une alarme et un minuteur, et utiliser la fonction MobileStart.

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

- Activé
  Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four vapeur combiné, allumez-le et effleurez le symbole 🔒 pendant au moins 6 secondes.
- Eteint
  Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné comme d'habitude.

Verrouillage touches

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

- Activé
  Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche *OK* pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.
- Eteint
  Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

Détect façade de meuble

- Activé
  La détection de façade du meuble est activée. Le four vapeur combiné détecte automatiquement via le capteur de proximité si la porte du meuble est fermée.

  Si la porte du meuble est fermée, le four vapeur combiné s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.
- Eteint
  La détection de façade du meuble est désactivée. Le four vapeur combiné ne détecte pas si la porte du meuble est fermée.

Si le four vapeur combiné est encastré derrière une façade de meuble (par ex. une porte), le four, le meuble et le sol peuvent être endommagés par la chaleur et l'humidité accumulées derrière la façade fermée.

Laissez toujours la porte du meuble ouverte lorsque vous utilisez le four vapeur combiné.

Ne fermez la porte du meuble qu'une fois que le four vapeur combiné a complètement refroidi.

Remarque : Désactivez la détection de façade de meuble si vous souhaitez utiliser le programme Shabbat.

Miele@home

Le four vapeur combiné fait partie des appareils électroménagers compatibles avec Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Au départ usine, votre four vapeur combiné est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

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

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

- Réinitialiser
  Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.
  Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous mettez au rebut, vendez ou mettez en service un four vapeur combiné usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne pourra plus avoir accès au four vapeur combiné.
- Installer
  Ce réglage est visible uniquement s'il n'existe pas encore de connexion à un réseau Wi-Fi. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

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

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

Activer MobileStart

■ Effleurez la touche sensitive pour activer MobileStart.

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

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

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

SuperVision

Le four vapeur combiné fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home et dispose de la fonction SuperVision pour surveiller les autres appareils électroménagers au sein du système Miele@home.

Vous ne pouvez activer la fonction SuperVision que si vous avez installé un système Miele@home.

Affichage SuperVision

- Activé
  La fonction SuperVision est activée. Le symbole 👁 s'affiche en haut à droite de l'écran.
- Eteint
  La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en mode veille

La fonction SuperVision est également disponible en mode veille. À condition que l'affichage du jour soit activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

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

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers enregistrés dans le système Miele@home s'affichent. En sélectionnant un appareil, vous pouvez afficher d'autres réglages :

- Afficher appareil
  - Activé
    La fonction SuperVision pour cet appareil est activée.
  - Eteint
    La fonction SuperVision pour cet appareil est désactivée. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores
  Vous pouvez régler si les signaux sonores pour cet appareil sont activés (Activé) ou désactivés (Eteint).

Remote Update

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

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

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

Mise en marche/arrêt

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

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

Déroulement de la fonction RemoteUpdate

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Remarque sur la fonction RemoteUpdate :

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

Version du logiciel

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

■ Validez en appuyant sur *OK*.

informations légales

Vous trouverez dans Licences Open-Source un aperçu des composants Open-Source intégrés.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Revendeur

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

La fonction démonstration

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

- Activé
  Pour activer le mode expo, appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes.
- Eteint
  Le mode expo est désactivé si vous appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné comme d'habitude.

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
  Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- Programmes individuels
  Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele
  Toutes les saisies MyMiele sont supprimées.
- Temp. préprogrammées
  Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.

La touche sensitive 🔔 permet de régler une minuterie (par exemple pour cuire des œufs) ou une alarme (une heure fixe).

Utiliser la fonction Alarme

Vous pouvez utiliser l'alarme ⏰ pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.

Réglage de l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, allumez le four vapeur combiné pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche lorsque le four vapeur combiné est éteint.

- Effleurez la touche sensitive 🔔.
- Sélectionnez ⏰ Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez avec Fermer.

Lorsque le four vapeur combiné est éteint, l'heure de l'alarme et ⏰ s'affichent à la place de l'heure.

Si une cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et ⏰ s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure réglée pour l'alarme, ⏰ clignote à côté de l'heure sur l'écran et un signal retentit.

- Choisissez la touche sensitive 🔔 ou l'heure réglée pour l'alarme sur l'écran.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier l'alarme

- Sélectionnez 🔔 ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure programmée pour l'alarme s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez avec Fermer.

L'heure modifiée pour l'alarme est enregistrée et s'affiche sur l'écran.

Supprimer l'alarme

- Sélectionnez 🔔 ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure programmée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

L'alarme est supprimée.

Utiliser la fonction Minuterie

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

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

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

Régler la minuterie

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

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

- Effleurez la touche sensitive 🔔.
- Sélectionnez 🔔 Minuterie.
- Réglez la minuterie.
- Validez avec Fermer.

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

Si une cuisson est parallèlement en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps de minuterie et 🔔 s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, 🔔 clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive 🔔 ou la minuterie souhaitée à l'écran.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la minuterie

- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche 🔔 puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Réglez la nouvelle minuterie.
- Validez avec Fermer.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule minute par minute. Les minuteries inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche 🔔 puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

La minuterie est supprimée.

Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Modes de cuisson		
Chaleur tournant Plus	160 °C	30 – 230 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C	30 – 230 °C
Cuisson combinée		
Cuiss. comb+ Chal.tourn. +	170 °C	30 – 230 °C
Cuiss. comb+ Ch. sole/voûte	180 °C	30 – 230 °C
Cuisson comb. + Gril	Niveau 3	Niveau 1 – 3
Cuisson à la vapeur	100 °C	40 – 100 °C
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
Cuisson intensive	180 °C	50 – 230 °C
Chaleur sole	190 °C	100 – 200 °C
Chaleur voûte	190 °C	100 – 230 °C
Gril grand	Niveau 3	Niveau 1 – 3
Gril petit	Niveau 3	Niveau 1 – 3
Turbogril	200 °C	50 – 230 °C
Spécial gâteaux	160 °C	30 – 230 °C
Chaleur tournante Eco	180 °C	30 – 230 °C
Cuisson à la vapeur	100 °C	40 – 100 °C
Programmes automatiques Auto		
Utilisations spéciales		
Réchauffer	130 °C	120 – 140 °C
Décongeler	60 °C	50 – 60 °C

Menu	Valeur préconisée	Champ
Utilisations spéciales		
Mix & Match		
Cuisson: croustillante	–	–
Cuisson: douce	–	–
Réchauffage: croustillant	–	–
Réchauffage: doux	–	–
Blanchir	–	–
Faire des conserves	90 °C	80 – 100 °C
sécher	50 °C	30 – 70 °C
Faire lever la pâte	–	–
Préparation de menu	–	–
Stériliser	–	–
Programme Sabbat	180 °C	50 – 230 °C
Chauffage de la vaisselle	50 °C	50 – 80 °C
Maintien au chaud	65 °C	40 – 100 °C
MyMiele		
Programmes individuels		
Réglages		
Entretien		
Détartrer		
HydroClean		
Trempage		
Séchage		
Rinçage		

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson

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

Réglages

- Pour les éléments de commande, sélectionnez le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, afin de réduire la consommation d’énergie.
- Pour l’éclairage de l’enceinte de cuisson, sélectionnez le réglage Eclairage | Eteint ou “Activé” pendant 15 s. Vous pouvez rallumer l’éclairage de l’enceinte de cuisson à tout moment à l’aide de la touche sensitive ☼.

Mode économie d’énergie

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

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

- Mettez le four vapeur combiné en marche.

Le menu principal s'affiche.

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

L'eau distillée, l'eau contenant du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.
Utilisez **exclusivement de l'eau potable propre et froide** (moins de 20 °C).

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

L'écran affiche le mode de cuisson et les valeurs préconisées pour la température et, le cas échéant, le taux d'humidité.

- Modifiez les valeurs préconisées si nécessaire.

Les valeurs préconisées sont confirmées au bout de quelques secondes. Vous pouvez modifier par la suite la température et le taux d'humidité en sélectionnant l'affichage de la température ou de l'humidité.

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

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

- Après la cuisson, sélectionnez Terminer.

⚠ Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.
Pour une cuisson vapeur, une grande quantité de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler au contact de cette vapeur.
Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se dissipe.

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

Nettoyer le four vapeur combiné après la cuisson

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

Après une cuisson vapeur, l'écran affiche Appareil en cours de rinçage.

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

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

- Nettoyez et séchez la totalité du four vapeur combiné, comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four.

Ajouter de l'eau

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

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

La cuisson se poursuit.

Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson

Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.

Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :

- Température
- Humidité
- Durée
- Booster
- Préchauffage
- Crisp function

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier en permanence la température préconisée par Réglages | Temp. préprogrammées pour qu'elle corresponde à vos habitudes.

La température à cœur ne s'affiche que si vous utilisez la sonde thermique (voir chapitre "Rôtir", paragraphe "sonde thermique").

- Effleurez l'affichage de température.
- Modifiez la température et la température à cœur, si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme de cuisson se poursuit avec les nouvelles températures de consigne.

Modifier Humidité

- Effleurez l'affichage de l'humidité.
- Modifiez le taux d'humidité.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La cuisson se poursuit avec le nouveau taux d'humidité.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme de cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation.
La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.
Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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

En entrant Durée, Prêt pour ou Départ à, vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

- Durée
  Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- Prêt pour
  Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

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

■ Sélectionnez ◷ ou Minuterie.

■ Réglez les heures souhaitées.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

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

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

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

Modifier les temps de cuisson réglés

■ Sélectionnez ◷, l'indication de l'heure ou Minuterie.

■ Sélectionnez le temps souhaité et modifiez-le.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

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

Supprimer les temps de cuisson réglés

■ Sélectionnez ◷, l'indication de l'heure ou Minuterie.

■ Sélectionnez le temps souhaité.

■ Sélectionnez Supprimer.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Si vous supprimez Durée, les heures réglées pour Prêt pour et Départ à sont aussi supprimées.

Si vous supprimez Prêt pour ou Départ à, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Interrompre le programme de cuisson

Si vous interrompez un programme de cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte du four sont désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

■ Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

■ Sélectionnez Annuler.

Annuler la cuisson ? apparaît.

■ Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Interrompre une cuisson

La cuisson s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage de l'enceinte s'arrête.
Pour la cuisson vapeur ainsi que pour les programmes et applications utilisant le mode vapeur uniquement, le temps de cuisson programmé est enregistré.

⚠ Risque de blessures dues à la vapeur brûlante.
Pour une cuisson vapeur, une grande quantité de vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Vous risquez de vous brûler au contact de cette vapeur.
Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se dissipe.

⚠ Risque de blessures en raison des surfaces et aliments brûlants.
Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support, des accessoires et des aliments.
Utilisez des maniques pour enfourner et sortir les aliments chauds dans l'enceinte de cuisson chaude.
Lorsque vous enfournez ou retirez le plat de cuisson, veillez à ce que les aliments chauds ne débordent pas.

La cuisson se poursuit dès que vous refermez la porte.

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

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

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

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

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

La fonction Préchauffage peut être utilisée dans n'importe quel mode de cuisson traditionnel (sauf Chaleur tournante Eco), mais elle doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

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

■ Préchauffez l'enceinte pour les préparations suivantes :

- Gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que des pâtes délicates (par ex. génoise) en mode Chaleur sole-voûte

Booster

En réglage d'usine, la fonction Booster est activée pour les modes suivants (Réglages | Booster | Activé) :

- Chaleur tournant Plus
- Chaleur sole-voûte

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

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

Activer ou désactiver Booster pour un programme de cuisson

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

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

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

■ Glissez le menu déroulant vers le bas.

Booster est en surbrillance orange.

■ Sélectionnez Booster.

Booster est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

■ Fermez le menu déroulant.

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

Préchauffage

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

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

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

Activer Préchauffage

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

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

■ Glissez le menu déroulant vers le bas.

Préchauffage est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

■ Sélectionnez Préchauffage.

Préchauffage est en surbrillance orange.

■ Fermez le menu déroulant.

Le message Enfourner le plat à s'affiche en indiquant une heure. L'enceinte chauffe à la température sélectionnée.

■ Enfournez le plat dès que l'appareil vous y invite.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Crisp function

La fonction Crisp function (réduction de l'humidité) permet, si nécessaire , de réduire l'humidité pendant tout ou une partie du cycle de cuisson.

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

Elle permet en particulier de rendre la peau des volailles bien croustillante.

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

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

Activer Crisp function

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

Vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis telle que la température par ex.
Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour ce processus de cuisson.

■ Glissez le menu déroulant vers le bas.

Crisp function est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

■ Sélectionnez Crisp function.

Crisp function est en surbrillance orange.

■ Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée. Utilisez le menu déroulant pur désactiver la fonction Crisp function à tout moment.

Déclencher des diffusions de vapeur

Dans tous les modes de cuisson traditionnels (sauf Chaleur tournante Eco), vous pouvez déclencher des jets de vapeur pendant la cuisson. Le nombre de jets de vapeur est illimité.

Dès que Diffus. vapeur s'affiche et que Départ est en surbrillance en vert, vous pouvez déclencher un jet de vapeur.

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

■ Sélectionnez Départ.

Le jet de vapeur est déclenché. La durée est d'env. 1 minute.

■ Procédez de la même façon pour activer d'autres diffusions de vapeur dès que Départ est en surbrillance en vert.

Changer de mode de fonctionnement

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

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, confirmez le message Interrompre l'opération ? avec Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode d'utilisation.

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

- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson et validez avec *OK*.

Au chapitre “À savoir”, vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode d'utilisation) seront signalés dans les chapitres correspondants.

Avantages de la cuisson vapeur

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

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

Plats de cuisson

Récipient de cuisson

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

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

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Attention :

- La vaisselle doit être adaptée à la cuisson au four et résistante à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle en plastique, renseignez-vous au préalable auprès du fabricant pour savoir si elle est adaptée à la cuisson vapeur.
- Les plats à parois épaisses, par ex. en porcelaine, en terre cuite ou en grès, conviennent moins bien à la cuisson vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués dans les tableaux s'en trouvent nettement prolongés.
- Déposez votre plat sur la grille ou dans un récipient de cuisson. Selon la taille du plat, vous pouvez aussi placer la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson avec la surface de pose tournée vers le haut, poser le plat dessus et retirer les grilles supports (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Nettoyer les grilles de support”).
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Niveau de cuisson

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

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

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

Produits surgelés

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

Température

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

Temps de cuisson

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

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

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

La cuisson avec du liquide

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

Recettes maison – cuisson vapeur

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

Plan de cuisson multi-usage et grille combinable

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

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

Butée de sécurité

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

Cuisson à la vapeur

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

Nous recommandons l'utilisation des temps de cuisson et des températures des tableaux du chapitre “Cuisson vapeur”.
En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson.

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

Réglage

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

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

Sélectionner le temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif.

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

Légumes

Produits frais

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

Produits surgelés

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

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Niveau de cuisson

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

Temps de cuisson

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

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

◷ Temps de cuisson

Poisson

Produits frais

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

Produits surgelés

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

Préparation

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

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

Plats de cuisson

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

Niveau de cuisson

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

Température

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

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

Temps de cuisson

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

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

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

Conseils

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

Réglages

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

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur

Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

🌡 Température/◷ Temps de cuisson

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

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

Préparation

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

Temps de cuisson

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

Conseils

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

Réglages

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

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

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

◷ Temps de cuisson

Riz

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

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

Récipient de cuisson

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

Préparation

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

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Riz | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur

Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

: proportion riz : liquide, temps de cuisson

Céréales

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Céréales | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

◷ Temps de cuisson

Pâtes/Produits à base de farine

Produits secs

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

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

Produits frais

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

Temps de cuisson

Dumplings

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Pâtes | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

◷ Temps de cuisson

Légumes secs

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

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Légumes secs | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

◷ Temps de cuisson

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

◷ Temps de cuisson

Œufs de poule

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Œufs de poule | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

◷ Temps de cuisson

Fruits

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques Auto | Saucisses | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

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

Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

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

Plats de cuisson

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

Temps de cuisson

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Crustacés | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

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

Température / Temps de cuisson

Coquillages

Produits frais

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

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

Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Moules | ... |

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

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

Température / Temps de cuisson

Cuisson d'un menu - mode manuel

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

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

Niveau de cuisson

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

Température

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

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

Temps de cuisson

À toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson d'environ $^1/_3$.

Exemple

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

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

Calcul des temps de cuisson à régler :

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

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

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

<table>
<tr><td rowspan="3">Temps de cuisson</td><td colspan="3">24 min pour le riz</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">6 min pour le filet de sébaste</td></tr>
<tr><td></td><td>4 min pour les brocolis</td></tr>
<tr><td>Réglage</td><td>18 min</td><td>2 min</td><td>4 min</td></tr>
</table>

Cuire un menu

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

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

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

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

N'utilisez que des produits frais et de première qualité.
Faites attentions aux conditions hygiéniques et veillez à ne pas briser la chaîne du froid.

N'utilisez que des produits frais et de première qualité.
Ne cuisez jamais les aliments dans leur emballage, par exemple les produits surgelés sous vide, l'emballage sous vide utilisé pour la congélation n'étant peut-être pas adapté à la cuisson.
Ne réutilisez pas le sachet de cuisson sous vide.

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

Conseils d'utilisation importants

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

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

Conseils

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

Utiliser le mode Sous-vide

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

Causes d’échec possibles

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

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

L'aliment a un goût désagréable ou bizarre :

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

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

Aliments	**À ajouter avant cuisson**		**🌡 [°C]**	**🕘 [min]**
	Sucre	**Sel**		
Poisson				
Filet de cabillaud, 2,5 cm d'épaisseur		x	54	35
Filet de saumon, 2 à 3 cm d'épaisseur		x	52	30
Filet de lotte		x	62	18
Filet de sandre, 2 cm d'épaisseur		x	55	30
Légumes				
Sommités de chou-fleur, moyennes à grosses		x	85	40
Potimarron, tranché		x	85	15
Chou-rave, tranché		x	85	30
Asperges blanches, entières	x	x	85	22–27
Patates douces, tranchées		x	85	18
Fruits				
Ananas, en rondelles	x		85	75
Pommes, en lamelles	x		80	20
Bananes fressinettes, entières			62	10
Pêches, coupées en deux	x		62	25–30
Rhubarbe, en bâtonnets			75	13
Quetsches, coupées en deux	x		70	10–12
Divers				
Haricots blancs, trempés (proportion haricots : liquide de 1 : 2)		x	90	240
Crevettes, décortiquées et déveinées		x	56	19–21
Œuf de poule, entier			65–66	60
Coquilles Saint-Jacques, détachées			52	25
Échalotes, entières	x	x	85	45–60

🌡 Température/🕘 Temps de cuisson

Sous vide

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

Température/ Temps de cuisson

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

Réchauffer

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

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

Préparation

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

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

Réglages

Modes de cuisson ▭ | Sous-vide 🌡
Température : cf. tableau
Durée : cf. tableau

Réchauffer en mode Sous-vide

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

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

Température, Durée

1 Niveau de cuisson
Le niveau de cuisson “bien cuit” correspond à une température à cœur plus importante que le niveau de cuisson “à point”.

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

3 Réchauffer seulement les plats cuits en sauce.

Réchauffage

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

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

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

Plats de cuisson

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

Durée

Pour un plat complet, réglez la durée sur 10–12 minutes. Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson.
Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez env. 5 minutes du temps de cuisson pour la deuxième et la troisième fournée puisque l'enceinte de cuisson est encore chaude.

Taux d'humidité

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

Conseils

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

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Réglages

Utilisations spéciales | Réchauffer
ou
Modes de cuisson | Cuisson combinée | Cuiss. comb+ Chal.tourn. +

Température : voir tableau
Taux d’humidité : voir tableau
Temps : voir tableau

Fonctions utiles

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

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

Température, Taux d'humidité, Durée

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

Décongélation

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

⚠ Risque d'infection dû à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après le temps de repos.

Température

Pour décongeler vos aliments, la température idéale est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant et après la décongélation

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

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

Récipients de cuisson

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

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

Conseils

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

Réglages

Utilisations spéciales ✿ | Décongeler
ou
Modes de cuisson ▭ | Cuisson à la vapeur ♨

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

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

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

Aliments surgelés	Quantité	[°C]	[min]	[min]
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Ragoût	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000 g	50	40–50	10–15
Escalopes/côtelettes/saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtes feuilletées/pâtes brio-chées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées/pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
Pain/Petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis coupé	250 g	60	40	15
Pain complet coupé	250 g	60	65	15
Pain blanc coupé	150 g	60	30	20

Température/Temps de décongélation/Temps de repos

Mix & Match

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

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

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

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

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

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

Plat de cuisson

Utilisez :

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

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

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

Conseils pour réchauffer des plats complets

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

- Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle. Essuyez les gouttes d'eau avant de servir.

Conseils pour cuire des plats complets

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

Préparer un plat complet à partir de différents ingrédients

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

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

Remarques concernant les tableaux de cuisson

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

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

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

Symbole	Signification
___	ne convient pas
▭	convient dans certaines conditions
▬	convient bien

Utiliser l'application spéciale Mix & Match

Ne couvrez pas les aliments pendant la préparation.

- Si nécessaire, préparez les aliments à l'avance.
- Sélectionnez Utilisations spéciales | Mix & Match.
- Si vous préparez des aliments déjà **cuits**, sélectionnez Réchauffage: doux ou Réchauffage: croustillant.
- Si vous préparez des aliments **frais** ou seulement saisis, sélectionnez Cuisson: douce ou Cuisson: croustillante.
- Si nécessaire, ajustez le réglage pour la coloration du plat.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Enfournez le plat sur la grille au niveau 2.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez démarrer le processus de cuisson immédiatement ou ultérieurement.

- Si, une fois la cuisson terminée, le plat complet n'est pas cuit à votre goût, sélectionnez Prolong. cuiss..

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

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

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

Fonctions utiles

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

Aliments	Conseils de préparation	Réglage de la barre à segments Coloration
Viande[1]		
Saucisse à griller, 100 g, cuite à l'eau	Coupée	_ _ _ _ □ ■ □
Boulettes, 60 g, 2,5 cm d'épaisseur	Viande hachée assaisonnée	_ _ _ _ □ ■ □
Blanc de poulet, 3 cm d'épaisseur, cru	Nature, assaisonné	_ □ □ ■ _ _ _
Pilon de poulet, cru	À la marinade	_ _ _ □ □ □ ■
Steak de veau, 2,5 cm d'épaisseur, cru	À la marinade, en sauce	■ _ _ _ _ _ _
Côtelette de porc (sans os), 3,5 cm d'épaisseur, crue	–	_ _ □ ■ □ □ □
Côtelette d'agneau, 2 cm d'épaisseur, crue	À la marinade	□ ■ □ □ _ _ _
Steak de bœuf, 3 cm d'épaisseur	À la marinade	_ □ ■ □ _ _ _
Filet de porc, 4 cm d'épaisseur, cru	Bardé de lard, sel, poivre	□ □ ■ □ _ _ _
Côtelette de porc, 1,5 cm d'épaisseur, crue	Panée, légèrement huilée	_ _ _ _ _ _ ■
Poisson[1]		
Tranche de flétan, 3 cm d'épaisseur, crue	À la marinade	□ ■ _ _ _ _ _
Filet de cabillaud, 3,5 cm d'épaisseur, cru	À la marinade	■ □ □ _ _ _ _
Filet de saumon, 3 cm d'épaisseur, cru	Assaisonné	□ □ ■ □ □ _ _
Filet de colin, 3 cm d'épaisseur, cru	Assaisonné, garniture : épinards, feta	■ □ _ _ _ _ _
Filet de thon, 3 cm d'épaisseur, cru	À la marinade	_ _ □ _ _ _ _
Brochette de silure, en cubes de 50 g, crue	À la marinade, avec du lard	_ □ □ □ ■ _ _
Légumes		
Aubergine, 2 cm d'épaisseur, crue	À la marinade	_ _ _ ■ □ _ _
Chou-fleur, en gros bouquets, cru	Sel, poivre, miettes de beurre	□ □ ■ □ _ _ _
Brocoli, en gros bouquets, cru	Sauce au fromage	□ ■ □ _ _ _ _
Haricots princesse, bardés de lard, crus	Enroulés dans du lard, assaisonnés	_ _ ■ □ _ _ _
Pommes de terre, à chair ferme, rondelles de 3 mm, crues	Beurre, sel ou fromage	_ _ _ □ □ □ ■

Aliments	Conseils de préparation	Réglage de la barre à segments Coloration
Chou-rave, tranches de 2 cm, cru	Sel, poivre, noix de muscade	▭▭■▭ _ _ _
Courge, dés de 2 cm, crue	Sel, poivre, huile de graines de courge	■▭▭ _ _ _ _
Épi de maïs, cru	Sel, beurre	_ ▭▭■▭ _ _
Carottes, rondelles de 2 cm, crues	Sel, poivre, beurre	▭▭■▭ _ _ _
Poivron, coupé grossièrement, cru	À la marinade	▭▭▭■▭ _ _
Courgettes, rondelles de 2 cm, crues	À la marinade	_ ▭▭■▭▭ _
Pâtes & riz		
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	–	▭ _ _ _ _ _ _
Lasagnes, 3 cm d'épaisseur, précuites	–	■▭ _ _ _ _ _
Gratin de pâtes, 2 cm d'épaisseur, précuit	–	■ _ _ _ _ _ _
Riz nature, temps de cuisson 8 minutes, cru	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)	_ ▭■▭ _ _ _
Riz étuvé, temps de cuisson 8–12 minutes, cru	Sel, 1 : 1,5 (riz : liquide)	_ _ ▭■▭ _ _
Riz, précuit	–	▭▭■▭ _ _ _
Pizzas, etc.		
Camembert au four, 25 g, surgelé	Faire décongeler	■▭▭▭ _ _ _
Baguette, surgelée ou précuite	Faire décongeler	▭■ _ _ _ _ _
Petits pains, surgelés ou précuits	Faire décongeler	▭■▭ _ _ _ _
Cheeseburger, précuit	–	■ _ _ _ _ _ _
Dattes en barde, crues	–	_ ▭▭■▭ _ _
Tarte flambée, crue	Garnir une pâte du rayon frais	_ _ ▭■▭ _ _
Rouleau de printemps, 100 g, surgelé	Faire décongeler	_ ▭■▭ _ _ _
Fromage à griller, 90 g, précuit	–	_ _ _ _ ▭■▭
Beignets de pommes de terre, surgelés	Faire décongeler	■▭ _ _ _ _ _
Gnocchi, précuits	Beurre, sel, fromage	■ _ _ _ _ _ _
Galettes de pomme de terre (pâte toute prête), crue	Légèrement huilées	_ _ ▭■▭ _ _
Pâtes fraîches, précuites	–	▭▭■▭▭▭ _
Galette de tofu, 80 g, déjà cuite	–	■ _ _ _ _ _ _
Pizza, déjà cuite	–	▭■▭ _ _ _ _

Aliments	Conseils de préparation	Réglage de la barre à segments Coloration
Croquettes en triangle, surgelées	Faire décongeler	■□ _ _ _ _ _
Tarte à l'oignon, 2,5 cm d'épaisseur	Précuite	_ _ _ _ _ ■□
Desserts		
Kaiserschmarrn (crêpes autrichiennes), déjà cuites	–	_ □□■□□ _

[1] Déposez 1 c. à c. de fécule sous la viande crue/le poisson cru.

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

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

Aliments	Conseil de préparation
Épi de maïs, cru	Sel, beurre
Carottes, rondelles de 2 cm, crues	Sel, poivre, beurre
Poivron, coupé grossièrement, cru	À la marinade
Choux de Bruxelles, entier, cru	Sel, poivre, noix de muscade
Asperges, tiges, entières, crues	Sel, beurre
Patate douce, dés/lamelles de 1,5 cm, crue	Sel
Courgettes, rondelles de 2 cm, crues	À la marinade
Pâtes & riz	
Pâtes fraîches, tortellini, précuites	Sauce
Macaronis, courts, crus	Sel, proportion 1 : 3 (pâtes : eau)
Riz basmati, temps de cuisson 10 minutes, cru	Sel, 1 : 2,5 (riz : liquide)
Riz nature, temps de cuisson 8 minutes, cru	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)
Riz étuvé, temps de cuisson 8–12 minutes, cru	Sel, 1 : 2 (riz : liquide)
Riz à grains ronds, déjà cuit	–
Vermicelles, crus	Recouverts de bouillon
Pizzas, etc.	
Gnocchi, précuits	Sel, beurre
Purée de pommes de terre, déjà cuite	–
Pâtes fraîches, précuites	Sel, beurre

[1] Déposez 1 c. à c. de fécule sous la viande crue/le poisson cru.

Préparation de menu - automatique

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

Les aliments sont enfournés les uns après les autres dans l'enceinte de cuisson, de sorte que tout soit parfaitement cuit à la même heure.
La sélection des aliments peut s'effectuer dans n'importe quel ordre, car le four vapeur combiné les trie automatiquement selon la longueur du temps de cuisson et vous indique quand chaque aliment doit être enfourné.

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

Utiliser l'application spéciale Préparation de menu

- Sélectionnez Utilisations spéciales ✿ | Préparation de menu.
- Sélectionnez l'aliment souhaité.

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

- Sélectionnez les valeurs souhaitées et validez avec *OK*.
- Sélectionnez Ajouter des aliments.
- Sélectionnez l'aliment souhaité et procédez comme pour le premier aliment.
- Répétez la procédure pour le troisième aliment, la cas échéant.

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

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

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

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

Stérilisation de conserves

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

Bocaux

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

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

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

Fruits

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

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

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

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Blanchissez les légumes avant la stérilisation pour qu’ils conservent leur couleur (voir chapitre “Fonctions spéciales”, section “Blanchir”).

Contenance

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

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

Viande et charcuterie

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

Conseils

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

Mettre des aliments en bocal

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

Réglages

Utilisations spéciales ✿ | Faire des conserves
ou
Modes de cuisson ▭ | Cuisson à la vapeur

Température : cf. tableau
Temps de stérilisation : cf. tableau

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

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

Température, Temps de stérilisation

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

Gâteau (préparation de conserves)

La pâte à gâteau, la pâte sablée et la pâte au levain peuvent être conditionnées en conserves. Vous pouvez les conserver pendant 6 mois environ.
Les gâteaux **aux fruits ne peuvent être stockés** : ils doivent être consommés sous 2 jours.

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

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

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

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

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

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

Température, Taux d'humidité, Durée de stérilisation
Chaleur du bas/haut, Cuisson combinée + chaleur du bas/haut

sécher

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

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

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

Réglages

Utilisations spéciales | sécher
Température : voir le tableau
Temps de séchage : voir le tableau

ou

Modes de cuisson | Cuisson combinée | Cuiss. comb+ Chal.tourn. +
Température : voir le tableau
Taux d'humidité : 0%
Temps de séchage : voir le tableau

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

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

Température, temps de séchage (heures)

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

Programme Sabbat

Les applications spéciales Programme Sabbat et Yom-Tov permettent de tenir compte des pratiques religieuses.

Le four vapeur combiné chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 24 heures (Programme Sabbat) ou 76 heures (Yom-Tov) maximum.

- Désactivez la détection de façade de meuble.
- Sélectionnez Utilisations spéciales ✡.
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez l'application spéciale souhaitée.

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas démarrer l'application spéciale.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.

Le nom de l'application spéciale et la température réglée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

L'éclairage de l'enceinte reste allumé pendant toute la cuisson.

L'écran affiche en permanence Programme Sabbat ou Yom-Tov et la température sélectionnée.

L'heure ne s'affiche pas. Ni le capteur de proximité MotionReact ni aucune touche sensitive (sauf l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻) ne réagissent.

L'avertissement Ne pas ouvrir la porte s'affiche.

Au bout d'1 heure environ, ce message disparaît de temps en temps. Vous pouvez ouvrir la porte tant que le message **n'apparaît pas**.

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.

L'application spéciale Programme Sabbat se termine après 24 heures, les indications sur l'écran ne changent pas.

Dans les 2 applications spéciales, le four vapeur combiné s'éteint automatiquement après 76 heures.

- Si vous voulez interrompre l'application spéciale, désactivez le four vapeur combiné avec la touche Marche/Arrêt ⏻.

Vous ne pouvez pas modifier ni enregistrer dans Programmes individuels une application spéciale qui a déjà démarré.

Extraction de jus

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

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

Préparation

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

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

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

Conseils

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

Extraire du jus de fruits

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

Réglages

Modes de cuisson ▭ | Cuisson à la vapeur ♨
Température : 100 °C
Durée : 40–70 minutes

Blanchir

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

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

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

Réglages

Utilisations spéciales | Blanchir

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps d'ébouillantage : 1 minute

Stériliser de la vaisselle

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

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

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

Réglages

Utilisations spéciales | Stériliser
Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 15 minutes

Chauffage de la vaisselle

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

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Le four vapeur combiné devient très chaud pendant son fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson, des grilles de support et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la vaisselle du four.

Maintien au chaud

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

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

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

Faire lever la pâte

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

Réglages

Utilisations spéciales | Faire lever la pâte
ou
Modes de cuisson | Cuisson combinée | Cuiss. comb+ Chal.tourn. +

Température : 30 °C
Taux d'humidité : 100%
Durée : voir la recette

Préparer des serviettes chaudes

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 70 °C
Temps de cuisson : 2 minutes

Faire fondre de la gélatine

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et videz le saladier. Remettez les feuilles de gélatine essorées dans le saladier.
- Si vous avez opté pour de la gélatine **en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat perforé.

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : 1 minute

Décristalliser du miel

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Décristalliser du miel

ou

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

Pour préserver les substances nutritives et l'arôme du miel, vous pouvez choisir les réglages suivants :

Modes de cuisson | Cuisson combinée | Cui. combi +ch.sole/voûte
Température : 37 °C
Humidité : 100%
Durée : jusqu'à ce que le miel semble homogène

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur combiné, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat.
Pour un glaçage à la graisse végétale, placez l'emballage non ouvert dans un récipient de cuisson perforé.

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Faire fondre le chocolat

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 65 °C
Temps de cuisson : 20 minutes

Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer des oignons

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Conserver des pommes

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Fruits | Pommes | Entier

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 50 °C
Temps de stérilisation : 5 minutes

Préparer un consommé royal

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

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Pâte à tartiner aux fruits

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

Bocaux

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

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

Préparation

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

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

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

Préparer de la pâte à tartiner aux fruits

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

Réglages

Modes de cuisson ▭ | Cuisson combinée ♨ | Cuiss. comb+ Chal.tourn. + ♨
Température : 150 °C
Humidité : 0%
Durée : 35–45 minutes

Émonder

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

Réglages

Modes de cuisson | Gril grand
Niveau : 3
Durée : voir le tableau

Aliments	[min]
Poivron	10
Tomates	7

Durée

Réglages

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : cf. tableau

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

Durée

Préparer des yaourts maison

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Réglages

Programmes automatiques Auto | Utilisations spéciales | Préparer du yaourt

ou

Modes de cuisson | Cuisson à la vapeur
Température : 40 °C
Durée : 5 heures

Causes d'échec possibles

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

Dépôts de liquide :
Pots déplacés, refroidissement trop lent.

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

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

Catégories

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

Utiliser des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

Pour certains programmes automatiques, vous serez invités à utiliser la sonde thermique. Lisez les consignes indiquées au chapitre "Rôtissage", paragraphe "sonde thermique".

Les températures à cœur sont prédéfinies pour les programmes automatiques.

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

Consignes d'utilisation

- Après une cuisson, laissez l'enceinte refroidir à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Vous pouvez cuire simultanément 1 filet de saumon de 250 g ou 10 filets de saumon de 250 g.
- Le degré de cuisson et la coloration sont représentés par une barre composée de 7 segments. Réglez le degré de cuisson ou de coloration souhaité en effleurant le segment correspondant.
- Certains programmes de cuisson vous proposent également de sélectionner Rôti gourmet. La viande sera cuite en douceur, lentement et à basse température. L'apport d'humidité supplémentaire contribue à un résultat de cuisson optimal et à une belle coloration du plat : La viande est très tendre et juteuse. L'intérieur est cuit uniformément et une fine croûte brune se forme pendant la cuisson. Il n'est donc pas nécessaire de saisir la viande au préalable. Contrairement à la sélection Rôtir, il n'est pas nécessaire d'utiliser de thermosonde et vous pouvez programmer l'heure de début ou de fin en fonction de l'organisation de votre menu.
- Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.

- Dans la catégorie Riz, vous pouvez également choisir Général pour les programmes riz long et riz rond. Utilisez ce programme automatique lorsque vous souhaitez préparer des sortes de riz long ou rond qui ne sont pas disponibles en tant que programme automatique spécifique.
- Avec certains programmes automatiques, il est possible de modifier l'heure de début ou de fin via Départ à ou Prêt pour.
- L'option de menu Afficher phases cuisson énumère les différentes étapes de cuisson du programme automatique. Avec certains programmes automatiques, vous disposez également de l'option de menu Afficher actions. Vous pouvez sélectionner les actions requises, par ex. pour enfourner la préparation ou ajouter des ingrédients, via cette option de menu. Durant la cuisson, vous pouvez afficher les actions via ℹ Info.
- Si vous enfournez des aliments dans l'enceinte chaude, faites attention lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur brûlante peut s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Évitez tout contact avec de la vapeur brûlante ou avec les parois chaudes de l'enceinte. Risque de brûlures.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuiss. ou Prolonger cuiss..
- Vous pouvez également enregistrer les programmes automatiques en tant que Programmes individuels.

Recherche

(selon la langue)
Vous pouvez rechercher le nom des catégories et programmes automatiques dans Programmes automatiques.

Il s'agit dans ce cas d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

■ Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

La liste de sélection des catégories s'affiche.

■ Sélectionnez Recherche.

■ Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par exemple "pain".

Le nombre de réponses s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche, ou s'il y a plus de 40 réponses, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier le texte recherché.

■ Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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

Vous pouvez enregistrer dans MyMiele ☻▸≡ les applications fréquemment utilisées.

Avec des programmes automatiques notamment, inutile désormais de valider chaque niveau du menu avant de démarrer un programme.

Remarque : Vous pouvez aussi définir des options de menus enregistrées dans MyMiele comme écran d'accueil (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele ☻▸≡.
- Sélectionnez Ajouter l'entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :

- Modes de cuisson
- Programmes automatiques Auto
- Utilisations spéciales
- Programmes individuels
- Entretien

- Validez en appuyant sur *OK*.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.

- Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele ☻▸≡.
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est supprimée de la liste.

Déplacer les entrées

- Sélectionnez MyMiele ☻▸≡.
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée se trouve en position souhaitée.

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

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

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

Autres possibilités de création de programmes personnalisés :

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

Puis entrez un nom de programme.

Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez Programmes individuels [ ].

■ Sélectionnez Créer program..

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

Suivez les instructions à l'écran :

■ Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, rajouter une autre étape de cuisson via Ajouter en réglant un temps de cuisson. Alors seulement vous pouvez enregistrer ou démarrer le programme.

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

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

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

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

■ Dès que vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Enregistrer.

■ Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le symbole ⌡ permet d'ajouter un retour à la ligne pour les noms de programmes plus longs.

■ Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme que le nom du programme a été enregistré.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

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

Démarrer un programme personnalisé

■ Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

■ Sélectionnez Programmes individuels [ ].

■ Sélectionnez le programme souhaité.

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

- Démarrer tout de suite
  Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
- Arrêt à
  Vous déterminez à quel moment le programme doit finir. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
- Départ à
  Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
- Afficher phases cuisson
  Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Afficher actions
  Les actions nécessaires, par ex. pour enfourner les aliments, s'affichent.

■ Sélectionnez l'option de menu souhaitée.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

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

■ Une fois le programme terminé, sélectionnez Fermer.

Modifier les phases de cuisson

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

- Sélectionnez Programmes individuels [ ].
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter pour rajouter une étape.
- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme modifié sans le modifier, sélectionnez Démarrer.
- Après avoir modifié tous les réglages, sélectionnez Enregistrer.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Renommer les programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels [ ].
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Renommer.
- Modifier les noms des programmes à l'aide du clavier.

Le caractère ⌡ permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus longs.

- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom du programme est changé.

Supprimer les programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels [ ].
- Effleurez le programme que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

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

Déplacer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels [ ].
- Effleurez le programme que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme est dans la position souhaitée.

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

Conseils pour la pâtisserie

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

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

- Pour les produits surgelés telles que des frites, des croquettes, etc., vous pouvez utiliser le plan de cuisson multi-usage. Retournez ces produits surgelés plusieurs fois pendant la préparation.
- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps. Lorsque vous préparez des gâteaux moelleux comme les tartes aux prunes, n'utilisez qu'un seul niveau.

Utiliser du papier sulfurisé

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

■ Utilisez du papier sulfurisé pour préparer :

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

Conseils pour la préparation des pâtisseries

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

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson fonctionne en associant mode four traditionnel et humidité. La surface des aliments reste moelleuse grâce à la vapeur. La surface des pains, petits pains et pâtes feuilletées devient brillante et croustillante.

Vous pouvez choisir parmi différents modes de chauffage :

- Cuiss. comb+ Chal.tourn. +
- Cuiss. comb+ Ch. sole/voûte
- Cuisson comb. + Gril

Nous vous conseillons de cuire le pain et les petits pains en plusieurs étapes : La 1re étape de cuisson les étuve pour leur donner du brillant (humidité maximale, basse température). La prise de couleur aura lieu à l’étape suivante avec une humidité élevée et une température augmentée. Enfin, ils sèchent avec un taux d’humidité bas et une température moyenne à élevée.

Remarque : Pour trouver des recettes et des tableaux de cuisson complets indiquant les modes de cuisson, les températures, les taux d’humidité et les temps de cuisson, reportez-vous au livre de recettes Miele “Four vapeur combiné multifonctions”.

Programmes automatiques Auto

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

Chaleur tournant Plus

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

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

Chaleur sole-voûte

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

Faites cuire vos plats sur un seul niveau. Si vous préparez des sablés, utilisez le niveau 2.

Cuisson intensive

Ce mode de cuisson convient pour la cuisson des gâteaux à garniture humide, pizzas, quiches, etc.
Enfournez les aliments au niveau 1.

Chaleur sole

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

Chaleur voûte

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

Ce mode de cuisson convient bien pour gratiner ou colorer vos plats.

Spécial gâteaux

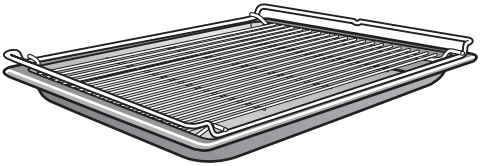
Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les pâtes à la levure chimique et la pâte à bretzels surgelée.

Chaleur tournante Eco

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

Conseils pour la cuisson

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



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

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Cuisson combinée

Ce mode de cuisson fonctionne en associant mode four traditionnel et humidité. La surface des aliments reste moelleuse grâce à la vapeur. La viande est particulièrement tendre et juteuse et acquiert une belle couleur dorée. Utilisez le mode Cuisson combinée pour cuire la viande, le poisson et la volaille.

Vous pouvez choisir parmi différents modes de chauffage :

- Cuiss. comb+ Chal.tourn. +
- Cuiss. comb+ Ch. sole/voûte
- Cuisson comb. + Gril

Nous vous conseillons de cuire la viande lentement et en douceur, par étapes : La 1re étape à haute température, pour colorer la surface. La 2e étape en augmentant l’humidité et en baissant la température. Ainsi, la viande cuira de façon homogène et les protéines des muscles se détendront, ce qui la rendra particulièrement tendre.

Remarque : Pour trouver des recettes et des tableaux de cuisson complets indiquant les modes de cuisson, les températures, les taux d’humidité et les temps de cuisson, reportez-vous au livre de recettes Miele“Four vapeur combiné multifonctions”.

Programmes automatiques Auto

Suivez les instructions à l'écran.

Chaleur tournant Plus

Ce mode convient pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille.

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

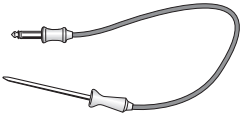
Chaleur sole-voûte

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

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

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

Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

Fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est complètement enfoncée dans la pièce à cuire jusqu'à la poignée. La pointe métallique contient un capteur thermique qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant la cuisson.

Pour choisir la température à cœur, tenez compte du degré de cuisson souhaité et du type de viande préparé. Elle peut être comprise entre 30 et 99 °C.

Le temps de cuisson dépend de différents facteurs : plus la température de l'enceinte et éventuellement l'humidité sont élevés et plus la viande est fine, plus vite la température à cœur demandée sera atteinte.

⚠ Dommages dus à des températures élevées.

Le capteur de température de la thermosonde serait endommagé par une température supérieure à 100 °C.

Si vous n'utilisez pas la thermosonde, sortez-la de l'enceinte le temps de la cuisson.

Possibilités d'utilisation

Avec certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invités à utiliser la sonde thermique.

Vous pouvez également vous en servir pour les programmes personnalisés et les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournant Plus
- Chaleur sole-voûte
- Cuiss. comb+ Chal.tourn. +
- Cuiss. comb+ Ch. sole/voûte
- Cuisson à la vapeur
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Spécial gâteaux

Conseils d’utilisation importants

- Vous pouvez placer la viande dans une casserole ou sur la grille de cuisson.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- Si vous faites cuire de la volaille, le plus simple est de planter la pointe métallique dans la partie la plus épaisse, dans la poitrine. Palpez la poitrine entre le pouce et l’index pour trouver l’emplacement le plus épais.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d’os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée, très persillée, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
- Si vous utilisez une feuille d’aluminium ou un sachet de rôtissage, percez-la/le et plantez la thermosonde jusqu’au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la thermosonde dans le sachet avec la viande. Consultez les conseils d’utilisation du fabricant du sachet.

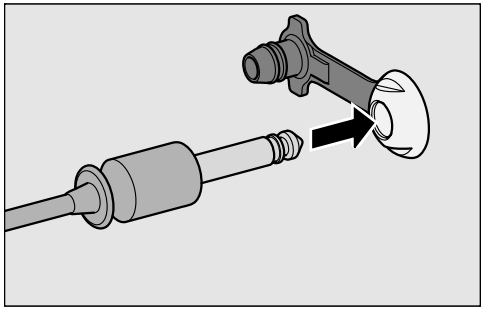
Utiliser la thermosonde

■ Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde jusqu’à la poignée dans la pièce à cuire.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

■ Placez les aliments à cuire dans l’enceinte de cuisson.

■ Retirez le bouchon en caoutchouc de la prise de raccordement pour la thermosonde.



■ Enfoncez la fiche de la thermosonde dans le support de branchement, jusqu’au déclic.

■ Fermez la porte.

■ Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.

■ Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.

Les valeurs de température à cœur sont prédéfinies dans les programmes automatiques.

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

Dès que la température à cœur est atteinte, la cuisson s'achève.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.
La thermosonde peut devenir très chaude. Vous pouvez vous brûler avec la thermosonde.
Enfilez toujours des maniques avant de débrancher la thermosonde.

- Une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi, remettez le bouchon en caoutchouc sur la prise de raccordement pour la thermosonde.

Démarrer ultérieurement la cuisson avec sonde thermique

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez Départ à.

Il est possible d'estimer l'heure approximative de fin de cuisson, car la durée d'une cuisson avec sonde thermique correspond environ à la durée d'une cuisson sans sonde thermique.

Vous ne pouvez pas régler Durée et Prêt pour, la durée totale étant dépendante de la température à cœur atteinte.

Tableau des températures à cœur

Viande	[°C]
Rôti de veau	75–80
Carré de porc salé	63
Gigot d'agneau rosé à point bien cuit	 64 76 82
Selle d'agneau rosée à point bien cuite	 53 65 80
Selle de chevreuil rosée à point bien cuite	 60 72 81
Rôti de bœuf	80
Filet de bœuf/ Rosbif rosé à point bien cuit	 45 54 75
Rôti de porc au jambon/croustillant	85
Filet de porc rosé à point bien cuit	 60 66 75
Gibier/Cuissot	85

Température à cœur

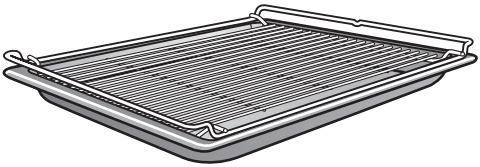
⚠ Risque de blessures à cause des surfaces brûlantes.

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

Laissez la porte fermée durant la cuisson en mode Gril.

Consignes pour le gril

- Le préchauffage n'est pas nécessaire en mode Gril. Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson encore froide.
- Utilisez le plan de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. Exception : si vous faites cuire des grillades au niveau 3, insérez le plan de cuisson multi-usage un niveau plus bas que la grille.



- Pour griller du poisson, placez en dessous un morceau de papier sulfurisé de la taille de la pièce à griller.
- Utilisez le niveau 2 pour faire griller des pièces épaisses, par ex. un demi-poulet, et le niveau 3 pour des pièces fines, par ex. des steaks.
- Retournez les aliments aux $^2/_3$ du temps de cuisson. Exception : inutile de retourner le poisson.

Conseils pour les grillades

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

Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

Le plastique de la sonde thermique peut fondre à très haute température.
N’utilisez pas la sonde thermique en mode Gril.
Ne conservez pas la sonde thermique dans l’enceinte de cuisson.

Cuisson comb. + Gril

Ce mode de cuisson convient pour faire griller des pièces que vous voulez faire dorer sans les dessécher, par ex. des épis de maïs.

Gril grand

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

Gril petit

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

Turbogril

Ce mode convient pour griller des pièces de grand diamètre, par ex. de la volaille ou un rôti roulé.

Conseils sur le nettoyage et l'entretien

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

⚠ Risque de blessure par électrocution.

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

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

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

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

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

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

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

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

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

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

Nettoyer la façade

■ Nettoyez la façade avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle pour lavage à la main et de l'eau tiède.

■ Séchez ensuite la façade avec un chiffon doux.

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

PerfectClean

Les surfaces de la plaque de cuisson multi-usages, de la grille combinable et des rails coulissants FlexiClips HFC 71 sont dotées d'un **revêtement PerfectClean**. Cela leur confère un aspect irisé. Les surfaces avec revêtement PerfectClean se distinguent par leurs propriétés antiadhésives et leur nettoyage facile.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation.
Si la surface avec revêtement PerfectClean est couverte de résidus provenant d'utilisation antérieures, cela nuit à l'effet antiadhésif. Une utilisation répétée sans nettoyage intermédiaire rend le nettoyage bien plus difficile.

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

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

Pour éviter toute détérioration durable des surfaces PerfectClean, évitez l'utilisation

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

Ne lavez **en aucun cas** les composants dotés d'un revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

Enceinte de cuisson

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

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

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

Nettoyer après une cuisson vapeur

- Retirez :
  - l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux,
  - les taches de graisse peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de produits de lavage à l'eau claire.
- Essuyez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

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

Nettoyer après un cycle de cuisson traditionnelle ou au gril

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

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi nettoyer l'enceinte de cuisson à l'aide du côté rugueux de l'éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de produits de lavage à l'eau claire.
- Essuyez ensuite l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

Remarque : Le nettoyage sera plus facile si vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, que vous laissez agir quelques minutes, ou si vous utilisez le programme Entretien ⓪ | Trempage.
Pour les salissures tenaces, nous recommandons de nettoyer l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien HydroClean (voir section "Entretien").

Nettoyer le tamis de fond

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

Nettoyer le joint de porte

Le joint de porte peut se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.
Nettoyez le joint de porte après chaque cuisson traditionnelle ou au gril.

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

Si le joint de porte est endommagé, par ex. fissuré, il doit être remplacé. Veuillez contacter le service après-vente Miele.
En attendant le remplacement, n'utilisez pas la cuisson à la vapeur ni le programme d'entretien HydroClean.

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

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

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

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

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

Accessoires

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

Les surfaces du plan de cuisson multi-usage et de la grille combinable disposent d'un revêtement PerfectClean.
Suivez les conseils de nettoyage du chapitre “Nettoyage et entretien”, section “PerfectClean”.

■ Enlevez :

- les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- les salissures incrustées avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi utiliser le côté grattoir de l'éponge à vaisselle.

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

■ Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon.

Nettoyer les plats de cuisson

Les plats de cuisson vont au lave-vaisselle.

■ Après chaque utilisation, rincer et sécher les plats de cuisson.

■ Enlevez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson avec du vinaigre puis rincez à l’eau claire.

Nettoyer la sonde thermique

La sonde thermique est endommagée si elle est immergée dans l’eau ou nettoyée au lave-vaisselle.
Nettoyez la sonde thermique uniquement avec un chiffon humide.

Nettoyer les grilles de support

Vous pouvez démonter les grilles de support en même temps que les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter les rails coulissants FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre "Vue d'ensemble", section "Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips".

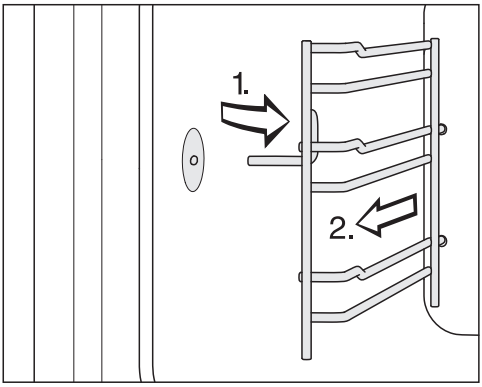
Les surfaces des rails coulissants FlexiClips HFC 71 sont dotées d'un revêtement PerfectClean.

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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



- Tirez les grilles de support vers l'avant hors de la fixation (1.) et retirez-les (2.).
- Retirez :
  - les salissures légères avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède,
  - les salissures incrustées avec une éponge à vaisselle propre, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, vous pouvez aussi utiliser le côté rugueux de l'éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, éliminez les résidus de produit de lavage à l'eau claire.
- Pour finir, séchez les grilles de support avec un chiffon.

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

- Remontez les grilles de support avec précaution.

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

Abaisser la résistance de voûte/gril

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

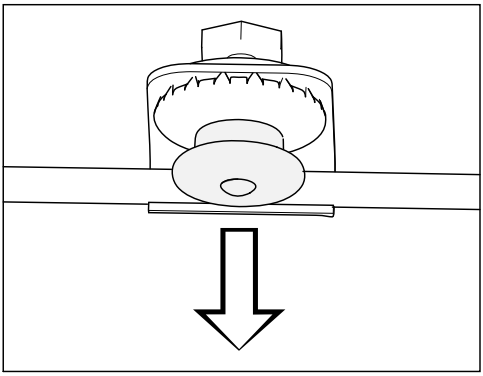
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

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



- Tirez délicatement la fermeture à pression vers le bas. La résistance de la voûte/du gril s'abaisse alors automatiquement.
- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge à vaisselle (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Enceinte de cuisson").
- Une fois le nettoyage terminé, repoussez vers le haut la fermeture à pression de la résistance de la voûte/du gril.
  Assurez-vous que la fermeture à pression s'enclenche correctement.

Entretien

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

Trempage

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

- Laissez l'enceinte de cuisson refroidir.
- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien ⓪ | Trempage.

La procédure de ramollissement dure env. 10 minutes.

Séchage

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

- Essuyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez Entretien ⓪ | Séchage.

Le séchage dure env. 20 minutes.

Rinçage

Ce programme d'entretien rince le système de conduite de l'eau. Les éventuels résidus alimentaires sont évacués.

- Sélectionnez Entretien ⓪ | Rinçage.
- Suivez les instructions à l'écran.

Le rinçage dure env. 10 minutes.

Détartrage

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

La solution de détartrage contient de l'acide.
Les éléments métalliques peuvent être tâchés s'ils sont éclaboussés avec la solution de détartrage.
Essuyez immédiatement la solution de détartrage.

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

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

Le processus de détartrage dure environ 41 minutes.

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

Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Entretien ⓪ | Détartrer.

Le message Veuillez patienter s.v.p. s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage se prépare. Cela peut durer quelques minutes. Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de mettre du détartrant dans le réservoir d'eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère ⇄ puis ajoutez 2 pastilles de produit détartrant Miele.
- Patientez jusqu'à la dissolution complète des pastilles.
- Introduisez le réservoir d'eau dans son logement.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Videz le réservoir d'eau de condensation.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps restant s'affiche. Le détartrage commence.

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

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

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

Terminer le détartrage

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

HydroClean

Vous pouvez nettoyer l'enceinte de cuisson avec le programme d'entretien HydroClean au lieu de le nettoyer à la main.
Ce programme vous permet d'éliminer facilement les odeurs causées par la cuisson du poisson, mais aussi les salissures tenaces qui se forment par ex. lors de la cuisson traditionnelle ou au gril.

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

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

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

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

⚠ Risque de blessure dû au produit de lavage.

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

Évitez tout contact avec la peau et les yeux.

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

Conservez l'HydroCleaner hors de portée des enfants.

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

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

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

- **Degré de salissure 1** pour les salissures et odeurs légères, à peine perceptibles, par ex. après avoir cuit du poisson ou du chou

  Durée : env. 1h57

- **Degré de salissure 2** pour les salissures visibles non incrustée, par ex. du fromage tombé d'une pizza ou des coulures de gâteau aux fruits

  Durée : env. 3h17

- **Degré de salissure 3** pour les salissures importantes qui ont eu le temps de s'incruster, par ex. après la préparation d'un poulet rôti

  Durée : env. 4h17

Déroulement d'un processus de nettoyage

HydroClean se déroule en plusieurs phases :

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

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

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

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

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

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

Préparer et démarrer le processus de nettoyage

- Sélectionnez Entretien ⓪.
- Sélectionnez HydroClean.
- Sélectionnez le niveau de nettoyage en fonction du degré de salissure.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Démontez les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé) (voir chapitre “Nettoyer les grilles de support”).
- Validez en appuyant sur *OK*.

- Mettez le bouchon en caoutchouc dans la prise de raccordement pour la thermosonde.
- Rabattez la résistance de la voûte/du gril vers le bas (voir chapitre “Rabattre vers le bas la résistance voûte/gril”).
- Retirez les salissures les plus importantes de l’enceinte de cuisson et du tamis de fond.
  Faites attention à ce qu’il n’y ait aucune salissure dans l’évacuation d’eau.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Ne versez jamais d’HydroCleaner dans le réservoir d’eau.
Des résidus de produit de lavage peuvent entrer dans le générateur vapeur.
Versez l’HydroCleaner uniquement à travers le tamis de fond.

- Vérifiez que le tamis de fond est bien en place.
- Versez la totalité d’1 bouteille d’HydroCleaner à travers le tamis de fond.
  Veillez à ce que le produit de lavage ne s’écoule pas sur la vitre de la porte ni sur le joint de la porte.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Fermez la porte.

L’eau distillée, l’eau contenant du gaz carbonique et certains autres liquides peuvent endommager le four vapeur combiné.
Utilisez **exclusivement de l’eau potable propre et froide**.

- Rincez le réservoir d’eau et remplissez-le jusqu’au repère “max”.
- Poussez le réservoir d’eau dans son tiroir et confirmez avec *OK*.
- Videz le réservoir d’eau de condensation.
- Poussez le réservoir d’eau de condensation dans son tiroir et confirmez avec *OK*.

Le processus de nettoyage démarre.

Le temps restant s’affiche à l’écran.

Quelques secondes après le démarrage, la porte est automatiquement verrouillée.

Remarque : Le moment approximatif des prochaines étapes, par ex. remplir d’eau fraîche, peut être affiché via ℹ Info.

Au début et pendant la phase de rinçage, le réservoir d’eau doit être rempli 3 fois avec de l’eau fraîche et le réservoir d’eau de condensation doit être vidé.

- Suivez toutes les instructions affichées à l’écran.

Avant le démarrage de la phase de séchage, la porte est de nouveau déverrouillée et l’appareil vous invite à essuyer l’enceinte de cuisson et l’intérieur de la porte avec un chiffon humide :

- Essuyez minutieusement l’enceinte de cuisson (également sous le tamis de fond) et l’intérieur de la porte avec un chiffon en microfibres ou une éponge humide et propre.
- Validez en appuyant sur *OK*.

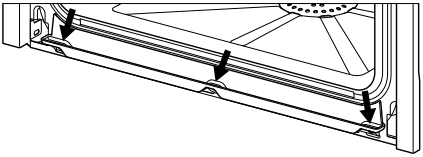
- Pour garantir un fonctionnement optimal du four vapeur combiné, vérifiez le canal de collecte et retirez l'eau le cas échéant.

⚠ Dommages liés à une fuite d'eau.

Une fuite d'eau peut endommager la niche d'encastrement et le sol.

Si le canal de collecte contient des gouttes d'eau, vérifiez que le joint de porte est correctement positionné. Le cas échéant, appuyez bien sur le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.

Dans des conditions défavorables, il se peut que de l'eau s'accumule dans le canal de collecte à hauteur du palier :



Dans ce cas, contactez le service après-vente Miele.

- Relevez la résistance de la voûte/du gril (voir chapitre "Abaisser la résistance de voûte/gril").
- Montez les grilles de support (voir chapitre "Nettoyer les grilles de support").
- Placez les accessoires dans l'enceinte de cuisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Fermez la porte.
- Rincez le réservoir d'eau de condensation.
- Poussez le réservoir d'eau de condensation dans son tiroir et confirmez avec *OK*.

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

Terminer le processus de nettoyage

- Sélectionnez Fermer.
- Éteignez le four vapeur combiné.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus de produit de lavage et dépôts calcaire.

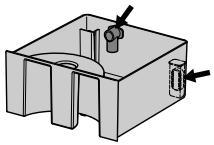
- Une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi, éliminez les éventuels résidus de produit de lavage de l'intérieur de la porte, du canal de collecte et du joint de porte avec un chiffon en microfibres ou une éponge humide et propre.

Remarque : Vous pouvez éliminer les taches de couleur et les dépôts calcaire dans l'enceinte de cuisson avec une une solution vinaigrée diluée ou avec DGClean (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Enfin, rincez à l'eau claire.

- Séchez l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un chiffon.

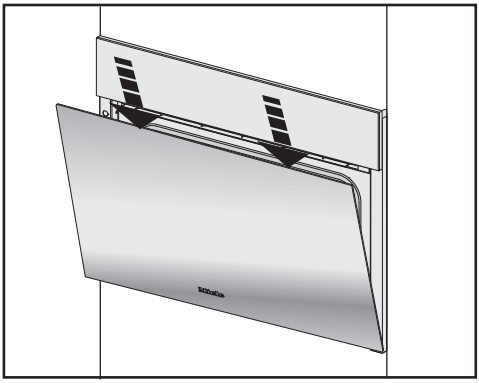
- L'enceinte de cuisson doit être complètement sèche quand vous refermez la porte du four.

Nous recommandons de nettoyer à la main ou au lave-vaisselle le réservoir d'eau de condensation avant la prochaine cuisson (voir chapitre "Nettoyage du réservoir d'eau et du réservoir d'eau de condensation").
Ensuite, vérifiez le positionnement correct du raccord d'évacuation et le mouvement du flotteur :



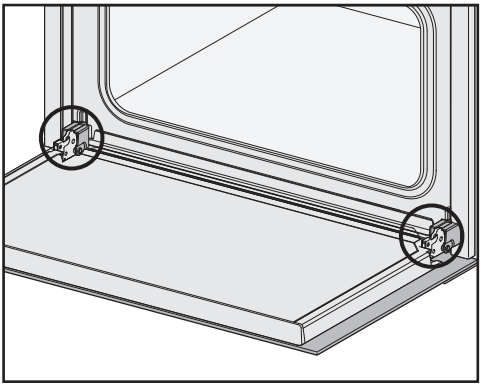
Démonter la porte

- Préparez une surface adéquate pour déposer la porte, par ex. un chiffon doux.
- Entrouvrez la porte.

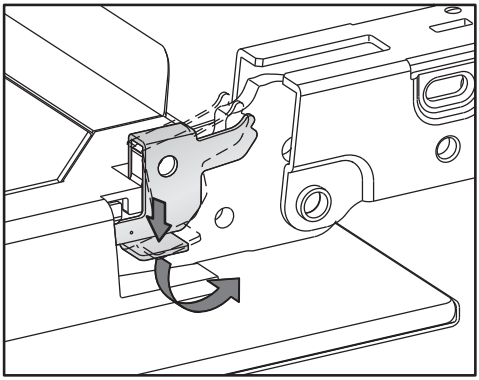


- Imprimez à la porte un mouvement bref vers le bas, en appuyant des 2 mains sur le rebord supérieur.

La porte est fixée aux charnières par des supports. Avant de pouvoir enlever la porte de ces supports, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des 2 charnières.



- Ouvrez la porte entièrement.



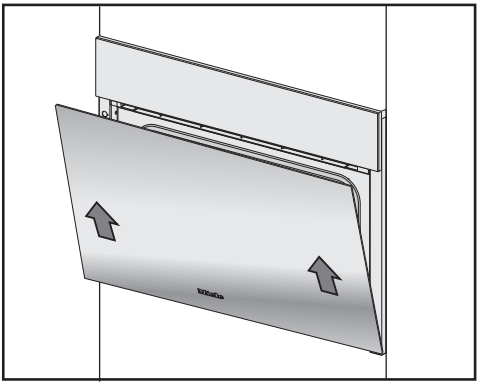
- Débloquez les étriers de blocage des 2 charnières de porte en les tournant vers le bas jusqu'à la butée.

Un démontage incorrect de la porte peut endommager le four vapeur combiné.

Ne tirez jamais la porte à l'horizontale pour la sortir de ses supports, car ceux-ci se rabattraient sur le four vapeur combiné.

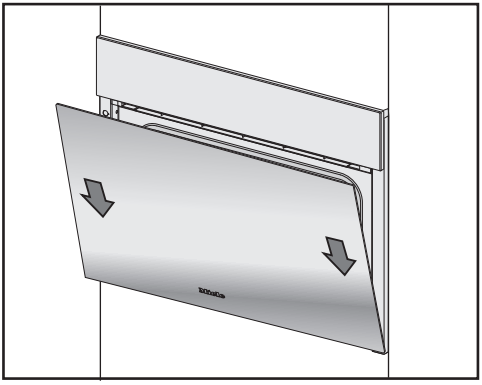
Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



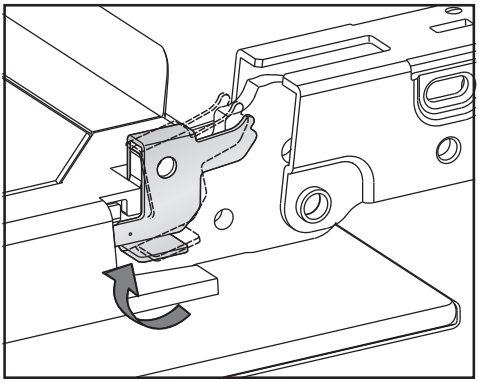
- Tenez la porte par les côtés puis sortez-la doucement de ses fixations en la tirant en biais vers le haut d'un geste régulier.
  Veillez à ne pas coincer la porte.
- Posez la porte sur la surface préparée.

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.
  Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

La porte peut sortir de ses supports et être endommagée si les étriers de blocage ne sont pas verrouillés.
Verrouillez impérativement les étriers de blocage.

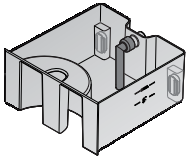


- Pour verrouiller les étriers de blocage, tournez-les au maximum jusqu'en butée à l'horizontale.

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

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

Messages à l'écran

Problème	Cause et solution
F10	Le tuyau d'aspiration du réservoir d'eau est dans une position incorrecte ou non verticale. ■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration : 
F11 F20	Les tuyaux d'évacuation sont bouchés. ■ Détartrez le four vapeur combiné (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien"). ■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.
F32	Le verrouillage de la porte pour le nettoyage avec HydroClean ne fonctionne pas. ■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné. ■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.
F55	La durée maximale de fonctionnement d'un mode de cuisson a été dépassée et l'arrêt automatique s'est déclenché. ■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné. Le four vapeur combiné redevient opérationnel immédiatement.
F138	Le four vapeur combiné n'est pas hermétique. De l'eau s'est infiltrée dans le bac collecteur. ■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné. ■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
F196	Une anomalie s'est produite. ■ Éteignez et rallumez le four vapeur combiné.
	Le tamis de fond n'est pas installé dans l'enceinte de cuisson. ■ Éteignez le four vapeur combiné. ■ Mettez le tamis de fond en place. ■ Rallumez le four vapeur combiné. ■ Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.
Le message "HydroClean" continue **s'affiche après la mise en marche.**	Le processus de nettoyage a été interrompu par une panne de secteur ou l'arrêt de l'appareil. Après la remise en marche, le four vapeur combiné effectue automatiquement la phase de rinçage et de séchage afin d'éliminer les éventuels résidus de produit de nettoyage. Cette opération dure env. 1h30. Après une interruption pendant la phase de séchage, l'opération dure env. 30 minutes. Ce n'est qu'après cela qu'il est à nouveau possible d'utiliser le four vapeur combiné normalement. ■ Suivez les instructions affichées à l'écran. Le résultat du nettoyage n'est pas optimal.
Un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche à l'écran.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Mettez le four vapeur combiné hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste après la remise sous tension, contactez le service après-vente Miele.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four vapeur combiné mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages", section "Revendeurs").
	L'enceinte s'est réchauffée parce qu'un tiroir chauffant situé en dessous était en fonctionnement. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte.
Après un déménagement, le four vapeur combiné ne passe plus de la phase de préchauffage à la phase de cuisson.	La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres. ■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien").
Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe à des endroits inhabituels.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas correctement installé. ■ Appuyez bien sur le joint de porte sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé et présente par ex. des fissures. ■ Pour remplacer le joint de porte, faites appel au service après-vente Miele. ■ En attendant le remplacement, n'utilisez pas la cuisson à la vapeur ni le nettoyage avec HydroClean.
Pendant le nettoyage avec HydroClean, de l'eau s'est accumulée dans le canal de collecte à hauteur du palier.	Le four vapeur combiné n'est pas hermétique. ■ Retirez l'eau et, si nécessaire, répétez le processus de nettoyage jusqu'à la fin. ■ Veuillez contacter le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
L'appareil ne propose pas les fonctions Départ à **et** Arrêt à**.**	L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment en fin de cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
	Généralement, ces fonctions ne sont pas proposées avec les programmes d'entretien.
Les touches sensitives ou le capteur de proximité MotionReact ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint. C'est pourquoi les touches sensitives et le capteur de proximité ne réagissent pas quand le four vapeur combiné est éteint. ■ Les touches et le capteur de proximité réagiront dès que vous allumerez le four. Si vous souhaitez que les touches sensitives et le capteur de proximité réagissent toujours, même lorsque le four vapeur combiné est éteint, sélectionnez Ecran | QuickTouch | Activé.
	Les réglages pour le capteur de proximité MotionReact sont désactivés. ■ Modifiez les réglages de MotionReact à l'aide de Réglages | Commande avec capteurs.
	MotionReact est défectueux. ■ Veuillez contacter le service après-vente Miele.
	Le four vapeur combiné n'est pas branché au réseau électrique. ■ Vérifiez si la fiche réseau du four vapeur combiné est bien branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
	Si l'écran ne réagit pas non plus, la commande a un problème. ■ Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻ jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four vapeur combiné.

Bruits

Problème	Cause et solution
Pendant le fonctionnement et après la mise en marche du four vapeur combiné, un bruit sourd se fait entendre.	Ce bruit n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il est produit par le pompage de l'eau.
Un bruit de ventilateur se fait entendre même après l'arrêt du four.	Le ventilateur continue de fonctionner. Le four vapeur combiné est équipé d'un ventilateur qui évacue la vapeur de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four vapeur combiné. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
Après le temps spécifié dans la recette, le gâteau n'est toujours pas assez cuit.	La température réglée ne correspond pas à celle indiquée dans la recette. ■ Modifiez la température.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par ex., rallonge le temps de cuisson. ■ Adaptez la température et/ou le temps de cuisson à la recette modifiée.
Le gâteau n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous avez utilisé plus de 2 niveaux de cuisson. ■ Ne cuisez pas des pâtisseries sur plus de 2 niveaux.
Après le nettoyage avec HydroClean**, il reste des salissures dans l'enceinte.**	Le niveau de nettoyage sélectionné n'était pas suffisant. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau avec un niveau de nettoyage supérieur.
	L'enceinte n'a pas été essuyée, ou n'a pas été suffisamment essuyée, avant la phase de séchage. ■ Si nécessaire, démarrez HydroClean à nouveau. ■ Lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran, essuyez soigneusement l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide.

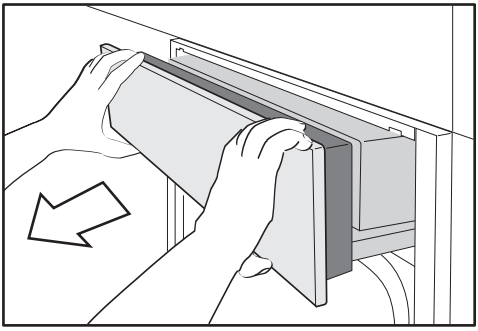
Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Le four vapeur combiné ne s'allume pas.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le fusible (protection minimale, voir plaque signalétique).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Débranchez le four vapeur combiné pendant environ 1 minute du réseau électrique en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four vapeur combiné en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente Miele.
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	L'ampoule ne fonctionne plus. ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.
Le bandeau de commande ne s'ouvre/ne se ferme pas automatiquement malgré plusieurs effleurements de la touche sensitive ⊡.	Un objet se trouve sur le trajet du bandeau de commande. ■ Enlevez-le.
	Le système de sécurité obstacle est très sensible, et peut occasionnellement empêcher l'ouverture ou la fermeture du bandeau de commande. ■ Ouvrez/fermez le bandeau de commande manuellement (voir en fin de chapitre). ■ Si le problème se présente très souvent, contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
Le produit de lavage HydroCleaner a été versé dans le réservoir d'eau.	Les indications à l'écran n'ont pas été respectées. Si le processus de nettoyage avec HydroClean n'a pas encore démarré : ■ Éteignez le four vapeur combiné pour interrompre le processus de nettoyage. ■ Videz le réservoir d'eau et rincez-le bien. Si le processus de nettoyage avec HydroClean a déjà été réalisé : Les résidus de produit de lavage qui peuvent se trouver dans le générateur à vapeur doivent être éliminés **avant** la prochaine cuisson : ■ Rincez le système 4 fois de suite à l'aide du programme d'entretien Rinçage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Entretien"). ■ En cas de doute, contactez le service après-vente Miele.

Ouverture manuelle du bandeau

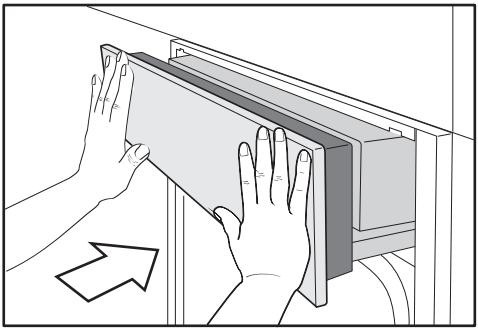
- Ouvrez doucement la porte.



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par le tirer vers vous.
- Maintenez le bandeau en tirant légèrement vers le haut.

Fermeture manuelle du bandeau

- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Appuyez doucement sur le bandeau en poussant vers le bas.



- Repoussez le bandeau vers l'enceinte.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

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

Plat de cuisson

Miele propose un vaste choix de plats de cuisson. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur les différents produits sur le site Internet Miele.

- Plats de cuisson perforés en différentes tailles
- Plats de cuisson non perforés en différentes tailles
- Plats à rôtir Gourmet en différentes tailles
- Couvercles pour plats à rôtir Gourmet

Autres

- Plaque de cuisson
- Moule rond
- Rails coulissants FlexiClips
- Grille pour poser les récipients de cuisson d’une largeur de 325 mm

Produits de lavage et d’entretien

- HydroCleaner
  Produit de lavage spécial pour le nettoyage de l’enceinte de cuisson avec le programme d’entretien HydroClean. Convient particulièrement pour éliminer les salissures tenaces.
- DGClean
  Produit de lavage spécial pour le nettoyage manuel de l’enceinte de cuisson en cas de salissures tenaces, particulièrement après le rôtissage.
- Pastilles détartrantes (6 unités)
- Chiffon microfibres multi-usage
  Pour éliminer les empreintes de doigts et les salissures légères

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Si votre appareil est encastré, vous trouverez la référence du modèle et le numéro de fabrication (NS) sur la petite plaque située au-dessus du bandeau ouvert.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage incorrect peut endommager le four vapeur combiné.

Ne confiez le montage du four vapeur combiné qu'à un professionnel qualifié.

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

▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four vapeur combiné au réseau électrique.

▶ Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible après le montage du four vapeur combiné.

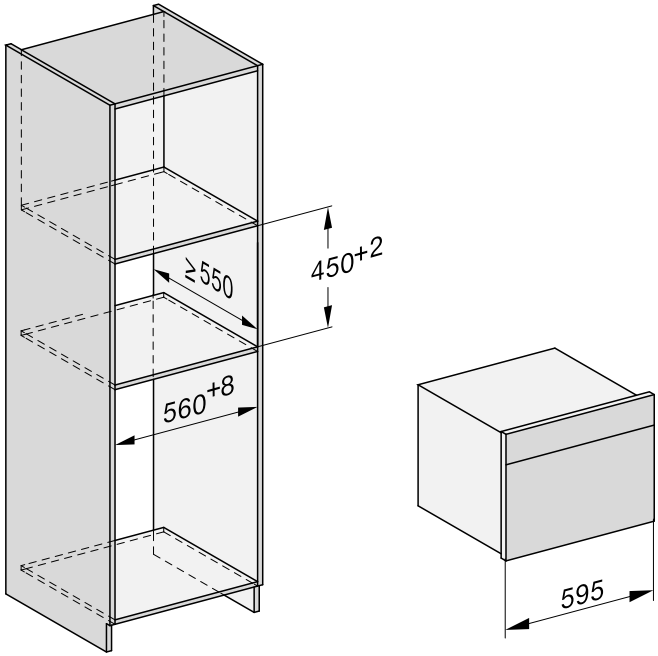
▶ Le four vapeur combiné doit être positionné de manière à ce que le contenu d'un récipient de cuisson placé sur le niveau supérieur soit visible. C'est le seul moyen d'éviter des blessures dues à un débordement d'aliments chauds.

Dimensions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

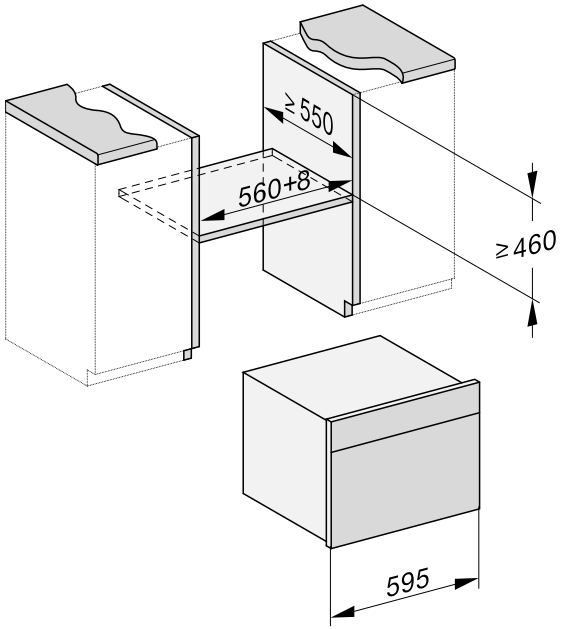
Encastrement dans un meuble haut

La niche d'encastrement ne doit pas avoir de paroi arrière.

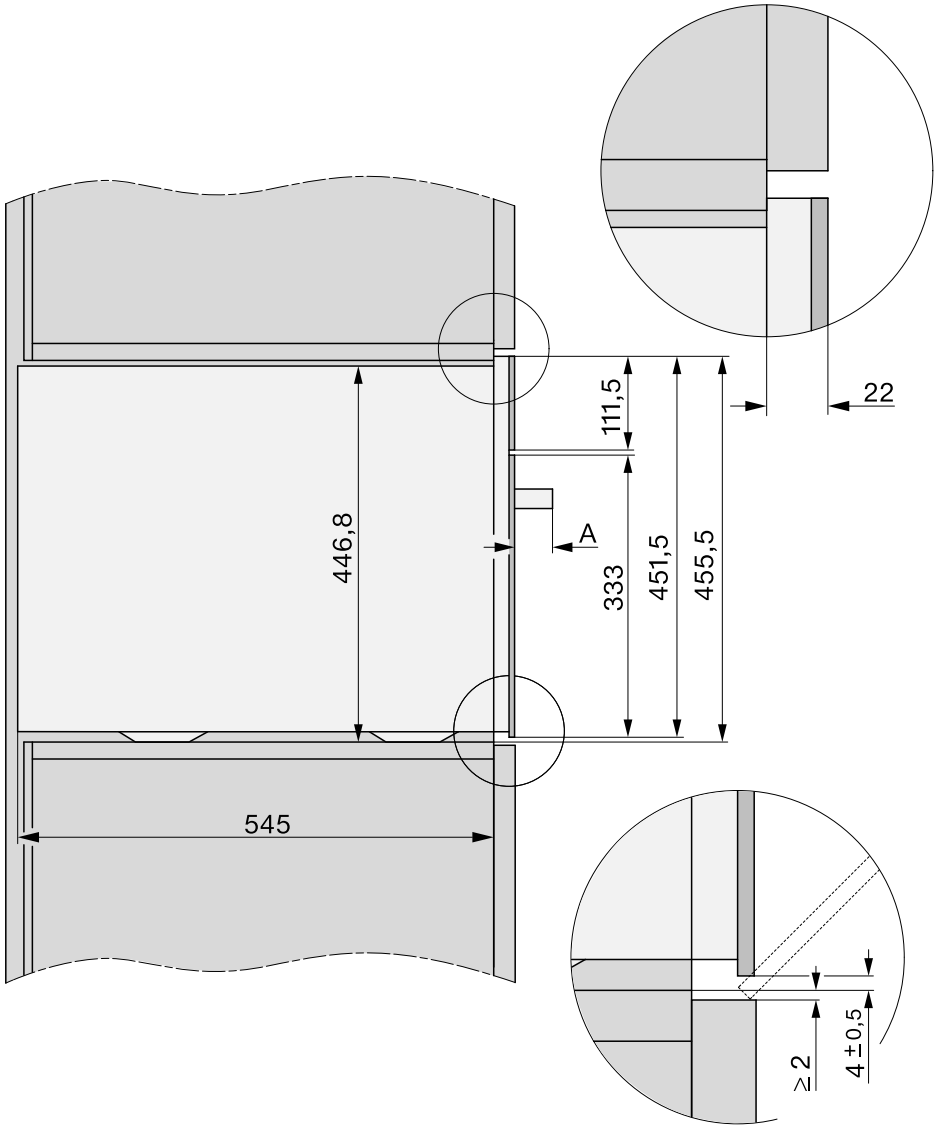


Encastrement dans un meuble bas

La niche d'encastrement ne doit pas avoir de paroi arrière.



Vue latérale

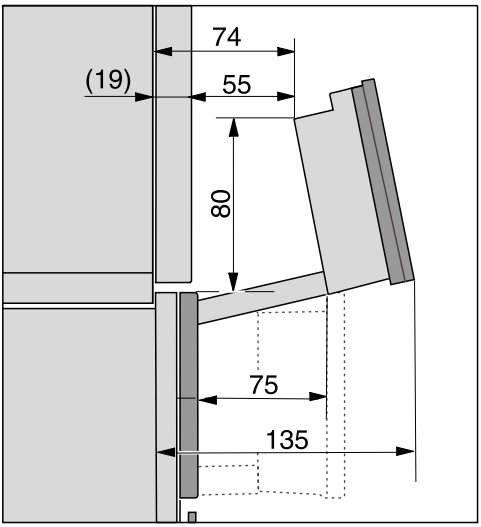


A DGC 75xx : 43 mm

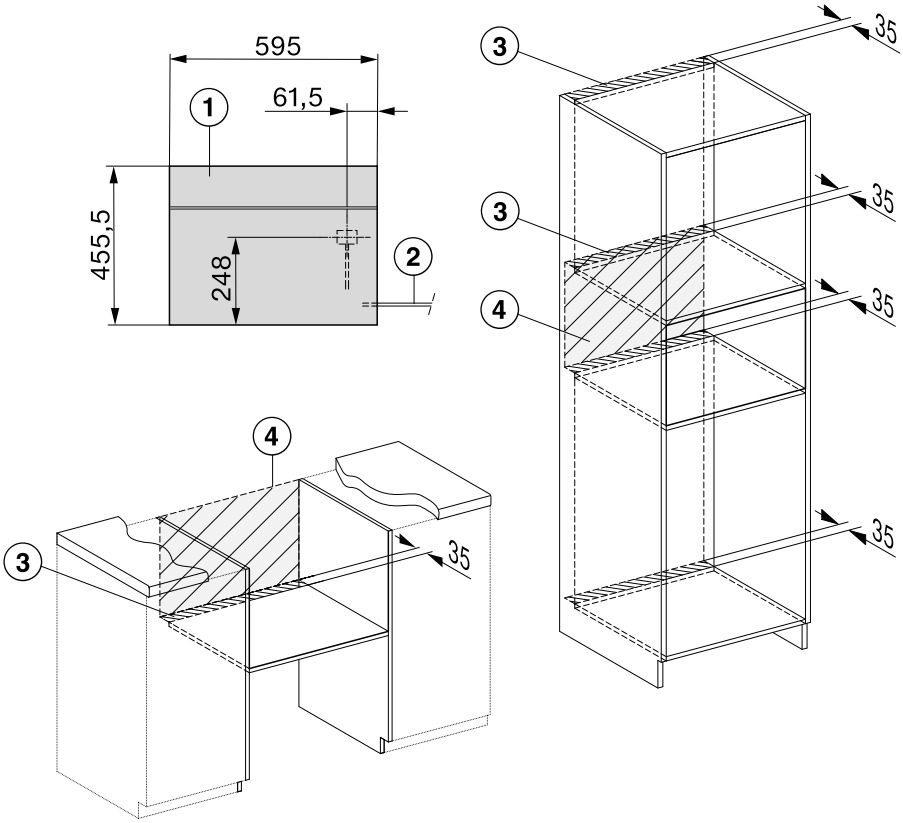
DGC 76xx : 47 mm

Plage de déplacement du panneau

Aucun objet (par ex. poignée de porte) ne doit se trouver dans la plage de déplacement du panneau car cela gênerait l'ouverture et la fermeture du panneau.



Raccordement et ventilation



① Vue de devant

② Câble d'alimentation électrique, L = 2.000 mm

③ Découpe d'aération de min. 180 cm^2

④ Pas de raccordement dans cette zone

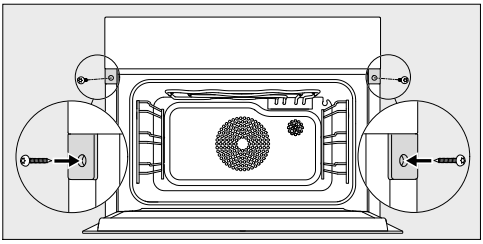
Encastrer le four vapeur combiné

- Raccordez le cordon d'alimentation au four vapeur combiné.

Dommages dus à un transport incorrect.
La porte peut s'abîmer si vous transportez le four vapeur combiné en le tenant par la poignée.
Pour le transport, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Le générateur vapeur ne fonctionne pas correctement lorsque le four vapeur combiné n'est pas posé à l'horizontale.
Tout écart par rapport à la position horizontale ne doit pas dépasser 2° maximum.

- Insérez le four vapeur combiné dans la niche d'encastrement et ajustez-le. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Ouvrez la porte.



- Fixez le four vapeur combiné aux parois latérales du meuble avec les vis à bois fournies (3,5 x 25 mm).
- Raccordez le four vapeur combiné au réseau électrique.
- Vérifiez toutes les fonctions du four vapeur combiné à l'aide du mode d'emploi.

Raccordement électrique

Le four vapeur combiné est équipé en série d'un raccordement prêt à brancher sur une prise avec mise à la terre.

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

⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.
Si le four vapeur combiné est branché sur une multiprise et une rallonge, cela peut entraîner une surcharge des câbles.
Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprise.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

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

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

Le présent mode d'emploi ou la plaque signalétique indique la puissance nominale absorbée et le fusible correspondant. Comparez ces instructions avec les données du raccordement électrique sur site.
En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.
La fonction et le mode de fonctionnement des mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurés en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau, ou ces mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit par ex. dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Plats tests selon la norme EN 60350-1 (modes Cuisson vapeur)

Plat test	Récipients de cuisson	Quantité [g]	3 1		1 [°C]	[min]
Ajout de vapeur						
Brocolis (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Répartition de la vapeur						
Brocolis (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacité de l'appareil						
Petits pois (8.3)	2x DGGL 12	1.500 chacun	1, 2		100	_2

3 1 Niveau, Mode de cuisson, Température, Temps de cuisson
Cuisson vapeur, Cuisson vapeur Eco

1 Enfournez le plat test dans l'enceinte de cuisson encore froide (avant le début de la phase de chauffage).

2 Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85 °C.

Plats de test de la cuisson de menu[1] (mode de cuisson vapeur)

Plat test	Récipient de cuisson	Quantité [g]	3 1 2	[°C]	Hauteur [cm]	[min]
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quartiers[3]	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Filet de saumon, surgelé, non décongelé	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Bouquets de brocolis	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

3 1 niveau, température, temps de cuisson

1 Consulter les instruction au chapitre “Cuisson vapeur”, section “Cuisson de menu – Manuel”.

2 Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1.

3 Enfournez le 1er plat test (pommes de terre) dans l’enceinte de cuisson froide (avant que la phase de préchauffage ne commence).

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 50304/EN 60350-1 (modes Four traditionnel)

Plat test	Accessoires	3 1		[°C]	2 [min]		Préchauffage
Spritz (7.5.2)	1 plan de cuisson	2		140	34–36 (34)	non	non
	2plans de cuisson	1		140	39–41 (40)	non	non
		3[1]			36–38 (37)		
	1 plan de cuisson	2		140	29–31 (28)	oui	oui
Petits gâteaux (7.5.3)	1 plan de cuisson	1		150	35–37 (37)	non	non
	2plans de cuisson	1, 2		140	44	non	non
Gâteau de Savoie (7.6.1)	1 moule à manqué de 26 cm (sur grille)	2		160	30	oui	oui
Moelleux aux pommes (7.6.2)	1 moule à manqué de 20 cm (sur grille)	2		160	95–105 (100)	non	non
	2 moules à manqué de 20 cm (sur grille)	2		160	85–95 (90)	oui	oui
Pain blanc industriel (9.2)	Grille	2		Niveau 3	5	non	6 min
Burger (9.3)	Grille	3		Niveau 3	1er côté : 10 2ème côté : 6	non	8 min
	Plan de cuisson multi-usage	2					

3 1 Niveau, Mode de cuisson, Température/Niveau de gril, Durée de cuisson, Booster
Chaleur tournante +, Chaleur du bas/haut, Spécial gâteaux, Grand gril

1 Sortez les plaques à des instants différents si les aliments à cuire sont suffisamment dorés, avant même la durée de cuisson indiquée.

2 La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

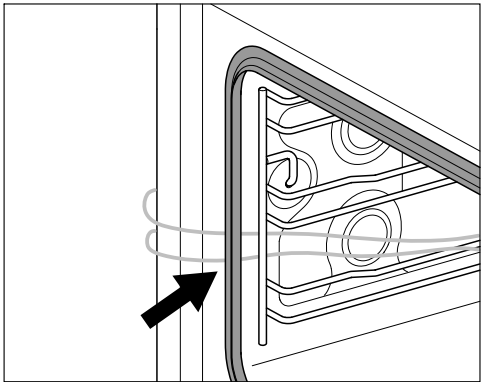
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Tenez compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Chaleur tournante Eco.
- Sélectionnez le réglage Eclairage | "Activé" pendant 15 s (voir chapitre "Réglages", section "Eclairage").
- Sélectionnez le réglage Commande avec capteurs | Eclairage ON si tout près | Eteint (voir chapitre "Réglages", section "Commande avec capteurs").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson. N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips.
- Pour la mesure, les éléments thermiques doivent être insérés par le joint de porte. Pour ce faire, retirer le joint de porte de la rainure et effectuer 2 perforations. Insérer les éléments thermiques dans le joint de porte à travers les 2 perforations. Puis replacer le joint de porte dans la rainure en appuyant fermement afin qu'il soit parfaitement ajusté.



- Ensuite, retirer le tamis de fond et verser de l'eau dans le conduit jusqu'à ce que la surface de l'eau soit visible.
- Une condition essentielle pour déterminer la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
  Selon les éléments de mesure utilisés, la fonction d'étanchéité du joint de la porte pourra être plus ou moins affectée. Cela influe négativement sur le résultat de la mesure.

Données destinées aux instituts de contrôle

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	DGC 7541 HC Pro, DGC 7640 HC Pro
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{cavité\ de\ four}$)	81,6
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	0,99 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,61 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	47 l
Poids de l'appareil	40,1 kg

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

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi	< 100 mW

Droits d’auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d’auteur. Les droits d’auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

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

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu

Allemagne
Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

DGC 7541 HC Pro, DGC 7640 HC Pro

fr-BE

M.-Nr. 12 198 880 / 00