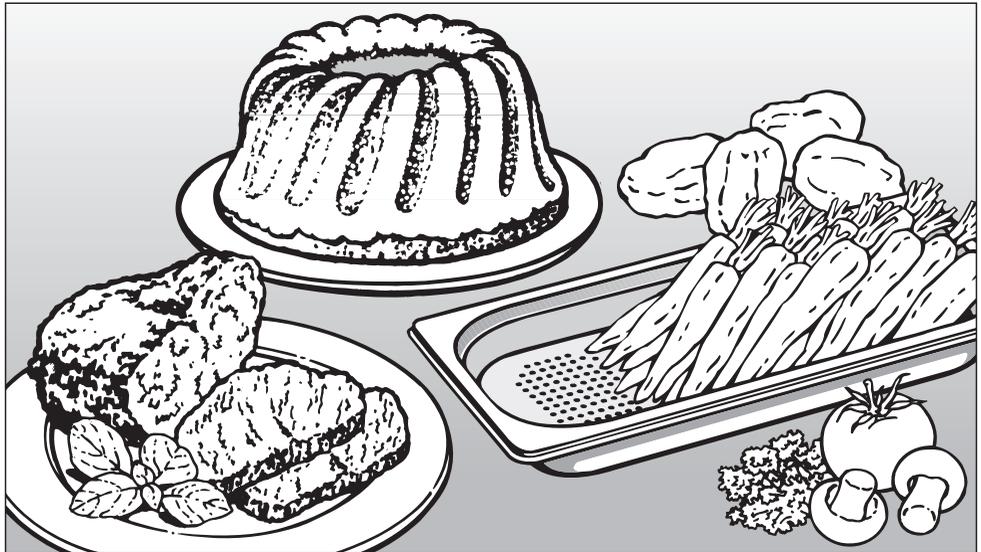


**Miele**

# Mode d'emploi et notice de montage



## Four à vapeur combiné DGC 6500 DGC 6600

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 587 650

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	7
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	16
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	17
Vue de l'appareil . . . . .	17
Accessoires fournis . . . . .	19
<b>Fonctionnement de l'appareil</b> . . . . .	21
Panneau de commande . . . . .	21
Panneau . . . . .	23
Réservoir d'eau . . . . .	23
Récipient à eau condensée . . . . .	23
Filtre à graisses . . . . .	23
Thermosonde . . . . .	24
Température / température à cœur . . . . .	24
Temps de cuisson . . . . .	24
Taux d'humidité . . . . .	24
Bruits . . . . .	25
Phase de chauffage . . . . .	26
Réduction de vapeur . . . . .	26
Maintien au chaud . . . . .	26
Éclairage de l'enceinte de cuisson . . . . .	27
<b>Première mise en service</b> . . . . .	28
Réglages de base . . . . .	28
Premier nettoyage . . . . .	30
Réglage de la dureté de l'eau . . . . .	30
Adaptation de la température d'ébullition . . . . .	31
Préchauffage de l'appareil . . . . .	31
<b>Modes de fonctionnement / menus</b> . . . . .	32
<b>Principe de commande</b> . . . . .	35
Remplissage du réservoir d'eau . . . . .	35
Sélection du mode de fonctionnement . . . . .	35
Réglage de la température / température à cœur . . . . .	35
Réglage de la durée de cuisson . . . . .	36
Réglage du taux d'humidité . . . . .	36
Une fois le temps de cuisson réglé écoulé : . . . . .	36
Rinçage . . . . .	36
Après l'utilisation . . . . .	37
<b>Utilisation</b> . . . . .	38

Pendant le fonctionnement . . . . .	38
Interruption du fonctionnement. . . . .	38
Modification des réglages . . . . .	38
Enregistrement d'un programme . . . . .	39
Manque d'eau. . . . .	39
Cuisson à la vapeur / Décongélation. . . . .	40
Réchauffer . . . . .	40
Cuisson combinée . . . . .	41
Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogrill / Cuisson intensive / Gâteaux spéciaux . . . . .	43
Programmes personnalisés . . . . .	44
<b>Fonctions additionnelles</b> . . . . .	46
Heure de départ / Fin. . . . .	46
Minuterie . . . . .	48
Sécurité enfants . . . . .	49
Verrouillage des touches. . . . .	50
<b>Informations importantes et utiles</b> . . . . .	51
Cuisson à la vapeur . . . . .	51
Avantages de la cuisson à la vapeur . . . . .	51
Récipients de cuisson . . . . .	51
Plats de cuisson . . . . .	51
Récipients de cuisson personnels . . . . .	51
Plat universel / grille combinable . . . . .	52
Niveau d'introduction . . . . .	52
Température . . . . .	53
Butée de sécurité . . . . .	53
Temps de cuisson . . . . .	54
Cuisson avec du liquide . . . . .	54
Recettes personnelles . . . . .	54
<b>Cuisson à la vapeur</b> . . . . .	55
Légumes . . . . .	55
Viande . . . . .	60
Saucisses. . . . .	62
Poisson . . . . .	63
Crustacés. . . . .	66
Coquillages . . . . .	67
Riz . . . . .	68
Pâtes . . . . .	69
Boulettes . . . . .	70

# Table des matières

Céréales . . . . .	71
Légumes secs . . . . .	72
Œufs . . . . .	74
Fruits . . . . .	75
Cuisson d'un menu - manuellement . . . . .	76
<b>Fonctions utiles . . . . .</b>	<b>78</b>
Réchauffer . . . . .	78
Décongeler . . . . .	81
Préparation de conserves . . . . .	85
Extraire le jus . . . . .	90
Cuisson de menu . . . . .	91
Sécher . . . . .	92
Pizza . . . . .	93
Fabriquer des yaourts maison . . . . .	94
Faire lever la pâte . . . . .	96
Faire fondre de la gélatine . . . . .	96
Faire fondre du chocolat . . . . .	97
Monder des aliments . . . . .	98
Conserver les pommes . . . . .	99
Blanchir . . . . .	99
Faire suer les oignons . . . . .	100
Faire suer le lard . . . . .	100
Stériliser . . . . .	101
Préparer des serviettes chaudes . . . . .	102
Décristalliser le miel . . . . .	102
Préparer un consommé royal . . . . .	103
Préparer de la confiture aux fruits . . . . .	104
Programme Sabbat . . . . .	105
<b>Thermosonde . . . . .</b>	<b>106</b>
<b>Rôtir . . . . .</b>	<b>110</b>
<b>Cuire . . . . .</b>	<b>118</b>
<b>Grillade . . . . .</b>	<b>125</b>
<b>Utilisation des programmes automatiques . . . . .</b>	<b>128</b>
<b>Tableau des programmes . . . . .</b>	<b>130</b>
Légumes . . . . .	130
Poisson . . . . .	132
Crustacés . . . . .	132
Coquillages . . . . .	132

Viande . . . . .	133
Saucisses. . . . .	135
Légumes secs . . . . .	135
Riz . . . . .	135
Céréales. . . . .	135
Fruits . . . . .	136
Champignons . . . . .	136
Œufs. . . . .	137
Pâtes . . . . .	137
Pain . . . . .	138
Petits pains . . . . .	138
Pâtisserie / petits gâteaux . . . . .	139
Pizza, quiche, etc. . . . .	140
Fonctions utiles . . . . .	140
<b>Réglages</b> . . . . .	141
<b>Données pour les instituts de contrôle</b> . . . . .	144
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	146
Façade de l'appareil . . . . .	147
Accessoires . . . . .	148
Plat universel, grille combinable, grille d'introduction . . . . .	148
Plats de cuisson . . . . .	148
Thermosonde . . . . .	148
Filtre à graisses. . . . .	149
Filtre de fond. . . . .	149
Réservoir d'eau et récipient à eau condensée. . . . .	149
Enceinte de cuisson . . . . .	150
PerfectClean . . . . .	151
Entretien. . . . .	153
Trempage . . . . .	153
Séchage . . . . .	153
Rinçage. . . . .	153
Détartrage. . . . .	154
Porte de l'appareil . . . . .	156
<b>Que faire si... ?</b> . . . . .	158
<b>Accessoires en option</b> . . . . .	164
Plats de cuisson. . . . .	164
Divers. . . . .	166
Produits de nettoyage et d'entretien . . . . .	168

# Table des matières

---

<b>Miele@home</b> . . . . .	169
<b>Consignes de sécurité pour l'encastrement</b> . . . . .	171
<b>Instructions de montage</b> . . . . .	172
<b>Cotes de l'appareil et encastrement</b> . . . . .	174
Encastrement dans une armoire haute . . . . .	174
Encastrement en dessous du plan de travail . . . . .	176
Encastrement en combinaison avec un four . . . . .	178
Encastrement en combinaison avec un appareil EGW/ESW 60xx . . . . .	180
Encastrement en combinaison avec un appareil ESW 60xx . . . . .	182
<b>Encastrement de l'appareil</b> . . . . .	184
<b>Raccordement électrique</b> . . . . .	185
Classe d'efficacité énergétique . . . . .	186
<b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie</b> . . . . .	187

Downloaded from [www.vandenberghe.be](http://www.vandenberghe.be)

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Ce four à vapeur avec four répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

▶ Ce four à vapeur avec four est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.

▶ Ce four à vapeur avec four ne doit pas être utilisé à l'air libre.

▶ Utilisez uniquement le four à vapeur avec four à des fins ménagères pour les applications décrites dans le présent mode d'emploi. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Ce four à vapeur avec four n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Ces personnes sont uniquement autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'elles sachent l'employer correctement. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

## Si vous avez des enfants

▶ Utilisez le verrouillage de la mise en service pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le four à vapeur avec four en marche.

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four à vapeur avec four, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser le four à vapeur avec four si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four à vapeur avec four sans surveillance.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

► Risque d'asphyxie !

En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier.

Conservez les emballages hors de portée des enfants.

► Danger de brûlure !

Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Le four à vapeur avec four chauffe au niveau de la vitre de la porte, du panneau de commande et des orifices d'évacuation de l'enceinte de cuisson. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant que celui-ci fonctionne.

► Risque de blessure ! La porte peut supporter un poids maximal de 10 kg. Les enfants peuvent se cogner contre la porte ouverte. Empêchez les enfants de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte ou encore de s'y accrocher.

### Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

► Un four à vapeur avec four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si l'appareil est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur avec four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil. Vérifiez que c'est le cas avant de brancher votre appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

► Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder votre four à vapeur avec four au réseau électrique.

► N'utilisez le four à vapeur avec four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

► Ce four à vapeur avec four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

► Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four à vapeur avec four. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

► Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four à vapeur avec four ne sont pas exécutées par un technicien agréé par Miele.

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

► Si la fiche est retirée du cordon d'alimentation ou que le cordon d'alimentation n'est pas pourvu d'une fiche, le raccordement du four à vapeur avec four doit être confié à un électricien professionnel. En cas de remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un cordon d'alimentation spécial doit être installé. Voir chapitre " Raccordement électrique ".

► Le four à vapeur avec four doit être déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour ce faire :

- déconnectez les fusibles de l'installation électrique ;
- dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
- débranchez la fiche d'alimentation (le cas échéant) de la prise de courant.

À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

### Utilisation appropriée

► Danger de brûlure !

Le four à vapeur avec four chauffe en cours de fonctionnement. Les résistances, l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur chaude présentent un danger de brûlure.

Enfilez des gants pour introduire, retirer ou manipuler des plats chauds. Veillez à ce que les plats ne débordent pas lorsque vous les enfournez ou les retirez de l'enceinte de cuisson.

► Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.

Ne vous servez pas du four à vapeur avec four pour préparer ou réchauffer des conserves.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Vous risquez de vous cogner contre la porte ouverte du four à vapeur avec four ou de trébucher dessus.  
Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

► Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four à vapeur avec four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou des graisses.  
N'éteignez jamais des huiles ou des graisses enflammées avec de l'eau. Mettez l'appareil hors tension et étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

► Les objets situés à proximité de l'appareil sous tension peuvent s'enflammer du fait des températures élevées. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

► Lorsque vous faites griller des aliments, des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments grillés et éventuellement y mettre feu. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

► Certains aliments grillés se dessèchent rapidement et sont susceptibles de prendre feu du fait des températures de cuisson élevées.

N'utilisez jamais le mode gril pour cuire des petits pains ou du pain ou pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez plutôt le mode Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte.

► Si de la fumée se dégage des aliments dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte de l'appareil fermée afin d'étouffer les flammes qui pourraient éventuellement se former. Interrompez le programme en éteignant le four à vapeur avec four et en le débranchant du réseau électrique. N'ouvrez la porte qu'une fois la fumée disparue.

► Si vous préparez des plats à base de boissons alcoolisées, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact des résistances brûlantes.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Les récipients en plastique non adaptés au four fondent à températures élevées et risquent d'endommager le four à vapeur avec four ou de commencer à brûler.

N'utilisez que des récipients en plastique pouvant aller au four. Respectez les indications du fabricant des récipients. Vous pouvez utiliser de la vaisselle en plastique, mais elle doit être résistante aux températures élevées (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 en résulte risque d'entraîner une corrosion dans l'appareil. Ne conservez pas d'aliments cuits dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez pas de récipients susceptibles de rouiller pour la cuisson.

► Ne recouvrez jamais la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson avec du papier aluminium ou un film de protection. Ne posez pas de plats à rôtir, de poêles, de casseroles ou de plaques directement sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

► La porte peut supporter un poids maximal de 10kg. Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte de l'appareil et n'y posez pas d'objets lourds. Veillez à ne rien bloquer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le four à vapeur avec four.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Les résidus alimentaires peuvent boucher le dispositif d'évacuation de l'eau et la pompe. Veillez à ce que le filtre de fond soit toujours installé.

► Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson, car vous pourriez oublier de l'enlever avant l'utilisation suivante, ce qui risquerait de l'endommager.

► Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique ne soit pas bloqué dans la porte. L'isolation du cordon pourrait être endommagée.

► Ne mettez jamais le four à vapeur avec four en marche sans le cache-ampoule. La vapeur risquerait d'humidifier les pièces sous tension de l'appareil et de déclencher un court-circuit. Vous risqueriez en outre d'endommager les composants électriques.

► Si le four à vapeur avec four est encastré derrière une porte de meuble, vous pouvez uniquement l'utiliser lorsque cette porte est ouverte.

Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est totalement sec.

### Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

► Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

Pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des brosses ou des éponges à récurer, ni des grattoirs métalliques.

► Vous pouvez sortir les grilles d'introduction pour les nettoyer (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").

Remettez les grilles d'introduction en place correctement et n'utilisez jamais votre four à vapeur avec four sans les grilles.

### Accessoires

► Utilisez uniquement la thermosonde spéciale Miele. Si vous devez remplacer la thermosonde, utilisez une nouvelle thermosonde d'origine Miele. Vous pouvez vous la procurer auprès de votre distributeur ou du service après-vente Miele.

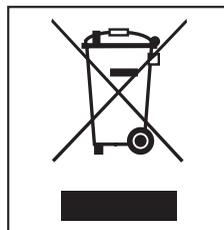
## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

## Élimination de l'ancien appareil

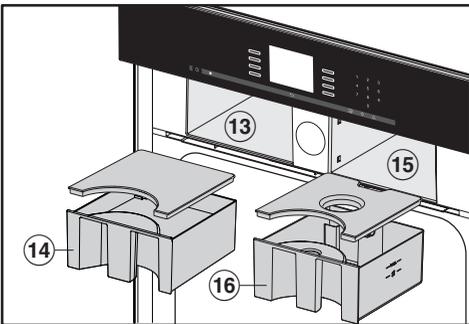
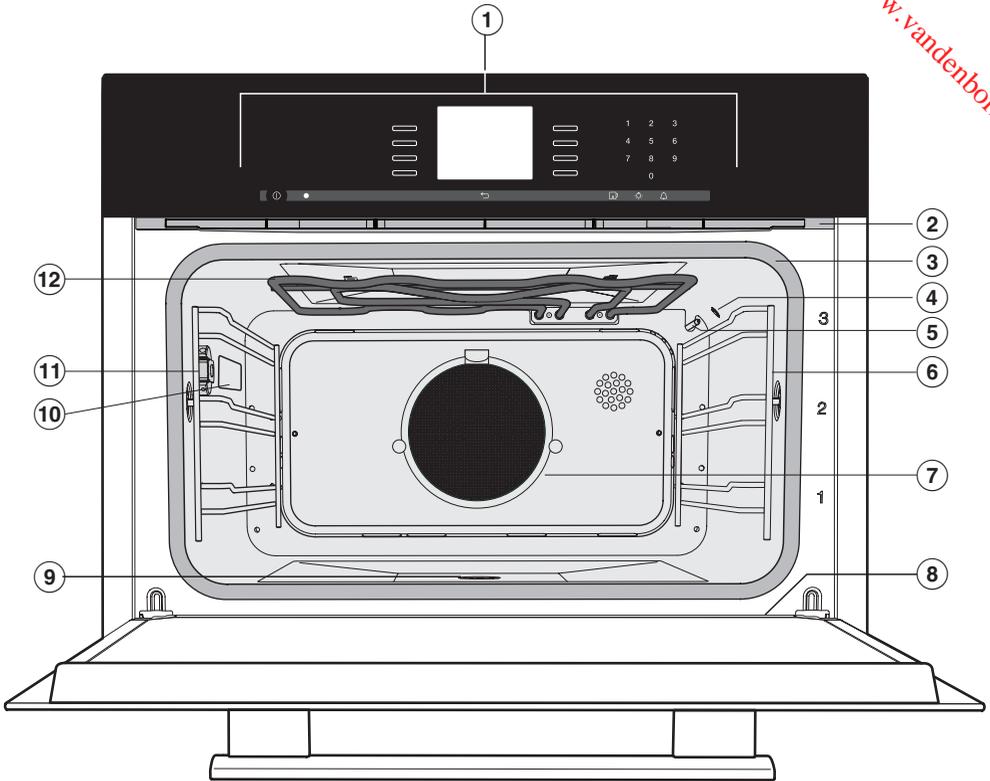
Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web [www.recupel.be](http://www.recupel.be), ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vue de l'appareil



# Description de l'appareil

---

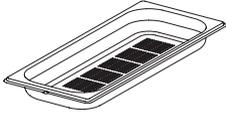
Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

- ① Panneau de commande
  - ② Évacuation des buées
  - ③ Joint de porte
  - ④ Capteur d'humidité
  - ⑤ Sonde de température
  - ⑥ Grille d'introduction avec 3 niveaux de cuisson
  - ⑦ Filtre à graisses
  - ⑧ Rigole de récupération
  - ⑨ Dispositif d'évacuation
  - ⑩ Éclairage de l'enceinte de cuisson
  - ⑪ Prise de raccordement de la thermosonde
  - ⑫ Résistance de la voûte / du gril
- 
- ⑬ Compartiment d'introduction du récipient à eau condensée
  - ⑭ Récipient à eau condensée
  - ⑮ Compartiment d'introduction du réservoir d'eau
  - ⑯ Réservoir d'eau

## Accessoires fournis

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

### DGGL 20



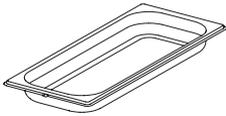
1 plat perforé

Capacité 2,4 l / volume utile 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (L x P x H)

- à insérer entre les tiges d'un niveau de cuisson dans les grilles d'introduction -

### DGG 20



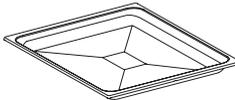
1 plat non perforé

Capacité 2,4 l / volume utile 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (L x P x H)

- à insérer entre les tiges d'un niveau de cuisson dans les grilles d'introduction -

### Plat universel



1 plat universel

- à insérer entre les tiges d'un niveau de cuisson dans les grilles d'introduction -

### Grille combinable



1 grille combinable

- à insérer entre les tiges d'un niveau de cuisson dans les grilles d'introduction -

# Description de l'appareil

---

## Thermosonde



Pour un rôtissage au degré près  
Mesure la température à l'intérieur de la viande (température à cœur)

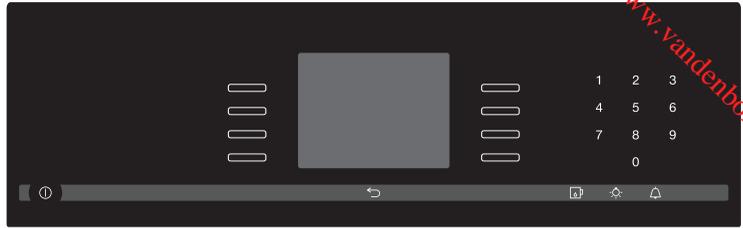
## Pastilles de détartrage

Pour détartrer le four à vapeur

## Livre de recettes Miele

Downloaded from www.vandenborre.be

## Panneau de commande



## Touches sensibles

Pour commander l'appareil, effleurez les touches sensibles correspondantes. L'effleurement de chaque touche sensible est confirmé par un signal sonore. Vous pouvez modifier le volume du bip de confirmation ou désactiver complètement ce signal dans le menu Réglages (voir chapitre " Réglages ").

	Fonction
ⓘ	Mise en marche et arrêt de l'appareil
○	Navigation dans le menu Sélection des éléments de menu ou des valeurs qui s'affichent en regard (les touches s'allument lorsqu'une sélection est possible)
↶	Retour
☀	Éclairage
🔔	Activation et désactivation de la minuterie Sélection de la minuterie
0, 1, ..	Touches sensibles numérotées Réglage de l'heure (les touches s'allument lorsque des réglages sont possibles et/ou nécessaires)
📄	Ouverture / fermeture du panneau

# Fonctionnement de l'appareil

## Ecran

Des symboles apparaissent à l'écran en plus du texte.

Symbole	Signification
—	Ce symbole apparaît avec un élément de menu ou une requête, par exemple " suivant " et est associé à une touche sensitive. Pour sélectionner l'élément de menu de votre choix, effleurez la touche sensitive située en regard.
	L'écran peut afficher jusqu'à 4 possibilités de sélection. S'il existe d'autres possibilités, l'écran l'indique au moyen de flèches.
- - - -	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière sélection possible. Ensuite, le début de la liste apparaît.
+ / -	Ces symboles n'apparaissent que si un réglage est possible et/ou nécessaire. (réglage de la puissance du gril / réglage de l'heure)
✓	Une coche indique que le réglage correspondant est actuellement sélectionné.
<b>i</b>	L'écran indique des informations relatives à la commande de l'appareil, de même que des conseils. Pour faire disparaître ces fenêtres d'information, confirmez à l'aide de " OK " ou suivez les instructions figurant à l'écran.
	Heure de départ
	Opération terminée

## Panneau

Le réservoir d'eau et le récipient à eau condensée se trouvent derrière le panneau. Le panneau s'ouvre et se ferme lorsque vous effleurez la touche sensitive .

Le panneau est doté d'un dispositif anti-coincement. S'il rencontre une résistance pendant l'ouverture ou la fermeture, l'opération est interrompue. Ne touchez tout de même pas la poignée de la porte de l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture du panneau.

## Réservoir d'eau

La capacité maximale est de 1,4 litre et le volume minimal est de 1,0 litre. Il y a des repères à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir d'eau. Le repère supérieur ne doit en aucun cas être dépassé !

La quantité d'eau utilisée dépend entre autres du taux d'humidité réglé et de l'aliment à cuire. La consommation d'eau augmente si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant que le four à vapeur est en fonctionnement.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère " max " avant chaque programme de cuisson.

En fonction du processus de cuisson, il est possible que vous deviez remplir à nouveau le réservoir d'eau au bout de 90 minutes. L'appareil signale le manque d'eau.

## Récipient à eau condensée

L'appareil pompe l'eau de condensation formée lors d'un programme de cuisson dans le réservoir à eau condensée. La capacité maximale est de 1,4 litre.

## Filtre à graisses

Le filtre à graisses doit être employé lors de chaque programme de rôtissage.

Vous devez l'enlever pour cuire à la vapeur.

Retirez toujours le filtre à graisses lors de la cuisson de pains et de pâtisseries, sinon le brunissage risque de ne pas être uniforme (exception : les tartes aux prunes et les pizzas très garnies).

# Fonctionnement de l'appareil

---

## 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

Certains modes de cuisson sont associés à une température préprogrammée et, le cas échéant, à une température à cœur prédéfinie pour la thermosonde. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier temporairement ou définitivement la température préprogrammée (voir chapitre " Réglages ") dans les limites prédéfinies par l'appareil (voir chapitre " Modes de fonctionnement "). Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier temporairement la température à cœur dans les limites prévues par l'appareil.

## Temps de cuisson

En fonction du mode de cuisson, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures. Pour les programmes automatiques, les programmes d'entretien et la cuisson de menu, la durée est préprogrammée et ne peut pas être modifiée. Pour les modes de cuisson et les programmes qui utilisent uniquement la vapeur, la durée ne commence à s'écouler qu'une fois que la température réglée a été atteinte, pour tous les autres modes de cuisson et programmes, le décompte commence directement.

## Taux d'humidité

Le mode Cuisson combinée et la fonction utile Réchauffer associent le mode four et l'humidité. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier temporairement le taux d'humidité dans les limites prédéfinies par l'appareil.

En fonction du réglage du taux d'humidité, l'enceinte de cuisson est alimentée en humidité ou en air frais. Lorsque le taux d'humidité réglé = 0 %, l'apport en air frais est maximal et l'enceinte de cuisson n'est pas alimentée en humidité.

Lorsque le taux d'humidité réglé = 100 %, l'enceinte de cuisson n'est pas alimentée en air frais et l'apport en humidité est maximal.

L'appareil détermine le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson. L'aliment à cuire a une incidence sur le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson et l'appareil tient compte de ce facteur.

Gardez à l'esprit que certains aliments dégagent de l'humidité pendant le programme de cuisson. L'appareil tient également compte de la teneur en eau de l'aliment pour le réglage du taux d'humidité. Il se peut donc que le générateur de vapeur ne soit pas activé en cas de réglage d'un taux d'humidité faible.

## Bruits

Après la mise sous tension de l'appareil, pendant le fonctionnement et après la mise hors tension, un bruit (ronflement) se fait entendre.

Ce bruit n'indique pas la présence d'une anomalie de fonctionnement ou d'un défaut. Il se produit lors du pompage et de l'évacuation de l'eau.

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, vous entendez un bruit de soufflerie.

# Fonctionnement de l'appareil

---

## Phase de chauffage

Pendant que l'appareil chauffe pour atteindre la température réglée, l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson, ainsi que le message " Phase chauffage " s'affichent à l'écran (exception : modes Programmes automatiques, Cuisson de menu, Réchauffer et Entretien).

### Cuisson à la vapeur

Pour la cuisson à la vapeur, la durée de la phase de chauffage dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, elle est de 7 minutes environ. La durée est cependant plus longue si vous faites cuire des plats froids ou congelés.

## Réduction de vapeur

pour la cuisson à la vapeur

Si vous faites cuire des plats à une température supérieure à 75 °C, la réduction de vapeur s'active automatiquement à la fin du programme de cuisson. Cette fonction a pour effet de réduire la quantité de vapeur qui s'échappe quand vous ouvrez la porte de l'appareil. Les messages " Réduction de vapeur " et " Opération terminée " apparaissent à l'écran.

Vous pouvez choisir de désactiver cette fonction (voir chapitre " Réglages ").

## Maintien au chaud

pour la cuisson à la vapeur

Pour pouvoir utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre " Réglages ").

Si vous n'arrêtez pas l'appareil une fois la cuisson terminée, la fonction de maintien au chaud se met en marche automatiquement après un certain temps. Les aliments sont maintenus au chaud à une température de 70 °C pendant 15 minutes maximum.

Attention ! Certains aliments délicats, en particulier le poisson, risquent de continuer à cuire pendant la phase de maintien au chaud.

## Éclairage de l'enceinte de cuisson

L'appareil est réglé en usine de façon à ce que l'éclairage s'éteigne automatiquement une fois le programme de cuisson démarré afin d'économiser de l'énergie.

Si vous souhaitez éclairer en permanence l'enceinte de cuisson pendant le fonctionnement, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre " Réglages ").

Si la porte de l'appareil reste ouverte à la fin d'un programme de cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement au bout de cinq minutes.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson dégage de la chaleur. Si vous travaillez à des températures inférieures à 50 °C, l'éclairage de l'enceinte de cuisson se désactive automatiquement.

Si vous effleurez la touche  située sur le panneau, l'éclairage s'allume pendant 15 secondes.

Pour plus d'informations sur l'utilisation de votre appareil et pour davantage de conseils, reportez-vous aux chapitres " Cuisson à la vapeur " et " Fonctions utiles ".

# Première mise en service

---

## Réglages de base

Une fois le four à vapeur raccordé au réseau électrique, il se met automatiquement en marche.

Un message de bienvenue apparaît à l'écran. Ensuite, l'appareil vous demande de définir une série de paramètres nécessaires à sa mise en service.

## Réglage de la langue et du pays

- 
- Effleurez plusieurs fois l'une des touches sensibles situées en regard des barres, jusqu'à ce que la langue de votre choix apparaisse à l'écran.
  - Effleurez la touche sensible située à gauche de la langue de votre choix.

Votre sélection est indiquée par une coche ✓.

Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous orienter à l'aide du symbole  et retourner ainsi dans le sous-menu Langue.

- Effleurez la touche sensible située en regard de " OK " (en bas à droite à côté de l'écran) pour confirmer votre choix.
- Effleurez plusieurs fois l'une des touches sensibles situées en regard des flèches, jusqu'à ce que le pays de votre choix apparaisse à l'écran.
- Effleurez la touche sensible située à gauche du pays de votre choix.
- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Réglage de l'heure

- Réglez l'heure à l'aide des touches sensibles numérotées, puis confirmez à l'aide de " OK ".

## Réglage de la date

- À l'aide des touches sensibles situées en regard des symboles + et -, indiquez l'heure, le mois, le jour et confirmez chaque réglage à l'aide de " OK ".

## Sélection de l'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure s'affiche toujours lorsque vous mettez l'appareil hors tension ;
  - **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension ;
  - **désactivation de nuit** : l'heure s'affiche entre 5 h et 23 h.
- Effleurez la touche sensitive située en regard du format de temps de votre choix.
  - Effleurez la touche sensitive située en regard de " OK " pour confirmer votre choix.

## Première mise en service

---

Veillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre " Service après-vente, plaque signalétique, garantie ".

Le fonctionnement de l'appareil est contrôlé en usine. C'est pourquoi de l'eau résiduelle peut s'écouler des conduites dans l'enceinte de cuisson lors du transport.

### Premier nettoyage

- Retirez les éventuels films de protection.

### Réservoir d'eau et récipient à eau condensée

Retirez le réservoir d'eau et le récipient à eau condensée de l'appareil et nettoyez-les à la main ou au lave-vaisselle.

### Accessoires / enceinte de cuisson

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

Le plat universel et la grille combinable sont recouverts d'un revêtement PerfectClean et doivent uniquement être nettoyés à la main. Reportez-vous au chapitre " PerfectClean ".

- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer le plat universel et la grille combinable.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer la poussière et les éventuels restes d'emballage.

### Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur est réglé par défaut sur la dureté de l'eau " dure ". Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil et veiller à ce que ce dernier soit détartré au moment opportun, il convient de définir le degré de dureté de l'eau locale. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

- Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau et corrigez-le le cas échéant en réglant la dureté réelle de l'eau (voir chapitre " Réglages ").

## Adaptation de la température d'ébullition

Avant de pouvoir utiliser l'appareil pour la première fois, il convient de l'adapter à la température d'ébullition de l'eau, qui varie en fonction de l'altitude du lieu où vous installez l'appareil. Lors de cette opération, l'appareil procède aussi au rinçage des conduites d'eau.

Il est **indispensable** d'exécuter cette opération pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil.

- Faites fonctionner l'appareil en mode Cuisson vapeur (100 °C) pendant 15 minutes. Pour ce faire, suivez les instructions figurant au chapitre " Principe de commande ".

Après un **déménagement**, l'appareil doit être adapté à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si l'altitude du nouveau lieu d'installation diffère d'au moins 300 mètres par rapport au lieu d'installation précédent. Veuillez aussi procéder à un détartrage de l'appareil (voir chapitre " Nettoyage et entretien " - " Détartrage ").

## Préchauffage de l'appareil

Afin de dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer l'appareil vide en mode Chaleur tournante Plus à 200 °C pendant 30 minutes. Pour ce faire, suivez les instructions figurant au chapitre " Utilisation ".

Lorsque vous mettez l'appareil en service pour la première fois, la résistance dégage des odeurs.

Ces odeurs et la vapeur éventuelle disparaissent après quelques instants et n'indiquent en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché. Veuillez à bien aérer la cuisine.

## Modes de fonctionnement / menus

Menu principal	Température préprogrammée	Plage de température
<b>Modes de fonctionnement</b>		
<b>Chaleur tournante Plus</b> Pour cuire sur plusieurs niveaux	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
<b>Chaleur sole-voûte</b> Pour la cuisson de plats traditionnels, ainsi que pour la préparation de soufflés	180 °C / 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
<b>Cuisson combinée Chaleur tournante Plus</b> Pour rôtir et cuire	170 °C / 340 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
<b>Cuisson combinée Chaleur sole-voûte</b> Pour rôtir et cuire	180 °C / 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
<b>Cuisson combinée Multigril</b> Pour griller	Niveau 3	Niveau 1 - 3
<b>Cuisson vapeur</b> Cuisson de tous les aliments, préparation de conserves, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C / 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
<b>Cuisson intensive</b> Pour cuire des gâteaux à garniture humide	180 °C / 355 °F	50 - 225 °C / 120 - 437 °F
<b>Chaleur sole</b> Sélectionnez cette fonction en fin de cuisson si vous souhaitez que le bas de l'aliment brunisse davantage.	190 °C / 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 437 °F
<b>Chaleur voûte</b> Pour poursuivre la cuisson du dessus, pour gratiner les plats, pour dorer les soufflés et pour cuire les gâteaux à la broche	190 °C / 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 437 °F

# Modes de fonctionnement / menus

Menu principal	Température préprogrammée	Plage de température
<b>Modes de fonctionnement</b>		
<b>Multigril</b> Pour griller de grandes quantités d'aliments plats et dorer des aliments dans de grands moules	Niveau 3	Niveau 1 - 3
<b>Gril éco</b> Pour griller de petites quantités d'aliments plats et dorer des aliments dans de petits moules	Niveau 3	Niveau 1 - 3
<b>Turbogrill</b> Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple de la volaille ou un rôti roulé	200 °C / 395 °F	50 - 225 °C / 120 - 437 °F
<b>Gâteaux spéciaux</b> Pour les pâtes à cake	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
<b>Programmes automatiques</b> Pour afficher la liste de sélection des programmes automatiques disponibles	-	-
<b>Fonctions utiles</b>		
<b>Cuisson de menu</b> Pour la cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
<b>Pizza</b>	180 °C / 355 °F	180 - 225 °C 355 - 435 °F
<b>Décongeler</b> Pour décongeler des aliments surgelés sans les abîmer	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
<b>Réchauffer</b> Pour réchauffer de manière optimale des aliments déjà cuits	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C / 250 - 285 °F
<b>Blanchir</b>	-	-

## Modes de fonctionnement / menus

Menu principal	Température préprogrammée	Plage de température
<b>Fonctions utiles</b>		
<b>Préparation conserves</b>	90 °C / 195 °F	80 - 100 °C / 175 - 212 °F
<b>Stériliser</b>	-	-
<b>Sécher</b>	60 °C / 140 °F	60 - 70 °C 140 - 160 °F
<b>Faire lever la pâte</b>	-	-
<b>Programme Sabbat</b>	-	-
<b>Programmes personnalisés</b> Pour créer et enregistrer des programmes de cuisson	-	-
<b>Réglages</b> Pour modifier les réglages d'usine	-	-
<b>Entretien</b>		
<b>Détartrage</b>	-	-
<b>Humidification</b>	-	-
<b>Séchage</b>	-	-
<b>Rinçage</b>	-	-

Vérifiez à chaque cuisson si le filtre de fond a été mis en place correctement, car des résidus alimentaires pourraient boucher le dispositif d'évacuation.

## Remplissage du réservoir d'eau

Ne touchez pas la poignée de la porte de l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture du panneau. Vous risqueriez de vous coincer les doigts !

- Effleurez la touche  pour ouvrir le panneau.
- Retirez le réservoir d'eau (situé à droite) et remplissez-le jusqu'au repère " max ".

Veuillez n'utiliser **que de l'eau froide du robinet** (température inférieure à 20 °C) et en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou tout autre liquide !

- Introduisez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Effleurez la touche  pour fermer le panneau.

## Sélection du mode de fonctionnement

- Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche .
- Sélectionnez " Modes de cuisson ".
- Si le mode de fonctionnement souhaité ne s'affiche pas, effleurez l'une des touches sensibles allumées à droite de l'écran, jusqu'à ce que le mode de votre choix apparaisse.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement de votre choix en effleurant la touche sensible à gauche de celui-ci.

## Réglage de la température / température à cœur

- Confirmez la température préprogrammée à l'aide de " OK ".

ou

- Réglez la température souhaitée à l'aide des touches sensibles numérotées, puis confirmez à l'aide de " OK ".

# Principe de commande

---

## Réglage de la durée de cuisson

- Saisissez la durée souhaitée à l'aide des touches sensibles numérotées.
- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Réglage du taux d'humidité

(pour les modes Cuisson combinée et Réchauffer)

- Confirmez le taux d'humidité à l'aide de " OK ".
- ou
- Réglez le taux d'humidité souhaité à l'aide des symboles - / + ou des touches sensibles numérotées, puis confirmez à l'aide de " OK ".

## Une fois le temps de cuisson réglé écoulé :

Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit, et le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran. Avec certains modes de fonctionnement, le message " Réduction vapeur " s'affiche également. Attendez que le message "Réduction vapeur" disparaisse avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de retirer les aliments.

- Mettez l'appareil hors tension.

### Danger de brûlure !

Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent et les accessoires présentent un danger de brûlure.

Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les aliments chauds.

## Rinçage

Une fois que vous avez éteint l'appareil, le message " Rinçage en cours " apparaît à l'écran à la fin d'un programme de cuisson. Exécutez cette opération afin d'éliminer les éventuels résidus alimentaires du système. Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

## Après l'utilisation

- Retirez et videz le réservoir d'eau et le réservoir à eau condensée. Retirez le réservoir d'eau et le réservoir à eau condensée en les poussant légèrement vers le haut.
- Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation comme décrit au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Attendez que l'enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

# Utilisation

---

## Pendant le fonctionnement

### Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte de l'appareil. Le chauffage s'arrête et le temps de cuisson restant est mémorisé.

De la vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

**Danger de brûlure !**

Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur chaude présentent un danger de brûlure.

Enfilez des gants pour introduire, retirer ou manipuler des plats chauds.

Le fonctionnement reprend dès que vous fermez la porte de l'appareil.

Ensuite, le chauffage reprend et l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson s'affiche à l'écran. Une fois la température réglée atteinte, l'affichage change et la durée restante s'écoule.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil 55 secondes avant la fin d'un programme, le message " Opération terminée " apparaît à l'écran. Le fonctionnement de l'appareil ne reprend pas.

### Modification des réglages

- Sélectionnez " modifier ".
- Sélectionnez l'élément souhaité, par exemple " Température " et procédez à la modification.
- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Enregistrement d'un programme

Vous avez la possibilité d'enregistrer un programme de cuisson de sorte que vous puissiez le sélectionner ultérieurement via le menu " Programmes personnalisés ".

À la fin d'un programme de cuisson, " enregistrer " apparaît à l'écran.

- Sélectionnez " enregistrer ".

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez " appliquer ".

Vous pouvez à présent enregistrer le programme de cuisson.

Vous avez la possibilité d'enregistrer le programme sous un nom de votre choix. Le nom peut être composé de 12 caractères maximum. Vous devez confirmer chaque saisie à l'aide de " OK ".

- Saisissez le nom de votre choix.

Une fois la saisie du nom terminée, sélectionnez " enregistrer ".

Une information concernant le programme enregistré apparaît à l'écran.

- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Manque d'eau

Si, pendant le fonctionnement, le four à vapeur ne dispose plus d'un volume d'eau suffisant, un signal sonore retentit et l'appareil vous invite à ajouter de l'eau fraîche.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
- Introduisez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à la butée.

Le fonctionnement de l'appareil reprend.

## Cuisson à la vapeur / Décongélation

- Mettez l'appareil sous tension.
- Remplissez le réservoir d'eau et insérez-le dans l'appareil.
- Introduisez l'aliment dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode Cuisson vapeur / Fonctions utiles > Décongeler.
- Confirmez la température préprogrammée à l'aide de " OK " ou réglez la température de votre choix, puis confirmez.
- Introduisez la durée souhaitée, puis confirmez à l'aide de " OK ".

L'appareil se met automatiquement en marche dès que vous avez confirmé la durée.

Uniquement pour la cuisson à la vapeur :

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, l'appareil ne se met pas hors tension à la fin du programme de cuisson.

## Réchauffer

- Mettez l'appareil sous tension.
- Remplissez le réservoir d'eau et insérez-le dans l'appareil.
- Introduisez l'aliment dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Fonctions utiles > Réchauffer.
- Confirmez la température préprogrammée à l'aide de " OK " ou réglez la température de votre choix, puis confirmez.
- Confirmez le taux d'humidité à l'aide de " OK " ou réglez l'humidité de votre choix, puis confirmez.
- Introduisez la durée souhaitée, puis confirmez à l'aide de " OK ".

L'appareil se met automatiquement en marche dès que vous avez confirmé la durée.

## Cuisson combinée

Le mode Cuisson combinée associe la production de chaleur et de vapeur. Il permet de combiner jusqu'à dix phases de cuisson au sein d'un seul et même programme. Pour chacune de ces étapes, il est possible d'introduire une température, un taux d'humidité et une durée ou une température à cœur.

Lors de la cuisson, les étapes se déroulent dans l'ordre où vous les avez saisies.

Vous ne pouvez pas utiliser la thermosonde avec le mode de fonctionnement " Cuisson combinée / Gril ".

Exemple : programme de cuisson à 3 étapes.

- Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche ①.
- Remplissez le réservoir d'eau et insérez-le dans l'appareil.
- Le cas échéant, introduisez la thermosonde dans l'aliment à cuire, puis placez le plat dans l'enceinte de cuisson. Insérez le plat universel au niveau inférieur si vous utilisez la grille pour cuire.
- Sélectionnez " Cuisson combinée ".
- Choisissez le type de chauffage souhaité.

### Phase de cuisson 1

- Sélectionnez la température souhaitée (respectivement, le niveau), puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Réglez le taux d'humidité, puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Sélectionnez " Durée " ou " Régler température à cœur ".
- Réglez la durée ou la température à cœur, puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Sélectionnez " Ajouter une phase de cuisson ".

## Phase de cuisson 2

- Choisissez le type de chauffage souhaité.
- Sélectionnez la température souhaitée (respectivement, le niveau), puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Réglez le taux d'humidité, puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Sélectionnez " Durée " ou " Régler température à cœur ".
- Réglez la durée ou la température à cœur, puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Sélectionnez " Ajouter une phase de cuisson ".

## Phase de cuisson 3

- Choisissez le type de chauffage souhaité.
- Sélectionnez la température souhaitée (respectivement, le niveau), puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Réglez le taux d'humidité, puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Sélectionnez " Durée " ou " Régler température à cœur ".
- Réglez la durée ou la température à cœur, puis confirmez à l'aide de " OK ".
- Confirmez " Terminer cuisson combinée ".

Un résumé des différentes étapes apparaît à l'écran. Si vous ne souhaitez pas ajouter d'étape de cuisson supplémentaire, confirmez à l'aide de " appliquer ".

Lancez immédiatement la cuisson ou indiquez une heure de début ou de fin (voir chapitre correspondant).

## Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Cuisson intensive / Gâteaux spéciaux

Vous devez enlever le filtre à graisses fixé sur la paroi arrière pour la cuisson de pains et de pâtisseries. Exception : pour les tartes aux prunes et les pizzas très garnies, utilisez le filtre à graisses. L'appareil se met automatiquement en marche dès que vous avez confirmé la température. Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 minute et 12 heures. Si vous avez introduit une durée, le décompte commence dès le démarrage du programme. Il n'est pas indispensable de spécifier une durée. Si vous n'indiquez pas de durée, l'appareil s'arrête automatiquement après 12 heures maximum.

Pour tous ces modes de fonctionnement, vous avez la possibilité de déclencher une diffusion de vapeur (le message " Diffusion de vapeur " apparaît à l'écran). La diffusion de vapeur est déclenchée directement après la sélection et dure environ une minute. Le nombre de diffusions de vapeur n'est pas limité.

- Le cas échéant, enlevez le filtre à graisses fixé sur la paroi arrière.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche ①.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Confirmez la température préenregistrée ou sélectionnez la température de votre choix.
- Réglage de la température à cœur (fonction non disponible avec les modes Gril, Chaleur voûte et Chaleur sole) :  
Si vous souhaitez utiliser la température préenregistrée, confirmez-la à l'aide de " OK ". Si vous souhaitez modifier la température, saisissez la température souhaitée au moyen des touches sensibles numérotées, puis confirmez à l'aide de " OK ".

Si vous souhaitez régler un temps de cuisson :

- Sélectionnez " modifier ".
- Sélectionnez " Durée ".
- Introduisez la durée souhaitée, puis confirmez à l'aide de " OK ".

## Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes de cuisson que vous utilisez fréquemment sous un nom de votre choix dans le menu " Programmes personnalisés " .

Si vous n'avez pas encore enregistré de programmes, l'afficheur indique :

### Créer un programme

Pour créer des programmes personnalisés.

Si vous avez déjà enregistré des programmes personnalisés, ces derniers apparaissent à l'écran. Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

### Modifier les programmes

Créer un programme

Pour créer des programmes personnalisés.

Remanier un programme

Pour afficher et modifier des programmes personnalisés existants.

Supprimer un programme

Pour supprimer des programmes existants.

## Création d'un programme

- Sélectionnez " Programmes personnalisés " .
- Sélectionnez " Modifier les programmes " (ou " Créer un programme ").
- Sélectionnez " Créer un programme " .
- Procédez aux réglages comme d'habitude, puis confirmez à l'aide de " OK " .

Si vous souhaitez ajouter une phase de cuisson, sélectionnez " Ajouter une phase de cuisson " et procédez comme décrit ci-dessus.

- Sélectionnez " Terminer le programme " .

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Confirmez à l'aide de " appliquer " .

Vous à présent avez la possibilité d'enregistrer le programme sous un nom de votre choix. Le nom peut être composé de 12 caractères maximum. Vous devez confirmer chaque saisie à l'aide de " OK ".

- Sélectionnez " enregistrer ".
- Saisissez le nom de votre choix.

Une fois la saisie du nom terminée, sélectionnez " enregistrer ".

Une information concernant le programme enregistré apparaît à l'écran.

- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Modification d'un programme

- Sélectionnez " Programmes individuels ".
- Sélectionnez " Modifier les programmes ".
- Sélectionnez " Remanier un programme ".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez à présent modifier les phases de cuisson ou le nom du programme. Procédez aux réglages comme d'habitude.

## Suppression d'un programme

- Sélectionnez " Programmes individuels ".
- Sélectionnez " Modifier les programmes ".
- Sélectionnez " Supprimer un programme ".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Confirmez à l'aide de " OK ".

# Fonctions additionnelles

---

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Heure de départ / Fin

Vous pouvez reporter le démarrage d'un programme à un moment ultérieur. L'appareil se met alors en marche automatiquement.

Cette fonction n'est pas disponible pour le mode " Départage " .

Avec la fonction " Départ à " , vous pouvez indiquer l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer. La fonction " Arrêt à " vous permet d'indiquer l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer.

La différence entre l'heure de départ et la fin correspond à la durée de cuisson réglée plus le temps de chauffage calculé par l'appareil.

Vous ne pouvez pas utiliser ces fonctions lorsque l'enceinte de cuisson est trop chaude, par exemple après la fin d'un programme de cuisson. Dans ce cas, les fonctions " Départ à " et " Arrêt à " ne s'affichent pas. Attendez que l'enceinte de cuisson refroidisse en laissant la porte ouverte.

Si un laps de temps trop long s'écoule entre l'introduction de l'aliment dans le four et le début de la cuisson, cela peut avoir des conséquences néfastes sur le résultat de cuisson. La couleur des aliments frais peut changer et les aliments peuvent se détériorer.

## Réglage

- Sélectionnez le mode de fonctionnement, la température et la durée de cuisson comme d'habitude.
- Sélectionnez " modifier ".
- Sélectionnez " Départ à " ou " Arrêt à " et réglez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit démarrer ou se terminer.
- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Suppression

- Sélectionnez "modifier".
- Sélectionnez " Départ à " ou " Arrêt à ".
- Sélectionnez " rétablir ".

# Fonctions additionnelles

---

## Minuterie

Pour surveiller différentes cuissons, vous pouvez régler la minuterie.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie pendant un programme de cuisson en cours.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 seconde et 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Les durées jusqu'à 10 minutes s'affichent au format ' minutes:secondes ', tandis que les durées supérieures à 10 minutes sont indiquées au format ' heures:minutes '.

La minuterie doit être saisie au format ' minutes:secondes ' ou ' heures:minutes:secondes '.

Exemple : une durée de 8 minutes = 0:08:00.

Une fois la durée de la minuterie écoulée, un signal sonore retentit. Pour désactiver la minuterie, effleurez la touche  $\Delta$ . Si la minuterie n'est pas désactivée, elle continue à avancer seconde par seconde et le symbole  $\Delta$  clignote à l'écran. Vous pouvez ainsi savoir combien de temps a passé depuis que le délai de la minuterie s'est écoulé.

## Réglage

Si l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre " Réglages - Heure "), vous devez mettre l'appareil sous tension à l'aide de la touche  $\textcircled{1}$  pour régler une minuterie.

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .
- Saisissez la durée souhaitée à l'aide des touches sensibles numérotées.
- Confirmez à l'aide de " OK ".

## Modification

- Effleurez la touche  $\Delta$ , sélectionnez la durée souhaitée et confirmez à l'aide de " OK ".

## Suppression

- Effleurez la touche  $\Delta$ , puis sélectionnez " rétablir ".

## Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute mise en marche involontaire de l'appareil.

La sécurité enfants est désactivée par défaut. Pour utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre " Réglages " - " Sécurité ").

Si la sécurité enfants est activée, le symbole  apparaît à l'écran dès que vous mettez l'appareil en marche.

## Déverrouillage

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Un message s'affiche à l'écran.

- Effleurez plusieurs fois " OK ", jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pouvez à présent utiliser l'appareil comme d'habitude.

La sécurité enfants s'active automatiquement quelques secondes après l'arrêt de l'appareil.

## Verrouillage des touches

Votre appareil est doté d'une fonction de verrouillage des touches qui empêche que les réglages puissent être modifiés par inadvertance pendant un programme en cours.

Lorsque le verrouillage des touches est activé, toutes les touches, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (⏻), sont verrouillées. Il est possible de confirmer une minuterie écoulée.

Le verrouillage des touches est désactivé par défaut. Pour utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre " Réglages " - " Sécurité ").

## Déverrouillage

- Effleurez une touche sensitive de votre choix.

Un message s'affiche à l'écran.

- Effleurez plusieurs fois " OK ", jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pouvez à présent utiliser l'appareil comme d'habitude.

Le verrouillage des touches s'active automatiquement quelques secondes après le dernier réglage.

Le chapitre " Informations importantes et utiles " comporte des conseils d'ordre général. Les particularités concernant les aliments et/ou les types d'utilisation à respecter impérativement sont mentionnées dans les chapitres correspondants.

## Cuisson à la vapeur

### Avantages de la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur permet de préserver presque intégralement les vitamines et les sels minéraux des aliments, parce que ces derniers ne sont pas plongés dans l'eau.

La cuisson à la vapeur permet de mieux préserver la saveur des aliments par rapport à la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas saler les aliments, ou de les saler après la cuisson. Les aliments conservent en outre leur couleur naturelle et fraîche.

## Récipients de cuisson

### Plats de cuisson

L'appareil est livré avec des récipients de cuisson en acier inoxydable. Il est possible de commander des plats perforés ou non de différentes tailles en complément (voir chapitre " Accessoires en option "). Vous pouvez ainsi choisir les récipients de cuisson en fonction des aliments à cuire. Pour la **cuisson à la vapeur**, utilisez autant que possible des plats perforés. Ils permettent à la vapeur de parvenir aux aliments de tous les côtés, ce qui garantit une cuisson uniforme.

### Récipients de cuisson personnels

Vous pouvez utiliser vos propres récipients de cuisson. Attention :

- Vos plats doivent pouvoir aller au four et résister à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique pour la cuisson à la vapeur, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir si ceux-ci sont adaptés.
- Les récipients à paroi épaisse ne doivent pas être utilisés pour la cuisson à la vapeur. Les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui prolonge considérablement le temps de cuisson indiqué dans les tableaux.

## Informations importantes et utiles

---

- Placez le récipient de cuisson sur la grille introduite ou dans un plat de cuisson, mais en aucun cas sur la paroi inférieure de l'appareil.
- L'écart entre le bord supérieur du récipient et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour qu'une quantité suffisante de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

### Plat universel / grille combinable

Si vous placez le plat universel sous la grille (par exemple, lorsque vous grillez des aliments), insérez la plaque dans le niveau d'introduction, puis la grille directement au-dessus. Tirez simultanément sur ces deux éléments pour les sortir.

### Niveau d'introduction

Vous pouvez choisir le niveau d'introduction et même faire cuire des aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Si vous utilisez simultanément plusieurs récipients de cuisson hauts pour la cuisson à la vapeur, décalez-les les uns par rapport aux autres dans l'enceinte de cuisson. Si possible, laissez un niveau d'introduction entre chaque récipient de cuisson.

## Température

La température maximale atteinte lors de la cuisson à la vapeur est de 100 °C. Vous pouvez cuire presque tous les aliments à cette température. Quelques aliments sensibles, tels que les baies, doivent cuire à une température inférieure, sinon elles risquent d'éclater. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les chapitres correspondants.

### Combinaison avec un tiroir chauffant Gourmet

Lorsque le tiroir chauffant Gourmet est en fonctionnement, l'enceinte de cuisson du four à vapeur peut chauffer jusqu'à 40 °C. Si, dans ce cas, vous sélectionnez une température de 40 °C, aucune vapeur ne sera produite, car l'enceinte de cuisson est trop chaude.

## Butée de sécurité

Le plat universel et la grille combinable sont dotés d'une butée de sécurité qui les empêche de glisser hors des rails lorsque vous les sortez partiellement du four. Vous devez soulever le plat universel et la grille pour les sortir.

# Informations importantes et utiles

---

## Temps de cuisson

Les temps de cuisson à la vapeur correspondent généralement à ceux de la préparation en casserole. Si le temps de cuisson est influencé par des facteurs spécifiques, les chapitres suivants vous en avertiront.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Le temps de cuisson pour 1 kg de pommes de terre est identique à la durée de cuisson pour 500 g de pommes de terre.

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

## Cuisson avec du liquide

En cas de cuisson avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson que jusqu'aux  $\frac{2}{3}$  pour éviter tout débordement lorsque vous le sortez de l'enceinte de cuisson.

## Recettes personnelles

Les aliments et plats préparés en casserole peuvent aussi être cuits à la vapeur. Les temps de cuisson sont similaires. Sachez cependant que la cuisson à la vapeur ne permet pas de dorer les aliments.

## Légumes

### Produits frais

Préparez les légumes frais comme d'habitude. Lavez-les, nettoyez-les et coupez-les en morceaux, par exemple.

### Produits surgelés

Vous n'avez pas besoin de décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Les légumes surgelés et les légumes frais avec le même temps de cuisson peuvent être cuits ensemble.

Réduisez en morceaux les grands blocs qui collent les uns aux autres. Respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

### Plats de cuisson

Les aliments avec un petit diamètre par morceau (par exemple, les petits pois ou les asperges) ne forment (presque) pas de creux, ce qui empêche la vapeur de pénétrer. Pour obtenir un résultat homogène, choisissez pour ces aliments des récipients plats et ne les remplissez que sur une hauteur d'environ 3 à 5 cm. Répartissez les grandes quantités d'aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez préparer différents types de légumes avec le même temps de cuisson dans un récipient de cuisson.

Faites cuire les légumes qui doivent être préparés dans un liquide (par exemple, le chou rouge) dans un plat non perforé.

### Niveau d'introduction

Si vous faites cuire des légumes colorants, comme les betteraves rouges, dans un plat perforé, ne placez pas d'autres aliments dessous. Ainsi, vous éviterez les décolorations dues aux liquides qui s'égouttent.

# Cuisson à la vapeur

---

## Temps de cuisson

Comme pour la cuisson conventionnelle, le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments et du degré de cuisson souhaité. Exemple :

Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre = environ 18 minutes ;

Pommes de terre à chair ferme, coupées en deux = environ 22 minutes ;

Choux de Bruxelles, grande taille, croquants = environ 12 minutes ;

Choux de Bruxelles, petite taille, tendres = environ 12 minutes.

Downloaded from [www.vandenhorte.be](http://www.vandenhorte.be)

## Réglages

Programmes automatiques > Légumes > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif pour les légumes frais. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

	<b>Durée en minutes</b>
Artichauts	32-38
Chou-fleur, entier	27-28
Chou-fleur, fleurs	8
Haricots verts	10-12
Brocoli, fleurs	3-4
Botte de carottes, entières	7-8
Botte de carottes, coupées en deux	6-7
Botte de carottes, coupées en morceaux	4
Endives, coupées en deux	4-5
Chou chinois, coupé	3
Pois	3
Fenouil, coupé en deux	10-12
Fenouil, en lamelles	4-5
Chou vert, coupé	23-26
Pommes de terre à chair ferme, pelées	27-29
entières	21-22
coupées en deux	16-18
coupées en quatre	

## Cuisson à la vapeur

	Durée en minutes
Pommes de terre à chair assez ferme, pelées entières	25-27
coupées en deux	19-21
coupées en quatre	17-18
Pommes de terre à chair farineuse, pelées entières	26-28
coupées en deux	19-20
coupées en quatre	15-16
Chou-rave, coupé en bâtons	6-7
Citrouille, en dés	2-4
Épis de maïs	30-35
Bettes, coupées	2-3
Poivrons, en dés / en lamelles	2
Champignons	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30-32
Poireaux, coupés	4-5
Poireaux, tiges coupées en deux	6
Romanesco, entier	22-25
Romanesco, fleurs	5-7
Choux de Bruxelles	10-12
Betteraves rouges, entières	53-57
Chou rouge, coupé	23-26
Salsifis noirs, deux cm de diamètre	9-10
Céliéri-rave, coupé en bâtons	6-7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, deux cm de diamètre	9-10

	<b>Durée en minutes</b>
Carottes tendres, en petits morceaux	6
Épinards	1-2
Chou pointu, coupé	10-11
Céleri en branches, coupé	4-5
Rutabagas, coupés	6-7
Chou blanc, coupé	12
Chou frisé, coupé	10-11
Courgettes, en rondelles	2-3
Mange-tout	5-7

# Cuisson à la vapeur

---

## Viande

### Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

### Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre " Décongeler ").

### Préparation

La viande qui doit brunir, puis mijoter (le ragoût, par exemple), doit être préalablement saisie sur le plan de cuisson.

### Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la consistance des aliments, et non pas de leur poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson est long. Le temps de cuisson d'un morceau de viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur est plus long que celui d'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

### Conseils

Si vous souhaitez conserver les **arômes** de la viande, faites-la cuire dans un plat perforé. Glissez un plat non perforé en dessous afin de recueillir le jus. Vous pouvez affiner des sauces à l'aide de ce jus ou le congeler pour une utilisation ultérieure.

Pour préparer un **consommé**, vous pouvez utiliser de la poule pour bouillon, ainsi que du gîte, de la poitrine, du haut de côtes et des os de bœuf. Placez la viande dans un récipient de cuisson et ajoutez des légumes potagers et de l'eau froide. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est concentré.

## Réglages

Programmes automatiques > Viande > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur > ...

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

<b>Viande</b>	<b>Température en °C</b>	<b>Durée en minutes</b>
Gîte de bœuf, recouvert d'eau	100	110-120
Jambonneau	100	135-145
Blanc de poulet	100	8-10
Jarret	100	105-115
Haut de côtes, recouvert d'eau	100	110-120
Émincé de veau	100	3-4
Petit salé	100	6-8
Ragoût d'agneau	100	12-16
Poularde	100	60-70
Paupiettes de dinde	100	12-15
Escalope de dinde	100	4-6
Plat de côtes, recouvert d'eau	100	130-140
Viande de bœuf en dés	100	105-115
Poule pour bouillon, recouverte d'eau	100	80-90
Mitonné de bœuf	100	110-120

# Cuisson à la vapeur

---

## Saucisses

### Réglages

Programmes automatiques > Saucisses > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Durée : voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Saucisse de Francfort	6-8
Saucisse	6-8
Boudin blanc	6-8

## Poisson

### Produits frais

Préparez le poisson frais comme d'habitude. Écaillez-le, videz-le et nettoyez-le, par exemple.

### Produits surgelés

Décongelez le poisson surgelé avant de le faire cuire (voir chapitre " Décongeler ").

### Préparation

Avant de faire cuire le poisson, aspergez-le de jus de citron ou de lime. Vous obtiendrez ainsi une chair de poisson plus ferme.

Vous n'avez pas besoin de saler le poisson, étant donné que les minéraux qui lui confèrent sa saveur sont conservés lors de la cuisson à la vapeur.

### Plats de cuisson

Graissez les plats perforés. Placez le plat universel au niveau inférieur.

### Niveau d'introduction

Si vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments se trouvant dans d'autres récipients, vous pouvez éviter les altérations de goût dues aux liquides qui s'écoulent en plaçant le poisson directement au-dessus du plat universel.

### Température

#### **85 - 90 °C**

Pour cuire les poissons délicats sans les abîmer, par exemple la sole.

#### **100 °C**

Pour cuire le poisson à chair ferme, par exemple, le cabillaud et le saumon.

Pour cuire le poisson dans une sauce ou un bouillon.

# Cuisson à la vapeur

---

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la consistance des aliments, et non pas de leur poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson est long. Le temps de cuisson d'un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm d'épaisseur est plus long que celui d'un morceau de poisson de 500 g et de 2 cm d'épaisseur.

Plus le poisson cuit longtemps, plus la chair devient ferme.

Respectez les temps de cuisson indiqués.

Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez le temps de cuisson de quelques minutes seulement.

Prolongez le temps de cuisson de plusieurs minutes si le poisson est cuit dans une sauce ou un bouillon.

## Conseils

Vous pouvez renforcer la saveur du poisson en y ajoutant des épices et des herbes, par exemple de l'aneth.

Faites cuire les grands poissons à la nage. Pour assurer l'appui nécessaire, placez une petite tasse ou un objet similaire à l'envers dans le récipient de cuisson. Placez le poisson dans le plat le ventre vers le bas.

Mettez les déchets de poisson comme les arêtes, les nageoires et les têtes dans un récipient de cuisson avec des légumes potagers et de l'eau froide afin de préparer du **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est concentré.

Pour la préparation de **poisson au bleu**, faites cuire le poisson dans de l'eau vinaigrée (rapport eau / vinaigre selon la recette). Il est important de ne pas abîmer la peau du poisson. La carpe, la truite, la tanche, l'anguille et le saumon se prêtent bien à ce type de préparation.

## Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ...  
ou  
Modes de cuisson > Cuisson vapeur  
Température : voir tableau  
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif pour le poisson frais. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Anguille	100	5-7
Filet de perche	100	8-10
Filet de dorade	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	100	6-8
Filet de sandre	85	4

# Cuisson à la vapeur

---

## Crustacés

### Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.

Décortiquez-les, retirez l'intestin et nettoyez-les.

### Plats de cuisson

Graissez les plats perforés. Placez le plat universel au niveau inférieur.

### Temps de cuisson

Plus le temps de cuisson est long, plus les crustacés deviennent fermes. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Prolongez le temps de cuisson de plusieurs minutes si les crustacés sont cuits dans une sauce ou un bouillon.

### Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Gambas	90	4
Crevettes grises	90	3
Langoustes	95	10-15
Petites crevettes	90	3

## Coquillages

### Produits frais

 Ne préparez que des coquillages fermés.  
Ne mangez pas les coquillages qui sont restés fermés lors de la cuisson. Risque d'intoxication !

Plongez les coquillages frais dans l'eau quelques heures avant la cuisson afin d'éliminer le sable éventuellement présent. Ensuite, brossez-les fermement afin de retirer les filaments.

### Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés.

### Temps de cuisson

Plus le temps de cuisson est long, plus les coquillages deviennent fermes. Respectez les temps de cuisson indiqués.

### Réglages

Programmes automatiques > Coquillages > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Pouces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2-4
Palourdes	90	4

# Cuisson à la vapeur

---

## Riz

Le riz gonfle pendant la cuisson. Il faut donc le cuire dans un liquide. Le rapport entre le riz et le liquide dépend de la variété de riz.

Le riz absorbe entièrement le liquide de cuisson, ce qui permet de conserver toutes ses qualités nutritives.

## Réglages

Programmes automatiques > Riz > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	<b>Rapport riz / liquide</b>	<b>Durée en minutes</b>
Riz basmati	1 / 1,5	15
Riz étuvé	1 / 1,5	23-25
Riz rond		
Riz au lait	1 / 2,5	30
Risotto	1 / 2,5	18-19
Riz complet	1 / 1,5	26-29
Riz sauvage	1 / 1,5	26-29

## Pâtes

### Produits secs

Les pâtes sèches gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les faire cuire dans un liquide. Le liquide doit entièrement recouvrir les pâtes. Le résultat de cuisson est meilleur si vous utilisez un liquide chaud.

Prolongez le temps préconisé par le fabricant d'environ  $\frac{1}{3}$ .

### Produits frais

Les pâtes fraîches, disponibles au rayon frais, ne doivent pas gonfler. Faites-les cuire dans un plat perforé.

Détachez les pâtes qui collent et répartissez-les uniformément dans le récipient de cuisson.

## Réglages

Programmes automatiques > Pâtes > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

Produits frais	Durée en minutes
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Raviolis	3
Spätzle	2
Tortellinis	3
Produits secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelle	8

# Cuisson à la vapeur

---

## Boulettes

Les boulettes en sachet de cuisson doivent être recouvertes d'eau, sinon elles risquent de ne pas absorber suffisamment d'humidité et de se décomposer, même si vous les avez humectées au préalable.

Faites cuire les boulettes fraîches dans un plat perforé graissé.

## Réglages

Programmes automatiques > Pâtes > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	<b>Durée en minutes</b>
Boules au levain cuites à l'étuvée	30
Boulettes au levain	20
Boulettes de pommes de terre en sachet de cuisson	20
Boulettes de pain en sachet de cuisson	18-20

## Céréales

Les céréales gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les cuire dans un liquide. Le rapport entre les céréales et le liquide dépend de la variété de céréales.

Vous pouvez faire cuire des grains entiers ou concassés.

## Réglages

Programmes automatiques > Céréales > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	Rapport céréales / liquide	Durée en minutes
Amarante	1 / 1,5	15-17
Boulgour	1 / 1,5	9
Blé vert, complet	1 / 1	7
Blé vert, concassé	1 / 1	18-20
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

# Cuisson à la vapeur

## Légumes secs

Avant de cuire les légumes secs, faites-les tremper au moins 10 heures dans de l'eau froide. Cette opération permet de les rendre plus digestes et de raccourcir le temps de cuisson.

Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être mises à tremper.

Les légumes secs prétrempés doivent être recouverts d'eau pour la cuisson. S'ils n'ont pas prétrempé, il convient de respecter selon la variété le bon rapport légumes secs / liquide.

## Réglages

Programmes automatiques > Légumes secs > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

<b>Légumes secs prétrempés</b>	
	<b>Durée en minutes</b>
<b>Haricots</b>	
Haricots de Soissons	55-65
Haricots rouges (haricots azuki)	20-25
Haricots noirs	55-60
Haricots pinto	55-65
Haricots blancs	34-36
<b>Pois</b>	
Pois secs jaunes	40-50
Pois verts, écosés	27

<b>Légumes secs non prétrempés</b>		
	<b>Durée en minutes</b>	<b>Rapport légumes secs / liquide</b>
<b>Haricots</b>		
Haricots de Soissons	130-140	1 / 3
Haricots rouges (haricots azuki)	95-105	1 / 3
Haricots noirs	100-120	1 / 3
Haricots pinto	115-135	1 / 3
Haricots blancs	80-90	1 / 3
<b>Lentilles</b>		
Lentilles brunes	13-14	1 / 2
Lentilles rouges	7	1 / 2
<b>Pois</b>		
Pois secs jaunes	110-130	1 / 3
Pois verts, écosés	60-70	1 / 3

# Cuisson à la vapeur

## Œufs

Utilisez des plats perforés pour préparer des œufs durs.

Les œufs ne doivent pas être percés avant la cuisson. Étant donné qu'ils chauffent doucement lors de la phase de chauffage, ils n'éclatent pas lors de la cuisson à la vapeur.

Graissez les plats non perforés pour y préparer des plats à base d'œufs, par exemple un consommé royal.

## Réglages

Programmes automatiques > Œufs > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Petit calibre	
tendre	3
mollet	5
dur	9
Calibre moyen	
tendre	4
mollet	6
dur	10
Gros calibre	
tendre	5
mollet	6-7
dur	12
Très gros calibre	
tendre	6
mollet	8
dur	13

## Fruits

Pour ne pas perdre le jus, faites cuire les fruits dans un plat non perforé.

Si vous faites cuire les fruits dans un plat perforé, glissez un plat non perforé en dessous. Vous éviterez ainsi toute perte de jus.

## Remarque

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour la préparation de gelée de fruits pour vos pâtisseries.

## Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

	Durée en minutes
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 bâtons	1-2
Groseilles à maquereau	2-3

# Cuisson à la vapeur

---

## Cuisson d'un menu - manuellement

Lors de la cuisson d'un menu, désactivez la réduction de vapeur (voir chapitre " Réglages ").

La cuisson d'un menu est la préparation de plusieurs aliments avec des temps de cuisson différents pour en faire un repas entier (par exemple, filet de sébaste avec du riz et du brocoli). Les aliments sont placés dans le four à vapeur à différents moments pour qu'ils soient prêts au même instant.

### Niveau d'introduction

Placez les aliments qui s'égouttent (par exemple, le poisson) ou les produits colorants (par exemple, les betteraves rouges) directement au-dessus du plat récupérateur ou du plat universel. Ainsi, vous éviterez les altérations de goût ou les décolorations dues à des liquides qui s'égouttent.

### Température

La température pour la cuisson d'un menu doit être de 100 °C, car la majorité des aliments ne cuit qu'à cette température.

Ne faites en aucun cas cuire le menu à la température la plus basse si différentes températures sont conseillées pour les aliments, par exemple 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si une température de 85 °C est recommandée pour un aliment, nous vous invitons à tester d'abord le résultat avec une cuisson à 100 °C. Les poissons délicats à chair molle, par exemple la sole et le carrelet, deviennent très fermes à 100 °C.

### Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, vous devez réduire d'environ  $\frac{1}{3}$  la durée de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

## Exemple

Riz 20 minutes  
 Filet de sébaste 6 minutes  
 Brocoli 4 minutes

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

6 minutes - 4 minutes = 2 minutes (deuxième temps de cuisson : filet de sébaste)

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

Temps de cuisson	20 minutes riz		
	14 minutes	6 minutes filet de sébaste	4 minutes brocoli
Réglage			2 minutes

- Vérifiez si la réduction de vapeur est désactivée.
- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, c'est-à-dire 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, introduisez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, c'est-à-dire 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, introduisez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, c'est-à-dire 4 minutes.

# Fonctions utiles

---

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Réchauffer

Le four à vapeur combiné réchauffe doucement les aliments, de sorte qu'ils ne dessèchent pas et ne continuent pas à cuire. Les aliments chauffent de manière uniforme et ne doivent pas être remués.

Vous pouvez réchauffer des assiettes composées (viande, légumes, pommes de terre), ainsi que des aliments pris séparément.

## Récipients de cuisson

Vous pouvez réchauffer les petites quantités sur une assiette et les grandes quantités dans un plat de cuisson.

## Durée

Réglez une durée comprise entre 10 et 15 minutes pour réchauffer **une** assiette. Pour réchauffer plusieurs assiettes, une durée plus longue est nécessaire.

Si vous souhaitez réchauffer plusieurs plats les uns à la suite des autres, réduisez le temps de réchauffage d'environ 5 minutes pour le deuxième plat et ceux d'après, étant donné que l'enceinte de cuisson est encore chaude.

## Taux d'humidité

Plus l'aliment est humide, moins le taux d'humidité réglé doit être élevé.

## Conseils

Ne recouvrez pas les aliments lors du réchauffage.

Ne réchauffez pas en bloc les gros morceaux (par exemple, un rôti), mais par portion sur des assiettes. Coupez en deux les morceaux compacts comme les poivrons farcis ou les roulades.

Les aliments panés (par exemple, les escalopes) ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément.

Exceptions : Les plats préparés dans une sauce (par exemple, le ragoût).

## Réglages

Fonctions utiles > Réchauffer ou

Modes de cuisson > Cuisson combinée > Chaleur tournante Plus

Température : voir tableau

Taux d'humidité : voir tableau

Durée : voir tableau

# Fonctions utiles

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

Aliment	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes
<b>Légumes</b>			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8-10
<b>Garnitures</b>			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8-10
Boulettes Purée de pommes de terre	140	70	18-20
<b>Viande et volaille</b>			
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Roulades, coupées en tranches Ragoût Ragoût d'agneau Boulettes de viande Escalope de poulet Escalope de dinde, coupée en tranches	140	70	11-13
<b>Poisson</b>			
Filet de poisson Roulade de poisson, coupée en deux	140	70	10-12
<b>Assiettes composées</b>			
Spaghetti, sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci (coupé en deux), riz Fricassée de poulet, riz Soupe aux légumes Crème de légumes Bouillon Plats mijotés	120	70	10-12

## Décongeler

L'appareil vous permet de décongeler vos aliments en un temps beaucoup plus court qu'à température ambiante.

## Température

La température de décongélation optimale est de 60 °C.

**Exceptions :** viande hachée et gibier : 50 °C

## Avant / après la décongélation

Avant de décongeler des produits, retirez-les de leur emballage, le cas échéant.

### **Exception :**

Décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage, sinon ces aliments absorbent de l'humidité et deviennent mous.

Après avoir retiré les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelques instants à température ambiante. Cette étape est importante pour transporter la chaleur uniformément de l'extérieur vers l'intérieur.

## Plats de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, par exemple de la volaille, utilisez un plat perforé et placez le plat universel en dessous. Ainsi, les aliments ne baignent pas dans l'eau de décongélation.



Jetez l'eau de décongélation des viandes et volailles, ne la réutilisez en aucun cas ! Risque de salmonellose !

Vous pouvez faire décongeler vos aliments qui ne s'égouttent pas dans un plat non perforé.

# Fonctions utiles

---

## Conseils

Le poisson ne doit pas être entièrement décongelé avant la cuisson à la vapeur. Il suffit que sa surface soit suffisamment tendre pour retenir les épices. Selon l'épaisseur, deux à cinq minutes suffisent.

À la moitié du temps de décongélation, détachez les morceaux, par exemple, les baies et les morceaux de viande, puis répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des aliments décongelés.

Faites décongeler les plats préparés en respectant les indications de l'emballage.

## Réglages

Fonctions utiles > Décongeler ou  
Modes de cuisson > Cuisson vapeur  
Température : voir tableau  
Durée : voir tableau

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
<b>Produits laitiers</b>				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20-25	10-15
Crème	250	60	20-25	10-15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10-15
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes	250	60	20-25	10-15
Quartiers de pomme	250	60	20-25	10-15
Abricots	500	60	25-28	15-20
Fraises	300	60	8-10	10-12
Framboises / groseilles	300	60	8	10-12
Cerises	150	60	15	10-15
Pêches	500	60	25-28	15-20
Prunes	250	60	20-25	10-15
Groseilles à maquereau	250	60	20-22	10-15
<b>Légumes</b>				
congelés en bloc	300	60	20-25	10-15
<b>Poisson</b>				
Filets de poisson	400	60	15	10-15
Traités	500	60	15-18	10-15
Homard	300	60	25-30	10-15
Crevettes grises	300	60	4-6	5

## Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
<b>Viande</b>				
Rôti	en tranches	60	8-10	15-20
Viande hachée	250	50	15-20	10-15
Viande hachée	500	50	20-30	10-15
Ragoût	500	60	30-40	10-15
Ragoût	1000	60	50-60	10-15
Foie	250	60	20-25	10-15
Râble de lièvre	500	50	30-40	10-15
Selle de chevreuil	1000	50	40-50	10-15
Escalopes / côtelettes / saucisses à griller	800	60	25-35	15-20
<b>Volaille</b>				
Poulet	1000	60	40	15-20
Cuisses de poulet	150	60	20-25	10-15
Escalope de poulet	500	60	25-30	10-15
Cuisses de dinde	500	60	40-45	10-15
<b>Biscuits</b>				
Pâtisserie à pâte feuilletée / levée		60	10-12	10-15
Cake	400	60	15	10-15
<b>Pain / petits pains</b>				
Petits pains		60	30	2
Pain gris, coupé	250	60	40	15
Pain complet, coupé	250	60	65	15
Pain blanc, coupé	150	60	30	20

## Préparation de conserves

### Fruits / légumes

Utilisez uniquement des aliments frais et de première qualité qui ne sont pas endommagés et ne comportent pas de taches de pourriture.

### Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires parfaitement lavés. Vous pouvez utiliser des bocaux dotés d'un couvercle à dévisser ou des bocaux munis d'un couvercle en verre et d'un joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont la même taille afin de garantir une stérilisation uniforme.

À l'aide d'un chiffon propre et d'eau chaude, nettoyez le bord en verre après avoir rempli les bocaux, puis fermez les bocaux.

### Fruits

Triez les fruits soigneusement, lavez-les rapidement, mais en profondeur et laissez-les égoutter. Lavez les baies avec précaution, elles sont très sensibles et s'écrasent rapidement. Épluchez les fruits et retirez les trognons, les pépins ou les noyaux.

Coupez les grands fruits en morceaux. Par exemple, coupez les pommes en quartiers.

Piquez les grands fruits à noyau (prunes, abricots, etc.) à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour éviter qu'ils n'éclatent.

### Légumes

Nettoyez et coupez les légumes.

Pour qu'ils conservent leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre " Blanchir ").

### Quantité de remplissage

Remplissez les bocaux jusqu'à 3 cm du bord uniquement. Les parois cellulaires sont endommagées si les aliments sont comprimés. Tamponnez le bocal doucement sur un linge pour mieux répartir le contenu.

## Fonctions utiles

---

Remplissez les bocaux avec du liquide. Les aliments à stériliser doivent être recouverts.

Pour les fruits, utilisez une solution sucrée, pour les légumes, utilisez une solution salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

### Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir éteint l'appareil.

Ensuite, recouvrez les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant environ 24 heures.

### Procédure

- Placez les bocaux de même taille dans un plat perforé. Assurez-vous que les pots ne se touchent pas.
- Placez le plat de cuisson au niveau inférieur.

Réglages

Fonctions utiles > Préparation de conserves ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : voir tableau

Durée : voir tableau

<b>Aliment à stériliser</b>	<b>Température en °C</b>	<b>Durée en minutes*</b>
<b>Baies</b>		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
<b>Fruits à noyau</b>		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
<b>Fruits à pépins</b>		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
<b>Légumes</b>		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
<b>Viande</b>		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

\* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux d'une capacité d'un litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, réduisez le temps de cuisson de 15 minutes et pour des bocaux d'un quart de litre, réduisez-le de 20 minutes.

## Gâteau (préparation de conserves)

Vous pouvez stériliser les pâtes levées, les pâtes à cake et les pâtes à biscuit. Le gâteau se conserve environ 6 mois. Les gâteaux **avec des fruits** ne se **conservent pas**, et doivent être consommés dans les deux jours.

### Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires parfaitement lavés. Les bocaux doivent être plus étroits en bas qu'en haut. Les bocaux de 25 cl sont les plus appropriés.

Vous devez fermer les bocaux à l'aide d'un anneau en caoutchouc, d'un couvercle en verre et d'un clip de fermeture.

Assurez-vous que les bocaux ont la même taille afin de garantir une stérilisation uniforme.

### Procédure

- Graissez les bocaux avec du beurre, jusqu'à environ 1 cm du bord.
- Parsemez le bocal de chapelure.
- Remplissez les bocaux de pâte jusqu'à la moitié ou jusqu'aux 2/3 (en fonction de la recette). Veillez à ce que le bord des bocaux reste propre.
- Placez la grille au niveau inférieur.
- Placez les bocaux de même taille **ouverts** sur la grille. Assurez-vous que les pots ne se touchent pas.
- Fermez les bocaux **immédiatement** après la stérilisation à l'aide d'un anneau en caoutchouc, d'un couvercle et d'un clip de fermeture ; le gâteau ne doit pas avoir refroidi. Si la pâte a légèrement débordé, vous pouvez la pousser dans le bocal avec le couvercle.

## Réglages

Type de pâte	Mode de fonctionnement	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes
Pâte à cake	Chaleur sole-voûte	-	160	-	25-45
Pâte à biscuit	Chaleur sole-voûte	-	160	-	50-55
Pâte levée	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1 2	30 160	100 30	10 30-35

# Fonctions utiles

---

## Extraire le jus

Cet appareil vous permet d'extraire le jus des fruits tendres (baies, cerises, etc.).

Il est préférable d'utiliser des fruits bien mûrs, car ils permettent d'obtenir plus de jus et plus d'arômes.

## Préparation

Triez et lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Découpez les parties abîmées.

Retirez les rafles des raisins et les queues des griottes, car elles contiennent des substances amères. Vous pouvez laisser les extrémités des baies.

## Conseils

Pour améliorer le goût, mélangez des fruits doux avec des fruits âpres.

La quantité de jus et l'arôme s'améliorent si vous saupoudrez les fruits de sucre et que vous les laissez l'absorber quelques heures. Pour 1 kg de fruits sucrés, nous recommandons 50 à 100 g de sucre et pour 1 kg de fruits amers, 100 à 150 g de sucre.

Si vous souhaitez conserver le jus ainsi obtenu, versez-le dans des bouteilles propres lorsqu'il est chaud et fermez les bouteilles immédiatement.

## Procédure

- Disposez les fruits préparés dans un plat perforé.
- Placez un plat non perforé ou le plat universel en dessous pour recueillir le jus.

## Réglages

Cuisson vapeur  
Température : 100 °C  
Durée : 40 à 70 minutes

## Cuisson de menu

Vous pouvez sélectionner jusqu'à trois composants (par exemple : du poisson avec un accompagnement et des légumes).

Vous pouvez sélectionner les différents composants dans n'importe quel ordre. L'appareil les trie automatiquement en fonction de leur temps de cuisson : l'aliment dont la cuisson est la plus longue doit être enfourné en premier.

- Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche ①.
- Remplissez le réservoir d'eau et insérez-le dans l'appareil.
- Le cas échéant, introduisez le plat universel ou le plat récupérateur dans l'appareil.
- Sélectionnez " Fonctions utiles " > " Cuisson de menu ".
- Sélectionnez l'aliment souhaité.

En fonction de l'aliment, l'appareil vous demande de préciser la taille et le degré de cuisson.

- Le cas échéant, sélectionnez ou introduisez les valeurs de votre choix, puis confirmez à l'aide de " suivant ".
- Sélectionnez " Ajouter des aliments ".
- Sélectionnez l'aliment souhaité et procédez comme décrit ci-dessus.
- Le cas échéant, répétez la même procédure pour le troisième aliment.

Une fois que vous avez confirmé " Démarrer cuisson menu ", l'aliment que vous devez enfourner s'affiche à l'écran.

Au terme de la phase de chauffage, le four à vapeur vous indique à quel moment l'aliment suivant doit être enfourné. Le cas échéant, la même procédure se répète pour le troisième aliment.

Vous pouvez aussi choisir des aliments qui ne figurent pas dans la liste pour composer un menu. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet dans le chapitre " Cuisson de menu - manuellement ".

# Fonctions utiles

---

## Sécher

Pour sécher ou déshydrater des aliments, utilisez exclusivement le mode " Cuisson combinée Chaleur tournante Plus " pour que l'humidité puisse s'échapper.

## Procédure

- Découpez les aliments en morceaux uniformes.
- Répartissez les morceaux sur un papier cuisson posé sur la grille.

## Remarque

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

## Réglages

Fonctions utiles > Sécher ou  
Modes de cuisson > Cuisson combinée Chaleur tournante Plus  
Température : voir tableau  
Durée : voir tableau  
Taux d'humidité : 0 %

Aliment	Température en °C	Durée en heures
Rondelles de pommes	50-70	5-8
Abricots, coupés en deux, dénoyautés	60-70	10-12
Quartiers de poires	70-80	7-8
Herbes	40-60	1,5-2,5
Champignons	50-70	3-4
Tomates, coupées en quatre	60-70	7-9
Agrumes en tranches	70-80	8-9
Prunes, dénoyautées	60-70	10-12

## Pizza

### Réglages

Fonctions utiles > Pizza

Température : 180 - 225 °C

Durée : 1 à 20 minutes

Conseil : Utilisez la grille avec du papier cuisson.

ou

Modes de cuisson > Chaleur tournante Plus

Température : 180 - 225 °C

Durée : 1 à 20 minutes

Conseil : Utilisez la grille avec du papier cuisson.

## Fabriquer des yaourts maison

Vous avez besoin de lait et, en guise de culture de départ, d'un yaourt ou de ferments pour yaourt achetés par exemple dans un magasin de produits diététiques.

Choisissez un yaourt nature avec des cultures vivantes et sans additifs. Les yaourts traités thermiquement ne sont pas appropriés.

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

Pour préparer des yaourts, vous pouvez utiliser du lait U.H.T. non refroidi ou du lait frais. Le lait U.H.T. n'exige aucun traitement particulier. Le lait frais doit préalablement être porté à 90 °C (ne pas faire bouillir !), puis être ramené à 35 °C. Le lait frais donne un yaourt plus ferme que le lait U.H.T.

Le yaourt et le lait doivent avoir la même teneur en graisse.

Les pots ne doivent pas être déplacés ni secoués pendant le temps de repos.

Après la préparation, le yaourt doit être mis directement au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de départ influencent la consistance des yaourts maison. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt de départ.

### **Causes d'échec possibles**

#### Manque de fermeté du yaourt :

mauvais stockage du yaourt de départ, rupture de la chaîne du froid, emballage endommagé, lait insuffisamment chauffé.

#### Dépôt de liquide :

déplacement des pots, refroidissement trop lent des yaourts.

#### Consistance grumeleuse des yaourts :

surchauffe du lait, qualité de lait laissant à désirer, mélange non homogène du lait et du yaourt de départ.

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Remarque

Si vous utilisez du ferment pour yaourt, vous pouvez préparer du yaourt à partir d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 0,75 litre de lait avec 0,25 litre de crème.

## Procédure

- Mélangez 100 g de yaourt avec un litre de lait ou effectuez le mélange à l'aide de ferment pour yaourt, en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le mélange dans des pots en verre et fermez les pots à l'aide d'un couvercle.
- Placez les pots fermés dans un récipient de cuisson. Assurez-vous que les pots ne se touchent pas.
- Une fois le temps écoulé, placez immédiatement les pots au réfrigérateur. Évitez de les secouer.

## Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Fabriquer des yaourts maison

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 40 °C

Durée : 5 heures

## Fonctions utiles

---

### Faire lever la pâte

#### Procédure

- Préparez la pâte en suivant votre recette.
- Placez le récipient comportant la pâte à découvert dans un plat perforé ou sur la grille.

#### Réglages

Fonctions utiles > Faire lever la pâte

Durée : voir la recette

ou

Modes de cuisson > Cuisson combinée > Chaleur tournante Plus

Température : 30 °C

Taux d'humidité : 100 %

Durée : voir la recette

### Faire fondre de la gélatine

#### Procédure

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** 5 minutes dans un plat contenant de l'eau froide. Les feuilles doivent être recouvertes d'eau. Retirez les feuilles du plat, essorez-les, puis éliminez l'eau du plat. Replacez les feuilles essorées dans le récipient.
- Placez de la gélatine **en poudre** dans un plat et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat perforé.

#### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Durée : 1 minute

## Faire fondre du chocolat

Ce four à vapeur vous permet de faire fondre n'importe quel type de chocolat.

### Procédure

- Cassez le chocolat en morceaux.  
Placez l'emballage fermé contenant le glaçage au chocolat dans un plat perforé.
- Utilisez un plat non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient à l'aide d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) ou d'un couvercle.
- Remuez les grandes quantités de temps en temps.

### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre du chocolat

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 65 °C

Durée : 20 minutes

# Fonctions utiles

## Monder des aliments

### Procédure

- Pour les aliments tels que les tomates, les nectarines, etc., incisez une petite croix au couteau à l'endroit où se trouve le trognon. Cette opération vous permet de les peler plus facilement.
- Disposez les aliments dans un plat perforé si vous travaillez avec de la vapeur et sur le plat universel si vous utilisez le gril.
- Rincez les amandes directement à l'eau froide après les avoir retirées de l'appareil. Sinon, vous n'arriverez pas à les peler.

### Réglages

Modes de cuisson > Multigril

Niveau 3

Durée : voir tableau

Aliment	Durée en minutes
Poivrons, coupés en deux	10
Tomates	7

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : voir tableau

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

## Conserver les pommes

Cet appareil vous permet de conserver plus longtemps les pommes non traitées. En cas de stockage optimal dans une pièce sèche, fraîche et bien aérée, la durée de conservation est de 5 à 6 mois. Cette méthode ne s'applique pas aux autres sortes de fruits à pépins.

### Réglages

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 50 °C

Durée : 5 minutes

ou

Programmes automatiques > Fruits > Pommes > entières > Conserves

## Blanchir

Avant de congeler des légumes, vous devez préalablement les blanchir. La qualité des aliments en est mieux conservée.

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

### Procédure

- Disposez les légumes préparés dans un plat perforé.
- Une fois les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau bien froide pour les refroidir rapidement. Laissez-les ensuite s'égoutter.

### Réglages

Fonctions utiles > Blanchir

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 1 minute

## Fonctions utiles

---

### Faire suer les oignons

Étuver, c'est cuire les aliments dans leur propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de graisse.

#### Procédure

- Hachez les oignons et ajoutez un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient à l'aide d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) ou d'un couvercle.

#### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

### Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

#### Procédure

- Disposez le lard (en dés, en lanières ou en tranches) dans un plat non perforé.
- Recouvrez le plat de cuisson à l'aide d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) ou d'un couvercle.

#### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

## Stériliser

Au terme du programme, la vaisselle et les biberons stérilisés dans l'appareil sont exempts de microbes. Contrôlez toujours au préalable les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C).

Démontez les biberons. Attendez que les biberons soient parfaitement secs avant de les assembler à nouveau. Vous éviterez ainsi une nouvelle formation de germes.

## Procédure

- Déposez toutes les pièces dans un plat perforé afin qu'elles n'entrent pas mutuellement en contact (pièces couchées ou avec l'ouverture vers le bas). La vapeur chaude peut ainsi circuler librement autour de chaque pièce.
- Placez le plat de cuisson au niveau inférieur.

## Réglages

Fonctions utiles > Stériliser

Durée : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 15 minutes

## Fonctions utiles

---

### Préparer des serviettes chaudes

#### Procédure

- Humidifiez les serviettes et enrroulez-les fermement.
- Placez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

#### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Préparer des serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 70 °C

Durée : 2 minutes

### Décristalliser le miel

#### Procédure

- Dévissez légèrement le couvercle et placez le pot dans un plat perforé.
- Remuez le miel de temps en temps.

#### Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Décristalliser le miel

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 60 °C

Durée : 90 minutes (indépendamment de la taille du pot et de la quantité de miel)

### Préparer un consommé royal

#### Procédure

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (ne les battez pas en un mélange mousseux).
- Assaisonnez la préparation à base d'œufs et de lait à votre goût et versez-la dans un plat non perforé préalablement beurré.

#### Réglages

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Durée : 4 minutes

# Fonctions utiles

---

## Préparer de la confiture aux fruits

Utilisez uniquement des aliments frais et de première qualité qui ne sont pas endommagés et ne comportent pas de vers ou de ches de pourriture.

### Pots

Utilisez uniquement des pots de 250 ml maximum parfaitement lavés et munis d'un couvercle à dévisser.

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

### Préparation

Triez les fruits soigneusement, lavez-les rapidement, mais en profondeur et laissez-les égoutter. Lavez les baies avec précaution, elles sont très sensibles et s'écrasent rapidement. Le cas échéant, retirez les trognons, les pépins ou les noyaux.

Écrasez les fruits, sinon la confiture ne durcit pas.

Ajoutez une quantité suffisante de sucre gélifiant (voir indications du fabricant). Remuez bien le mélange.

Si vous utilisez des baies ou des fruits sucrés, il est conseillé d'ajouter de l'acide citrique.

### Procédure

- Remplissez les pots au maximum jusqu'aux trois quarts.
- Placez les pots ouverts dans un plat perforé ou sur la grille.
- À la fin de la cuisson, enfiler des gants pour sortir les pots de l'appareil. Laissez les pots reposer pendant 1 à 2 minutes, puis fermez-les à l'aide d'un couvercle et laissez-les refroidir.

### Réglages

Cuisson combinée Chaleur tournante Plus

Température : 150 °C

Taux d'humidité : 0 %

Durée : 35 minutes

### Programme Sabbat

Afin de respecter les traditions religieuses, ce programme peut fonctionner pendant 72 heures. Le programme fonctionne en mode " Chaleur sole-voûte ". Ce mode ne peut pas être modifié. Si vous avez sélectionné le programme Sabbat, l'heure ne s'affiche pas à l'écran. L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas en cas d'ouverture de la porte. Le chauffage de l'enceinte de cuisson ne commence qu'après l'ouverture et la fermeture de la porte. Si une minuterie a été réglée, le programme Sabbat ne peut pas être lancé.

- Sélectionnez " Fonctions utiles ".
- Sélectionnez " Programme Sabbat ".
- Sélectionnez une température.
- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.

Le programme démarre après 5 minutes. Il est impossible de modifier un programme Sabbat qui a été lancé ou de l'enregistrer dans les " Programmes personnalisés ". Il n'est possible d'arrêter le programme qu'en éteignant l'appareil.

# Thermosonde

## Fonctionnement

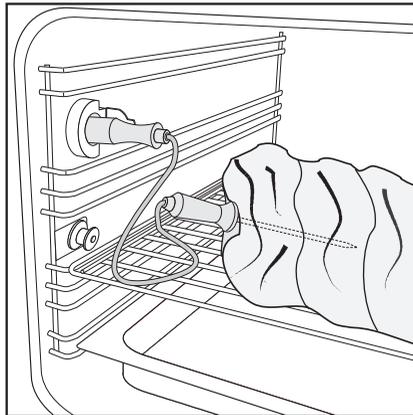
La pointe de mesure de la thermosonde, que vous enfoncez dans la viande, mesure la température à l'intérieur de celle-ci. Il s'agit de la **température à cœur**.

La température à cœur que vous devez programmer dépend du type de viande et du degré de cuisson souhaité. Vous pouvez sélectionner une température à cœur comprise entre 30 et 99 °C.

Le temps de cuisson dépend de la température de l'enceinte de cuisson et de l'épaisseur de la viande. Plus la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est élevée et plus la viande est fine, plus la température à cœur programmée est atteinte rapidement.

La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température à cœur programmée est atteinte.

Exception : si une étape de cuisson supplémentaire a été réglée en mode Cuisson combinée (par exemple, pour faire brunir l'aliment).



Après usage, retirez la thermosonde de la prise. Attention, il se peut que la sonde soit encore chaude !

Ne laissez pas la thermosonde dans l'appareil, car elle n'est protégée contre la surchauffe que lorsqu'elle est branchée.

## Applications possibles

Vous pouvez utiliser la thermosonde avec les modes de fonctionnement suivants :

- Cuisson combinée Chaleur tournante Plus ;
- Cuisson combinée Chaleur sole-voûte ;
- Chaleur tournante Plus ;
- Turbogril ;
- Chaleur sole-voûte ;
- Cuisson intensive ;
- Gâteaux spéciaux.

## Instructions importantes concernant l'utilisation

La pointe métallique de la thermosonde doit être entièrement enfoncée dans l'aliment. Elle doit à peu près en toucher le cœur.

La pointe métallique ne doit pas être en contact avec des os ou être enfoncée dans des endroits très gras. La graisse et les os peuvent provoquer un arrêt prématuré de la cuisson.

Dans le cas d'une viande fortement marbrée ou coriace, sélectionnez la valeur la plus élevée de la plage de température figurant dans le tableau de cuisson.

Si vous utilisez un sachet à rôtir, enfoncez la thermosonde à travers le film jusqu'au cœur de l'aliment à cuire. Vous pouvez aussi l'insérer avec la viande dans le sachet à rôtir. Reportez-vous aux indications du fabricant.

Si vous avez enveloppé la viande dans du papier aluminium, enfoncez la thermosonde à travers la feuille jusqu'au cœur de l'aliment à cuire.

# Thermosonde

---

## Procédure

- Préparez l'aliment à cuire.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans l'aliment à cuire.
- Enfourez le plat.
- Ouvrez la prise de raccordement de la thermosonde et enfoncez la thermosonde dans la prise jusqu'à enclenchement.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Le cas échéant, modifiez la température préprogrammée et/ou la température à cœur.

## Conseils

Si vous souhaitez cuire plusieurs morceaux de viande, à la fois, enfoncez la thermosonde dans la plus grosse pièce de viande.

Enfoncez la thermosonde à un autre endroit et répétez la procédure si la viande n'est pas encore cuite à votre convenance une fois la température à cœur atteinte.

## Réglages

Viande	Température à cœur en °C
Rôti de veau	75-80
Petit salé	75-85
Gigot d'agneau	80-85
Selle d'agneau	70-75
Selle de chevreuil / râble de lièvre	65-75
Rôti de bœuf	80-90
Filet de bœuf / rosbif	
saignant	40-45
à point	50-60
bien cuit	60-70
Rôti de porc / échine de porc	80-90
Filet de porc / côtelette	70-80
Gibier / cuissot	80-90

Pour le rôtissage, nous vous recommandons d'utiliser les modes Cuisson combinée Chaleur tournante Plus et Cuisson combinée Chaleur sole-voûte.

Veillez à ce que le filtre à graisses soit installé.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, elle risquerait de s'assécher. Décongelez la viande au préalable.

Ne préchauffez pas l'appareil pour le rôtissage. La viande préparée est placée dans l'enceinte de cuisson froide.

Enlevez la peau et les tendons avant de faire rôtir la viande. Assaisonnez la viande selon vos goûts et ajoutez-y quelques noix de beurre ou bardez-la de lard dans le cas du gibier. Le gibier devient particulièrement tendre si vous le faites mariner (par exemple, dans du petit-lait) pendant une nuit avant de le faire cuire.

Si vous souhaitez cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, choisissez dans la mesure du possible des pièces d'une épaisseur similaire.

Avant de découper le rôti, laissez-le "reposer" pendant environ 10 minutes, afin que le jus puisse se répartir uniformément.

## Cuisson combinée

Plus la température de l'enceinte de cuisson est basse, plus la cuisson dure longtemps et plus la viande devient tendre.

Faites rôtir la viande sur la grille et placez le plat universel en dessous. Vous pouvez ainsi récupérer le jus de cuisson pour en faire une sauce.

La surface de la viande maigre ne dessèche pas si vous ajoutez de la vapeur. Pour réussir les viandes maigres, brunissez-les à haute température et à un taux d'humidité peu élevé lors d'une première étape, puis terminez la cuisson à l'aide de la thermosonde lors d'une deuxième étape. Lors de cette deuxième étape de cuisson, la température doit dépasser d'environ 30 °C la température à cœur programmée.

Faites cuire les viandes grasses avec croûte à une température élevée lors d'une première étape pour faire sortir la graisse et brunir la croûte. Lors de la deuxième étape de cuisson, réduisez la température et augmentez le taux d'humidité. Augmentez la température lors de la dernière étape de cuisson pour que la croûte devienne croustillante.

Pour réussir les viandes en daube, commencez par les brunir à une température élevée et à un taux d'humidité faible lors d'une première étape, puis terminez la cuisson de la viande à l'aide de la thermosonde à un taux d'humidité élevé lors d'une deuxième étape. Lors de cette deuxième étape de cuisson, la température doit dépasser d'environ 30 °C la température à cœur programmée.

## Tableau de rôtissage

Aliment à rôtir	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Volaille</b>						
Canard jusqu'à 2 kg, farci	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	100	80	140	-
	Turbogrill	3	190	-	23	-
Canard jusqu'à 2 kg, non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	100	80	100	-
	Turbogrill	3	190	-	23	-
Magret de canard, rosé	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Niveau 3	0	7-13	-
Magret de canard, bien cuit	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Niveau 3	0	7-13	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	4	30	0	5	-
Oie jusqu'à 4,5 kg	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	100	80	270	-
	Turbogrill	3	190	-	23	-
Poulet entier	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	200	95	50	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	225	0	8-10	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Niveau 3	0	0-12	-
Cuisses de poulet	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	200	95	30-25	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	225	0	13-18	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Niveau 3	0	0-17	-
Rôti roulé de dinde farci ou non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	140	75	100	-
	Turbogrill	3	200	-	4-8	-
Blanc de dinde	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	170	65	85	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	0-9	-

Aliment à rôtir	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Veau</b>						
Filet / selle (Rôti), saignant(e)	Turbogrill		175	-	-	45
Filet / selle (Rôti), à point	Turbogrill		165	-	-	55
Filet / selle (Rôti), bien cuit(e)	Turbogrill		160	-	-	75
Filet / selle (Rôti touche du chef), saignant(e)*	Cuisson combinée Multigrill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigrill	2	Niveau 3	0	8	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	60	49	31	-
Filet / selle (Rôti touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigrill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigrill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	70	51	60	-
Filet (Rôti touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigrill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigrill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	50	-
	Turbogrill	6	200	-	5	-
Selle (Rôti touche du chef), bien cuite*	Cuisson combinée Multigrill	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigrill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	80	-
	Turbogrill	6	200	-	5	-
Jarret	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	100	84	155	-
	Turbogrill	2	190	-	17	-
Daube*	Multigrill	1	Niveau 3	0	10	-
	Multigrill	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	84	165	-

# Rôtir

Aliment à rôtir	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Agneau</b>						
Gigot	Multigril	1	Niveau 3	-	18	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	190	-
Selle / carré, à point*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	8	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	47	40	-
Selle / carré, bien cuit(e)*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
<b>Bœuf</b>						
Filet (Rôti), saignant	Turbogrill		175	-		45
Filet (Rôti), à point	Turbogrill		170	-		55
Filet (Rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-		75
Filet (Rôti touche du chef), saignant*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	60	49	31	-
Filet (Rôti touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	70	51	60	-
Filet (Rôti touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	105	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	100	57	100	-

Aliment à rôtir	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Bœuf</b>						
Rosbif (Rôti), saignant	Turbogrill		175	-	-	45
Rosbif (Rôti), à point	Turbogrill		170	-	-	55
Rosbif (Rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-	-	75
Rosbif (Rôti touche du chef), saignant*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	60	49	31	-
Rosbif (Rôti touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	70	51	60	-
Rosbif (Rôti touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	5	90	68	135	-
Roulades*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	84	120	-
Daube*	Cuisson combinée Multigril	1	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Niveau 3	0	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	84	205	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-

# Rôtir

Aliment à rôtir	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Porc</b>						
Filet	Turbogril		200	-	-	75
Petit salé	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	200	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	2	130	100	-	75
Rôti de porc croustillant	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	225	54	40	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	84	30	-
	Turbogril	3	165-185	-	20-25	-
Rôti dans le filet	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	180	50	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	130	30	-	75
<b>Gibier</b>						
Selle de cerf, à point*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	7	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	52	40	-
Selle de cerf, bien cuite*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	13	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	100	47	107	-
Cuissot de cerf	Multigril	1	Niveau 3	-	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	160	-
Selle de chevreuil, à point*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	47	55	-
Selle de chevreuil, bien cuite*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	10	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	100	47	84	-
Cuissot de chevreuil	Multigril	1	Niveau 3	-	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	130	-
Cuisse de sanglier	Multigril	1	Niveau 3	0	20	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	2	100	57	145	-

Aliment à rôtir	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes	Température à cœur en °C
<b>Divers</b>						
Autruche, à point*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	13	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	75	52	157	-
Autruche, bien cuite*	Multigril	1	Niveau 3	-	10	-
	Multigril	2	Niveau 3	-	13	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	4	100	57	142	-

\* Lors de la première étape, placez le plat universel au premier niveau à partir du bas et la grille au deuxième niveau à partir du bas (exception : pour le carré d'agneau, placez la grille sur le plat universel au premier niveau d'introduction) sans l'aliment à cuire et préchauffez l'appareil. Lors de la deuxième étape, placez l'aliment sur la grille préchauffée.

# Cuire

---

## Chaleur tournante Plus

Pour cuire sur plusieurs niveaux.

Avec le programme Chaleur tournante Plus, diminuez de 20 °C les températures indiquées pour le mode Chaleur sole-voûte.

## Chaleur sole-voûte

Pour la cuisson de plats traditionnels, ainsi que pour la préparation de soufflés.

Faites cuire vos plats sur un seul niveau.

Faites cuire les gâteaux cuits sur plaque sur le niveau d'introduction intermédiaire.

Si vous utilisez des livres de recettes anciens, réduisez la température de cuisson indiquée de 10 °C. Le temps de cuisson reste inchangé.

## Chaleur voûte

Pour poursuivre la cuisson du dessus, pour gratiner les plats et pour cuire les gâteaux à la broche.

## Chaleur sole

Sélectionnez cette fonction en fin de cuisson si vous souhaitez que le bas de l'aliment brunisse davantage.

## Cuisson intensive

Pour cuire des tartes à garniture humide (tartes au fromage blanc, tartes aux prunes, quiches lorraines, tartes salées, etc.), des gâteaux avec coulis sans fond précuit (gâteaux aux œufs, etc.) et des pizzas.

Faites cuire les aliments sur le niveau d'introduction inférieur.

## Gâteaux spéciaux

Pour la pâte à cake, la pâte à choux (par exemple, choux) et les bretzels et autres pâtisseries similaires congelées.



# Cuire

---

## Conseils pour la cuisson

Vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les tartes et les aliments similaires sans les laisser trop brunir.

Lors de la cuisson de pains et de pâtisseries, enlevez toujours le filtre à graisses situé sur la paroi arrière, sinon le brunissage risque de ne pas être uniforme (exceptions : les tartes aux prunes et les pizzas très garnies).

## Moules

Pour les gâteaux et les pains, utilisez de préférence des moules mats et foncés.

Ceux-ci absorbent mieux la chaleur et la transmettent plus rapidement à la pâte. Par contre, les moules de couleur blanche reflètent la chaleur. C'est pourquoi les gâteaux cuits dans des moules de couleur blanche nécessitent un temps de cuisson plus long.

Les moules de forme allongée doivent être placés en longueur dans l'enceinte de cuisson. Cela permet de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le moule et un résultat de cuisson uniforme.

## Plat universel

En raison des propriétés antiadhésives de la surface PerfectClean, il n'est pas nécessaire de graisser le plat universel avant la cuisson.

## Papier cuisson

Utilisez du papier cuisson pour cuire les aliments suivants :

- bretzels et autres pâtisseries similaires, car la solution de bicarbonate de soude utilisée pour la préparation de la pâte peut endommager le revêtement PerfectClean ;
- pâtes ayant fortement tendance à coller en raison de leur forte teneur en blanc d'œuf (biscuits, meringues, macarons, etc.).

## Produits surgelés

Pour cuire des aliments surgelés (frites, croquettes, gâteaux, pizzas, baguettes, etc.), utilisez toujours la température la plus basse conseillée par le fabricant.

Faites cuire les pizzas, les baguettes et les gâteaux surgelés sur la grille avec du papier cuisson. Ces aliments peuvent s'incruster dans la plaque de cuisson ou le plat universel au point qu'il devient impossible de les éliminer quand ils sont chauds.

Par contre, vous pouvez faire cuire les autres produits surgelés (frites, croquettes, etc.) directement sur le plat universel. Pour garantir une cuisson optimale, posez les produits surgelés sur du papier cuisson. Retournez les aliments plusieurs fois.

## Niveau d'introduction

Ne faites cuire les gâteaux et les pâtisseries humides (par exemple, les tartes aux prunes) que sur un seul niveau.

Vous pouvez cuire les gâteaux et les pains simultanément sur maximum deux niveaux.

Pour cuire simultanément sur deux niveaux, utilisez le premier et le deuxième niveau d'introduction.

## Conseils relatifs aux indications des tableaux

Réglez l'appareil sur la température la plus basse indiquée dans le tableau.

Ne réglez pas l'appareil sur une température plus élevée que celle indiquée. Les températures plus élevées accélèrent la cuisson, mais ne permettent pas d'obtenir un degré de brunissage idéal et une cuisson uniforme des aliments.

Vérifiez que l'aliment est cuit une fois que le temps de cuisson le plus court s'est écoulé. Pour ce faire, enfoncez un bâtonnet en bois dans la pâte. Si la pâte ne colle pas au bâtonnet, l'aliment est cuit.

## Tableau de cuisson

Aliment	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes
<b>Pâte à génoise</b>					
Plaque	Chaleur tournante Plus		150-180	-	25
Moule démontable	Chaleur sole-voûte		160-170	-	25-35
<b>Pâte feuilletée</b>					
farcié	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	100	100	7
		2	190-210	90	10
		3	190-210	75	5
		4	190-210	0	6
Petits gâteaux*	Chaleur sole-voûte	-	180	-	15
<b>Pâte à choux</b>					
Choux / éclairs	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus		150-185	-	50
<b>Pâte levée</b>					
Bagels	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	100	100	10
		2	200	0	24
Baguettes, pain à l'épeautre	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-210	0	30
Gâteau au beurre	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	160	90	15
		2	120-165	0	10
Croissants	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	90	100	2
		2	160	90	10
		3	160-190	0	27
Pain aux trois céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	30	100	15
		2	150	50	10
		3	150	0	100
Pita	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	40	100	10
		2	50	100	2
		3	210	0	6
		4	155-190	0	25
Brioche tressée	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	160-200	0	12
Pain blanc moulé	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	220	0	25-50

Aliment	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes
<b>Pâte levée</b>					
Petits pains aux herbes	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	155	90	9
		2	200	0	15-25
Petits pains aux céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	155	90	9
		2	210	0	20-30
Pizza / tarte aux prunes	Cuisson intensive		175-205	-	35
<b>Pâte levée</b>					
Tresse suisse	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	90	100	6
		2	170-210	50	45
Pain de Noël	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	150	100	30
		2	130-160	0	30
Crumble	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	30	100	30
		2	160	90	25
		3	130-180	0	10
Petits pains sucrés	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	200	0	8-13
Pain complet	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	190-215	0	30
Pain blanc	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	170-210	0	30
Petits pains blancs	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	155	90	9
		2	200	0	20-30
Pain au froment	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-220	0	30
Tarte à l'oignon	Cuisson intensive		190	-	25-35

# Cuire

Aliment	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes
<b>Pâte Brisée</b>					
Petits gâteaux	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus		185	50	6
			185	0	10-15
Moule avec garniture sèche	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus		200	85	35
Moule avec garniture humide*	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	210	0	15
		2	190	0	20-30
Plaque avec garniture	Cuisson intensive		170-190	-	35-45
<b>Pâte à l'huile et au fromage blanc</b>					
Petits pains sucrés	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1	50	100	5
		2	165	50	5
		3	165	0	14-26
Pizza	Cuisson intensive		155-190	-	30
Plaque	Chaleur sole-voûte		160-180	-	45-55
<b>Pâte à cake</b>					
Moule	Gâteaux spéciaux		170-190	-	55
Plaque avec garniture aux fruits	Cuisson intensive		170-190	-	40
Petits gâteaux	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte		150-190	95	25
<b>Levain</b>					
Pain de seigle mélangé	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	210	50	5
		2	190-210	0	50
Pain de seigle*	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	210	60	6
		2	210	0	6
		3	155-170	0	60
<b>Pâte à strudel</b>					
Strudel aux pommes	Cuisson combinée Chaleur tournante Plus	1	30	90	7
		2	190	0	35-55

\* Préchauffez l'appareil sans l'aliment à cuire.

La porte de l'appareil doit rester fermée lorsque vous faites griller des aliments, car le panneau de commande peut devenir très chaud. Danger de brûlure !

N'utilisez en aucun cas la thermosonde pour les modes de fonctionnement Multigril, Gril éco et Cuisson combinée / Gril.

Utilisez le mode de fonctionnement

- Multigril / Gril éco pour griller des aliments plats et gratiner des plats ;
- Turbogril pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple de la volaille ou un rôti roulé.

Pour les grillades, utilisez la grille placée au-dessus du plat universel.

Faites griller les grosses pièces de viande, par exemple, les moitiés de poulet, sur le niveau d'introduction intermédiaire et les pièces de viande plates, par exemple les steaks, sur le niveau d'introduction supérieur.

Ne préchauffez pas le four pour les grillades. Les aliments à griller doivent être introduits dans l'enceinte de cuisson froide.

Les indications de poids se rapportent au poids à la pièce. Vous pouvez faire cuire une truite de 250 g ou plusieurs truites de 250 g en même temps.

Retournez les aliments à griller après 2/3 de la durée de cuisson. Les exceptions sont indiquées dans le tableau des grillades.

## Procédure

- Placez la grille sur le plat universel.
- Déposez-y les aliments à griller.
- Enfourez les aliments à griller et fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

# Grillade

---

## Conseils

Marinez la viande maigre ou badigeonnez-la d'huile. Les autres types de graisse noircissent trop vite ou dégagent de la fumée.

Veillez à ce que les tranches soient d'épaisseur égale pour que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.

Retournez les aliments rapidement, afin d'éviter les pertes de chaleur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Si la surface des gros morceaux de viande a déjà fortement bruni, mais que le centre n'est pas encore cuit, vous pouvez continuer la cuisson à une température plus basse ou à un niveau d'introduction inférieur.

Pour vérifier le degré de cuisson, appuyez sur la viande avec une cuillère.

- Si elle reste très élastique, l'intérieur est encore rouge (" saignant ").
- Si elle cède peu sous la pression, l'intérieur est rosé (" à point ").
- Si elle ne cède pas, l'intérieur est complètement cuit (" bien cuit ").

## Tableau des grillades

Aliment	Mode de fonctionnement	Température en °C	Taux d'humidité en %	Durée en minutes
<b>Poisson</b>				
Truite	Multigril	Niveau 3	-	25- 30
Saumon	Turbogrill	180	-	35
Maquereaux	Multigril	Niveau 3	-	25
Viande / saucisse			-	
Boulettes de viande	Multigril	Niveau 3	-	20
Saucisse à griller fraîche / précuite	Multigril	Niveau 3	-	15- 20
<b>Divers</b>				
Pain grillé	Multigril	Niveau 3	-	5- 8
Pain grillé, garni	Multigril	Niveau 3	-	8- 15
Épis de maïs	Cuisson combinée Multigril	Niveau 3	30	23

## Utilisation des programmes automatiques

---

Votre appareil est doté de nombreux programmes automatiques. Pour chaque programme, il propose des modes de fonctionnement, des températures et des durées de cuisson. Parmi les indications proposées, vous devez donc uniquement sélectionner celles qui s'appliquent à vos aliments.

Le degré de cuisson et le brunissage sont représentés par une barre composée de sept segments. Un degré de cuisson moyen et un brunissage moyen ont été réglés par défaut. Ce réglage est représenté par un segment plein au centre de la barre. Sélectionnez le réglage souhaité en déplaçant le segment plein vers la gauche ou la droite.

Pour certains programmes de rôtissage, vous disposez également de la fonction " Rôti touche du chef " : en optant pour une cuisson prolongée à basse température, vous obtenez une viande bien tendre.

Les indications de poids se rapportent au poids à la pièce. Vous pouvez cuire un morceau de saumon de 250 g ou 10 morceaux de saumon de 250 g chacun.

Pour certains programmes, des indications sur le niveau d'introduction et le moment de l'introduction vous sont données. Suivez et confirmez les instructions.

Après un programme de cuisson, laissez refroidir le four à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.

Si vous introduisez des aliments dans l'enceinte de cuisson chaude, soyez prudent en ouvrant la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Faites attention à ne pas entrer en contact, ni avec la vapeur chaude, ni avec les parois chaudes de l'enceinte de cuisson. Le danger de brûlure est bien réel !

Pour les pains et les pâtisseries, utilisez les moules indiqués dans les recettes.

Vous pouvez retarder l'heure de début à l'aide des fonctions " Départ à " ou " Arrêt à ".

# Utilisation des programmes automatiques

---

Pour interrompre un programme automatique, vous devez arrêter l'appareil.

Si le résultat ne correspond pas à vos attentes au terme d'un programme automatique, sélectionnez " Prolonger cuisson".

Vous pouvez également enregistrer des programmes automatiques dans les " Programmes personnalisés " et les ajouter au menu principal.

- Sélectionnez " Programmes automatiques ".
- Sélectionnez le sous-menu correspondant (par exemple, " Légumes ").
- Sélectionnez le légume souhaité (par exemple, " Chou-fleur ").
- Sélectionnez et confirmez les indications correspondantes.
- Sélectionnez la méthode de cuisson et, le cas échéant, le degré de cuisson.

## Prolongation de la cuisson

Si le résultat ne correspond pas à vos attentes au terme d'un programme automatique, vous pouvez prolonger la cuisson.

- Sélectionnez " Prolonger cuisson ".
- Sélectionnez le degré de cuisson de votre choix et confirmez à l'aide de " OK ".

# Tableau des programmes

## Légumes

	Blanchir	Cuisson vapeur	Préparation de conserves
Artichauts	-	X	-
Fonds d'artichaut	-	X	-
Aubergines	-	X	-
Chou-fleur	X	X	-
Haricots			
Haricots verts	X	X	X
Haricots beurre	X	X	X
Fèves	X	X	-
Haricots princesse	X	X	X
Haricots grimpants	X	X	X
Brocoli	X	X	-
Endives	X	X	-
Chou chinois	X	X	-
Grands cornichons	X	-	-
Petits pois	X	X	-
Fenouil	X	X	-
Chou vert	X	X	-
Pommes de terre			
Pommes en robe des champs	-	X	-
Pommes de terre pelées	-	X	-
Bananes plantain	-	X	-
Chou-rave	X	X	-
Citrouille	X	X	-
Épis de maïs	X	X	-
Bette	X	X	-
Carottes			
Botte de carottes	X	X	-
Carottes parisiennes	X	X	-
Carottes nouvelles	X	X	-

## Légumes

	Blanchir	Cuisson vapeur	Préparation de conserves
Poivrons	x	x	-
Panais	x	x	-
Racines de persil	x	x	-
Poireaux	x	x	-
Romanesco	x	x	-
Choux de Bruxelles	x	x	-
Betteraves rouges	-	x	x
Chou rouge	x	x	-
Salsifis	x	x	-
Céleri			
Céleri en branches	x	x	-
Céleri rave			
Asperges			
Asperges blanches	x	x	-
Asperges vertes			
Épinards	x	x	-
Chou pointu	x	x	-
Rutabagas	x	x	-
Patates douces	-	x	-
Topinambours	-	x	-
Navets	x	x	-
Chou blanc	x	x	-
Chou frisé	x	x	-
Courgettes	x	x	-
Mange-tout	x	x	-

# Tableau des programmes

Downloaded from www.vandenborre.be

## Poisson

	Cuisson vapeur	Grillade
Anguille	x	
Perche	x	
Poisson-chat	x	
Daurade	x	
Merluche	x	
Corégone	x	
Truite	x	x
Brochet	x	
Flétan	x	
Cabillaud	x	
Carpe	x	
Saumon	x	x
Truite sau- monée	x	
Pangasius	x	
Saint-Pierre	x	
Vivaneau	x	
Sébaste	x	
Omble	x	
Sardine	x	
Aiglefin	x	
Carrelet	x	
Lieu noir	x	
Lotte	x	
Sole	x	
Loche	x	
Turbot	x	
Morue séchée	x	
Thon	x	
Tilapia	x	
Perche du Nil	x	
Silure	x	
Sandre	x	

## Crustacés

	Cuisson vapeur
Crevettes	x
Crevettes roses	x
Gambas	x
Crevettes grises	x
Araignée de mer	x
Petites crevettes	x

## Coquillages

	Cuisson vapeur
Pouces-pieds	x
Coques	x
Coquilles Saint-Jacques	x
Moules	x
Couteaux	x
Palourdes	x

# Tableau des programmes

## Viande

<b>Volaille</b>	<b>Cuisson vapeur</b>	<b>Rôtir</b>
Poulet	-	X
Poularde		
aliment entier	X	-
Blanc de poularde	X	-
Dinde		
Blanc de dinde	X	X
Poule pour bouillon	X	-
<b>Veau</b>		
Filet mignon de veau		
aliment entier	X	-
médallions	X	-
<b>Agneau</b>		
Carré d'agneau	-	X
<b>Bœuf</b>		
Filet de bœuf		
pièce	-	X
médallions	X	-
Bœuf en daube	pas d'autre sélection (rôtir)	

Downloaded from www.vandenborre.be

# Tableau des programmes

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Viande

<b>Bœuf</b>	<b>Cuisson vapeur</b>	<b>Rôtir</b>	<b>Cuire</b>
Rosbif			
pièce	-	X	-
Mitonné de bœuf	X	-	
Viande pour bouillon			
Haut de côtes	X	-	-
Gîte de bœuf	X	-	-
Plat de côtes	X	-	-
<b>Porc</b>			
Petit salé			
pièce	X	X	-
tranche	X	-	-
Jambonneau			
aliment frais	X	-	-
demi-sel	X	-	-
Filet mignon de porc			
pièce	-	X	-
Filet mignon de porc en croûte	-	-	X
médallions	X	-	-
Rôti de porc croustillant	-	X	-
Travers de porc	X	-	-

# Tableau des programmes

## Saucisses

	Cuisson vapeur
Saucisse de Francfort	x
Saucisse	x
Boudin blanc	x

## Riz

	Cuisson vapeur
Riz basmati	x
Riz étuvé	x
Riz rond	x
Riz complet	x
Riz sauvage	x

## Légumes secs

	Cuisson vapeur
<b>Haricots</b>	
Haricots rouges	x
Haricots noirs	x
Haricots pinto	x
Haricots blancs	x
<b>Petits pois</b>	
Pois secs jaunes	x
Pois verts	x
Pois chiches	x
<b>Lentilles</b>	
Lentilles béluga	x
Lentilles brunes	x
Lentilles rouges	x

## Céréales

	Cuisson vapeur
Amarante	x
Boulgour	x
Épeautre	x
Blé vert	x
Avoine	x
Millet	x
Polenta	x
Quinoa	x
Seigle	x
Blé	x

# Tableau des programmes

Downloaded from [www.fruitenborre.be](http://www.fruitenborre.be)

## Fruits

	Blanchir	Cuisson va- peur	Sécher	Préparation de conserves
Pommes	x	x	-	x
Abricots	x	x	-	-
Poires	x	x	-	-
Groseilles	-	-	-	x
Cerises	x	x	-	x
Mirabelles	x	x	-	x
Nectarines / pêches	x	x	-	x
Prunes	x	x	-	x
Airelles	x	x	-	x
Coings	x	x	-	x
Reines-claudes	x	x	-	x
Rhubarbe	x	x	-	-
Groseilles à maque- reau	x	x	-	x
Agrumes	-	-	x	-

## Champignons

	Blanchir	Cuisson vapeur
Pleurotes	x	x
Champignons de Pa- ris	x	x
Chanterelles	x	x
Cèpes	x	x

# Tableau des programmes

## Œufs

	Cuisson vapeur
Petit calibre	
tendre	x
mollet	x
dur	x
Calibre moyen	
tendre	x
mollet	x
dur	x
Gros calibre	
tendre	x
mollet	x
dur	x
Très gros calibre	
tendre	x
mollet	x
dur	x

## Pâtes

	Cuisson vapeur
Gnocchi frais	x
Boulettes au levain	
aliment surgelé	x
aliment frais	x
Boules de pomme de terre 50/50	
sachet de cuisson	x
aliment surgelé	x
Boules de pomme de terre crues	
sachet de cuisson	x
aliment surgelé	x
Knöpfli frais	x
Raviolis frais	x
Nouilles aux pommes de terre	x
Boulettes au pain	
sachet de cuisson	x
aliment frais	x
Spätzle fraîches	x
Tagliatelles fraîches	x
Tortellini frais	x

## Tableau des programmes

---

### Pain

	<b>Cuire</b>
Baguettes	x
Pain de campagne	x
Pita	x
Brioche tressée	x
Pain de seigle mélangé	x
Tresse suisse	x
Pain blanc	x
Pain au froment	x

### Petits pains

	<b>Cuire</b>
Croissants	x
Petits pains aux céréales	x
Petits pains blancs	x

# Tableau des programmes

## Pâtisserie / petits gâteaux

	Cuire	Préparation de conserves
Gâteau fin aux pommes	x	x
Tourte aux pommes	x	-
Gâteau au beurre	x	-
Gâteau marbré	x	x
Tarte aux fruits et au crumble	x	-
Pains au raisin	x	-
Sprits	x	-
Quatre-quarts	x	x
Crumble	x	-
Choux	x	-
Gâteau au citron	x	x

Downloaded from [www.flandrenborre.be](http://www.flandrenborre.be)

## Tableau des programmes

---

### Pizza, quiche, etc.

	Cuire
Pizza	
Pâte levée	x
Pâte à l'huile et au fromage blanc	x
Quiche	x

### Fonctions utiles

Préparer des serviettes chaudes
Faire fondre de la gélatine
Décristalliser le miel
Fabriquer des yaourts maison
Faire fondre du chocolat
Faire suer le lard
Faire suer les oignons

Votre appareil comporte des réglages d'usine. Le menu " Réglages " vous permet de sélectionner et de modifier différents éléments de menu et sous-éléments.

Les réglages actuels sont indiqués par une coche ✓.

La touche "↵" vous permet de revenir au niveau supérieur.

Après la confirmation à l'aide de " OK " ou si aucun choix n'est effectué dans les 15 secondes environ, l'écran retourne au niveau supérieur.

L'appareil peut être réglé sur différentes langues. Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous orienter à l'aide du symbole  et retourner ainsi dans le sous-menu Langue.

- Mettez l'appareil sous tension.
- Sélectionnez " Réglages " .
- Sélectionnez le sous-menu de votre choix et confirmez à l'aide de " OK ".
- Sélectionnez les réglages de votre choix.
- Confirmez à chaque fois à l'aide de " OK ".

# Réglages

Le réglage d'usine de chaque élément de menu est indiqué en **gras**.

Élément de menu	Réglages possibles
Langue 🗣️	<b>allemand</b> , autres langues Pays
Heure	Affichage activé / <b>désactivé</b> / désactivation de nuit Format de temps 12 h / <b>24 h</b> Réglage
Date	Régler la date
Éclairage	activé / <b>activé 15 sec</b>
Luminosité de l'écran	Réglage de la luminosité
Volume	Signaux sonores Bip des touches
Unités	Poids <b>g</b> ou lbs Température <b>°C</b> ou °F
Maintien au chaud	activé / désactivé
Rinçage automatique	<b>activé</b> / désactivé
Réduction de vapeur	<b>activée</b> / désactivée
Températures préprogrammées	Modifier les températures préprogrammées
Sécurité	Sécurité enfants activée / désactivée Verrouillage des touches activé / désactivé

Élément de menu	Réglages possibles
<b>Dureté de l'eau</b>	douce (< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l) moyenne (8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l) <b>dure</b> (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)
<b>Revendeurs</b>	Mode expo activé / désactivé
<b>Réglage d'usine</b>	Réglages Annuler les réglages Programmes personnalisés Supprimer les programmes personnalisés Températures préprogrammées Rétablir les températures préprogrammées

# Données pour les instituts de contrôle

## Plats testés

- Fonctions du four à vapeur -

Effectuer les tests conformément à la procédure décrite au paragraphe " Fours à vapeur et fours vapeur combinés " du document " Cuisinières, foyers de cuisson, fours électriques et grils à usage domestique - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction ".

Aliment	Plat de cuisson	Quantité en g	Mode de cuisson	Niveau d'introduction à partir du bas	Température en °C*	Temps de cuisson en minutes
Répartition de la vapeur						
Brocoli (10.1)	1 x DGGL 20	300	Cuisson vapeur	2	100	3
Réapprovisionnement en vapeur						
Brocoli (10.2)	1 x DGGL 12	max.	Cuisson vapeur	2	100	3
Puissance en cas de charge maximale						
Petits pois (10.3)	2 x DGGL 12	1 500 respectivement	Cuisson vapeur	1, 2	100	**

\* Ne pas préchauffer l'appareil.

\*\* Le test est terminé lorsque la température atteint 85 °C à l'endroit le plus froid.

# Données pour les instituts de contrôle

## Plats testés selon la norme DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- Fonctions du four -

Aliment	Moule de cuisson	Mode de cuisson	Niveau d'introduction à partir du bas	Température en °C	Temps de cuisson en minutes**	Pré-chauffage	Sélection du chauffage rapide
Sablés (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante Plus	2	140	39-42 (36)	Non	Oui
	2 plaques	Chaleur tournante Plus	1, 3 *	140	43-46 (41)	Non	Oui
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	2	140	26-30 (27)	Oui	Oui
Petits cakes (8.4.2)	1 plaque	Gâteaux spéciaux	1	150	30 - 34 (30)	Non	Oui
Génoise (8.5.1)	1 moule démontable Ø 26 cm (sur la grille)	Chaleur tournante Plus	1	180	31-34 (31)	Non	Oui
		Chaleur sole-voûte	1	180	22 - 26 (24)	Oui	Oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	1 moule démontable Ø 20 cm (sur la grille)	Chaleur tournante Plus	1	160	100 - 110 (105)	Non	Oui
		Chaleur sole-voûte	1	160	88 - 92 (90)	Oui	Oui
Toast (9.1)	Grille	Multigril	3	Niveau 3	6	5 minutes	Non
Biftecks (9.2)	Grille posée sur le plat universel	Multigril	2	Niveau 3	1. Page 14 2. Page 10	5 minutes	Non

\* Retirez les plaques de cuisson à des moments différents si les aliments sont suffisamment dorés avant écoulement du temps de cuisson indiqué.

\*\* La valeur entre parenthèses indique la durée de cuisson optimale.

## Nettoyage et entretien

---

 N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez et séchez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.

Ne refermez la porte de l'appareil qu'une fois que ce dernier est entièrement sec.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le en profondeur pour éviter l'apparition d'odeurs désagréables, etc. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage professionnels, n'utilisez que des produits ménagers.

N'utilisez en aucun cas des détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Vous risqueriez d'endommager les joints.

## Façade de l'appareil

Éliminez de préférence immédiatement les salissures se trouvant sur la façade de l'appareil. Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou s'altèrent.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade de l'appareil. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre. Les surfaces peuvent se décolorer ou s'altérer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

### **Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :**

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récupérer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures (éponges à récupérer pour casseroles, etc.) ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

# Nettoyage et entretien

---

## Accessoires

### Plat universel, grille combinable, grille d'introduction

Ces pièces sont pourvues d'un revêtement **PerfectClean**. Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " PerfectClean ".

Ne lavez en aucun cas ces pièces au lave-vaisselle !

Enlevez :

- les salissures légères à l'aide d'une éponge et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- les salissures tenaces à l'aide d'une **éponge de vaisselle** et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Au besoin, vous pouvez aussi utiliser la surface rugueuse de l'éponge.

Rincez et lavez abondamment les surfaces à l'eau claire, puis essuyez-les.

### Plats de cuisson

Vous pouvez laver les plats de cuisson au lave-vaisselle.

Vous pouvez éliminer avec un peu de vinaigre les décolorations bleutées.

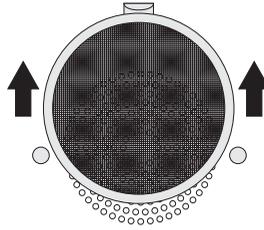
Vous pouvez aussi employer le produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Rincez ensuite les plats à l'eau claire, jusqu'à disparition complète des traces de détergent.

### Thermosonde

Nettoyez la thermosonde après chaque utilisation. Ne la lavez pas, mais essuyez-la avec un chiffon humide.

Ne lavez jamais la thermosonde au lave-vaisselle !

## Filtre à graisses



Nettoyez le filtre à graisses avant chaque programme de rô-tissage. Pour ce faire, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent ou lavez le filtre au lave-vaisselle.

- Sortez le filtre en le tirant vers le haut.

Si vous lavez le filtre au lave-vaisselle, disposez-le à l'horizon-tale pour un nettoyage plus efficace. Le lavage peut décolorer durablement les surfaces du filtre en fonction des produits utilisés, mais cette décoloration n'entrave en rien son bon fonctionnement.

## Filtre de fond

Rincez et séchez le filtre de fond après chaque utilisation.

Vous pouvez également enlever les décolorations et les dé-pôts de tartre avec un peu de vinaigre. Vous pouvez aussi employer le produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en op-tion "). Rincez le filtre de fond ensuite à l'eau claire, jusqu'à disparition complète des traces de détergent.

## Réservoir d'eau et récipient à eau condensée

Retirez et videz le réservoir d'eau et le récipient à eau condensée après chaque utilisation. Lavez le réservoir d'eau et le récipient à eau condensée à la main ou au lave-vaisselle, puis séchez-les. Vous éviterez ainsi tout dépôt de cal-caire.

Lorsque vous retirez le réservoir d'eau et le récipient à eau condensée, de l'eau peut couler dans le compartiment d'in-troduction. Dans ce cas, séchez le compartiment d'introduc-tion.

# Nettoyage et entretien

---

## Enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson est en acier inoxydable et est recouverte d'un revêtement **PerfectClean**. Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " PerfectClean ".

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson, vous pouvez retirer la porte de l'appareil et les grilles d'introduction.

## Après une cuisson à la vapeur

Enlevez :

- l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge ;
- les légères traces de graisse à l'aide d'une éponge et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire.

Ensuite, séchez l'enceinte de cuisson avec un chiffon. Vous pouvez aussi laisser l'appareil sécher automatiquement (voir chapitre " Entretien " - " Séchage ").

## Après un rôtissage, une grillade ou une cuisson de pâtisserie

Nettoyez l'enceinte de cuisson après chaque rôtissage, grillade ou cuisson de pâtisserie, car les salissures s'incrustent et sont ensuite difficiles à éliminer.

Nettoyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'une **éponge de vaisselle** et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Au besoin, vous pouvez aussi utiliser la surface rugueuse de l'éponge.

Rincez et lavez abondamment les surfaces à l'eau claire, puis essuyez-les.

Pour faciliter le nettoyage, laissez tremper les salissures pendant quelques minutes dans de l'eau additionnée de produit vaisselle ou utilisez le programme " Entretien / Trempage " (voir chapitre " Entretien ").

N'utilisez en aucun cas des sprays nettoyants pour four, car il est impossible de les éliminer entièrement.

## Joint de porte

Les résidus de graisse peuvent rendre fragile ou cassant le joint situé entre la face intérieure de la porte et l'enceinte de cuisson. Nettoyez le joint après chaque cuisson de pâtisserie ou chaque rôtissage. Utilisez pour ce faire un chiffon en microfibras propre et humide sans produit de nettoyage ou une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Ensuite, séchez le tout avec un chiffon doux.

Si le joint de porte devient cassant, remplacez-le. Vous pouvez commander un nouveau joint auprès du service après-vente.

## PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte de cuisson et les grilles d'introduction sont recouvertes d'un revêtement **PerfectClean**. Les surfaces donnent ainsi l'impression d'être irisées. Grâce au revêtement PerfectClean, les surfaces sont totalement antiadhésives et faciles à nettoyer.

Pour garantir une utilisation optimale, il est important de nettoyer ces surfaces après chaque utilisation. Lorsque des résidus d'une utilisation antérieure adhèrent aux surfaces PerfectClean, l'effet antiadhésif ne fonctionne pas. Les résidus seront plus difficiles à nettoyer si vous utilisez l'appareil plusieurs fois sans lavage intermédiaire.

Les taches provenant de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque l'enceinte de cuisson est encore un peu chaude.

Un jus de fruit ayant débordé peut laisser des traces colorées impossibles à enlever par la suite. Ces traces n'entravent nullement les propriétés du revêtement PerfectClean.

Éliminez les résidus de produits de nettoyage, car ils réduisent l'effet antiadhésif.

**Pour ne pas abîmer le revêtement PerfectClean, évitez :**

- les détergents abrasifs, comme la poudre et la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- les produits nettoyants pour vitrocéramique et acier inoxydable ;
- la laine d'acier ;
- les éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- les sprays nettoyants pour four sur les surfaces PerfectClean dont la température est trop élevée ou si la durée d'action est longue ;
- le nettoyage au lave-vaisselle ;
- un nettoyage ponctuel avec des produits mécaniques.

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Entretien

### Trempage

Vous pouvez utiliser ce programme afin d'éliminer les traces les plus tenaces, par exemple après un rôtissage.

- Laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Enlevez tous les accessoires et remplissez le réservoir d'eau.
- Sélectionnez " Entretien ".
- Sélectionnez " Trempage ", puis suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

L'opération dure environ 10 minutes.

### Séchage

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

- Séchez l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez " Entretien ".
- Sélectionnez " **Séchage** ".

L'opération dure environ 20 minutes.

### Rinçage

Cette opération permet de rincer les conduites d'eau. Les éventuels résidus alimentaires sont évacués.

- Sélectionnez " Entretien ".
- Sélectionnez " Rinçage ", puis suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

L'opération dure environ 10 minutes.

## Détartrage

Pour le détartrage, utilisez exclusivement les pastilles détartrantes Miele (voir chapitre " Accessoires en option ") afin de ne pas endommager l'appareil.

Veillez à éviter toute infiltration du produit détartrant sur la poignée de la porte ou les panneaux métalliques, car il risque de laisser des taches. Le cas échéant, essuyez immédiatement le produit détartrant.

Après une certaine durée de fonctionnement, il faut détartrer l'appareil. Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique qu'il reste 10 programmes de cuisson. Seuls les programmes de cuisson à la vapeur sont comptabilisés. Une fois le dernier programme de cuisson à la vapeur terminé, **tous les modes de cuisson sont bloqués.**

Nous vous recommandons de détartrer le four avant qu'il ne se bloque. L'opération de détartrage dure environ 40 minutes. Pendant ce processus, vous devez ajouter à deux reprises de l'eau fraîche dans le réservoir.

- Mettez l'appareil sous tension et sélectionnez " Entretien " / " Détartrage ".

Le message " Veuillez patienter " apparaît à l'écran. L'appareil se prépare pour le processus de détartrage. Cette opération peut durer quelques minutes.

Dès que l'opération est terminée, l'appareil vous demande de remplir le réservoir d'eau fraîche.

- Versez un litre d'eau dans le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère et ajoutez deux pastilles détartrantes Miele.
- Introduisez le réservoir d'eau dans le four jusqu'à la butée et suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Après la dernière confirmation à l'aide de " OK ", le processus de détartrage commence.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu pendant les six premières minutes.  
N'arrêtez en aucun cas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon vous devrez relancer le processus.

Après environ 25 minutes, l'appareil exécute un cycle de rinçage.

■ Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Une fois la durée restante écoulée, le message "Vider le récipient à eau condensée" s'affiche.

■ Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran et confirmez à l'aide de " OK ".

Le processus de détartrage est terminé. L'indication correspondante apparaît à l'écran.

## Après le détartrage

■ Mettez l'appareil hors tension.

■ Retirez et séchez le réservoir d'eau fraîche.

■ Ouvrez la porte de l'appareil.

■ Séchez l'enceinte de cuisson.

Ne refermez la porte de l'appareil qu'une fois que ce dernier est entièrement sec.

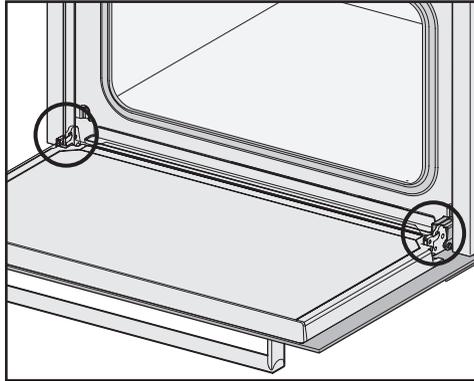
# Nettoyage et entretien

## Porte de l'appareil

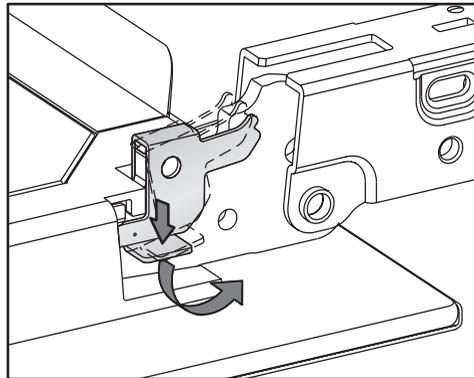
### Retrait

Commencez par déverrouiller les dispositifs de blocage sur les deux charnières avant de démonter la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



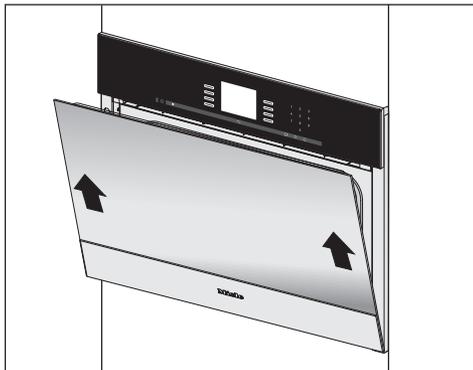
- Déverrouillez les dispositifs de blocage sur les deux charnières de porte en poussant. Faites-les pivoter jusqu'à la butée en position inclinée.



Risque de blessure !

Ne retirez en aucun cas la porte des supports en position horizontale. Ces derniers se rabattraient et endommageraient l'appareil.

- Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
- Saisissez la porte par les côtés et soulevez-la uniformément pour la dégager des supports par le haut en oblique.



Ne tirez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait céder et les vitres risqueraient de se briser. Veillez à ce que la porte ne se plie pas lorsque vous la retirez.

## Montage

- Posez à nouveau la porte sur les supports.

Veillez à ce que la porte ne se plie pas.

- Ouvrez complètement la porte.
- Pour ce faire, faites pivoter les dispositifs de blocage en position horizontale jusqu'à la butée.

Les dispositifs de blocage doivent absolument être verrouillés après le nettoyage et le remontage de la porte, car dans le cas contraire, celle-ci risque de se détacher et de tomber.

## Que faire si... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez toutefois garde aux points suivants :

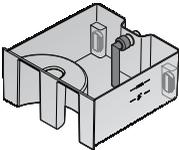
 Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause et solution
Il est impossible de mettre l'appareil en marche.	Le fusible a sauté. ■ Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique. ■ Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau électrique en : – arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible concerné ; – mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le mode expo est activé et l'appareil ne chauffe pas.	■ Désactivez le mode expo (voir chapitre " Réglages " - " Revendeurs ").
Un bruit de ventilation se fait encore entendre après la mise hors tension de l'appareil.	L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

Problème	Cause et solution
Après la mise en service de l'appareil, pendant le fonctionnement et après la mise hors tension, un bruit (ronflement) se fait entendre.	<p>De l'eau est pompée ou évacuée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ce bruit n'indique pas la présence d'une anomalie de fonctionnement ou d'un défaut. Il se produit lors du pompage et de l'évacuation de l'eau.</li> </ul>
L'appareil ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson après un déménagement.	<p>La température d'ébullition de l'eau a changé, car l'altitude du nouveau lieu d'installation est d'au moins 300 mètres inférieure ou supérieure à celle du lieu d'installation précédent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour adapter la température d'ébullition, effectuez un détartrage (voir chapitre " Nettoyage et entretien " - " Détartrage ").</li> </ul>
L'appareil dégage une grande quantité de vapeur pendant le fonctionnement ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée.	<p>La porte n'est pas bien fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermez la porte.</li> </ul>
	<p>La position du joint de porte n'est pas correcte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enfoncez à nouveau le joint de porte pour qu'il soit bien ajusté uniformément.</li> </ul>
	<p>Le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplacez le joint de porte.</li> </ul>
Le panneau ne s'ouvre ou ne se ferme pas automatiquement malgré l'actionnement répété de la touche  .	<p>Un objet se trouve dans la zone de pivotement du panneau.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enlevez l'objet en question.</li> </ul>
	<p>Le dispositif anti-coincement est très sensible. Il peut donc arriver que le panneau ne s'ouvre ou ne se ferme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez ou fermez le panneau manuellement (voir fin du chapitre).</li> </ul> <p>Si le problème survient fréquemment, appelez le service après-vente.</p>

## Que faire si... ?

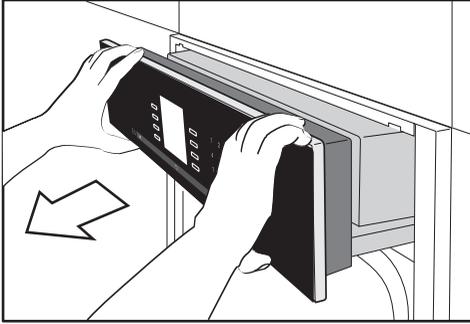
Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. ■ Contactez le service après-vente si l'ampoule doit être remplacée.
La fonction " Heure de départ " n'est pas disponible.	Cette fonction n'est généralement pas disponible pour les modes " Cuisson d'un menu " et " Entretien ". L'enceinte de cuisson est trop chaude, par exemple après la fin d'un programme de cuisson. ■ Laissez l'enceinte de cuisson refroidir en laissant la porte ouverte.
La pâtisserie ou le gâteau n'est pas encore prêt après écoulement de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	La température réglée diffère de celle indiquée dans la recette. Le filtre à graisses est fixé sur la paroi arrière. Dans ce cas, le temps de cuisson est prolongé. Vous avez modifié la recette. Par exemple, si vous ajoutez du liquide ou des œufs, la durée de cuisson augmente.
La pâtisserie ou le gâteau n'est pas uniformément bruni.	La température réglée était trop élevée. Vous n'avez pas retiré le filtre à graisses sur la paroi arrière. Vous avez utilisé plus de deux niveaux d'introduction.

Problème	Cause et solution
Un F suivi d'un chiffre apparaît à l'écran.	
F 10	<p>Le flexible d'aspiration dans le réservoir d'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– n'est pas fixé correctement.</li> <li>– ne se trouve pas dans une position verticale.</li> </ul> <p>■ Corrigez la position du flexible d'aspiration.</p> 
F 11 F 20	<p>Tuyaux d'évacuation bouchés</p> <p>■ Détartrez l'appareil. Si le message d'anomalie s'affiche à nouveau, appelez le service après-vente.</p>
F 44	<p>Une erreur de communication s'est produite.</p> <p>■ Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche après quelques minutes.</p> <p>Si le message d'anomalie continue de s'afficher, contactez le service après-vente.</p>
F 55	<p>La durée maximale d'un mode de cuisson a été dépassée et la sécurité oubli s'est déclenchée.</p> <p>■ Pour que l'appareil soit à nouveau opérationnel, il suffit de le mettre hors puis sous tension.</p>

## Que faire si... ?

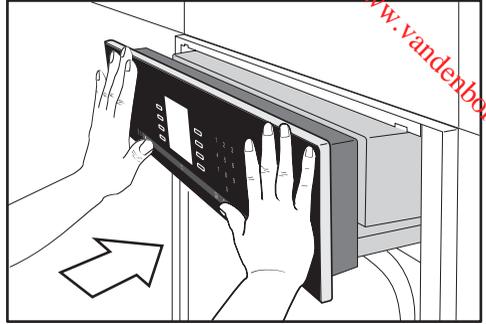
Problème	Cause et solution
F 196	<p>Un dysfonctionnement s'est produit.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche.</li></ul> <hr/> <p>Le filtre situé sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson n'a pas été mis en place correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez l'appareil hors tension et positionnez le filtre correctement :</li></ul> <div data-bbox="490 512 575 616" data-label="Image">The diagram illustrates the correct installation of a filter. It shows a circular base with a central protrusion and a matching circular filter with a central hole. The filter is shown being placed onto the base, with the central hole aligning with the protrusion.</div> <p>puis, remettez l'appareil en marche.</p> <p>Si le message d'anomalie s'affiche à nouveau, alors que vous avez supprimé la ou les causes possibles, contactez le service après-vente.</p>
F .. Autres messages d'erreur	<p>Une erreur technique s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.</li></ul>

### Ouverture manuelle du panneau



- Ouvrez la porte de l'appareil prudemment.
- Saisissez le panneau par le haut et le bas.
- Tirez d'abord le panneau vers l'avant.
- Ensuite, poussez doucement le panneau vers le haut.

### Fermeture manuelle du panneau



- Saisissez le panneau par le haut et le bas.
- Poussez le panneau prudemment vers le bas.
- Ensuite, poussez le panneau vers l'intérieur.

## Accessoires en option

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans votre magasin en ligne Miele :



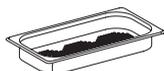
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir verso du mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

### Plats de cuisson

Vous avez le choix entre une multitude de plats perforés et non perforés de tailles différentes.

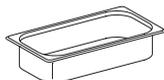
Les plats d'une largeur de **325 mm** ne peuvent pas être insérés directement dans les grilles d'introduction, vous avez besoin de la grille de support.

#### DGGL 1



Plat perforé  
Capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

#### DGG 2



Plat non perforé  
Capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

#### DGG 3



Plat non perforé  
Capacité 4,0 l / volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (L x P x H)

## DGGL 4



Plat perforé  
Capacité 4,0 l / volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (L x P x H)

## DGGL 5



Plat perforé  
Capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

## DGGL 6



Plat perforé  
Capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

## DGG 7



Plat non perforé  
Capacité 4,0 l / volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

## DGGL 8



Plat perforé  
Capacité 2,0 l / volume utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

## DGGL 12

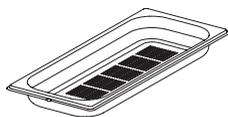


Plat perforé (accessoire fourni)  
Capacité 5,4 l / volume utile 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (L x P x H)

## Accessoires en option

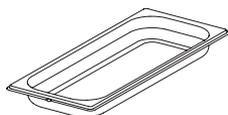
---

### DGGL 20



Plat perforé (accessoire fourni)  
Capacité 2,4 l / volume utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)

### DGG 20



Plat non perforé (accessoire fourni)  
Capacité 2,4 l / volume utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)

### DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

### DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

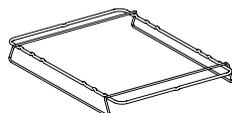
## Divers

### Rails entièrement télescopiques FlexiClip



Vous pouvez fixer les rails entièrement télescopiques Flexi-Clip sur n'importe quel niveau d'introduction et les sortir entièrement de l'enceinte de cuisson.

### Grille de support



Pour suspendre les plats d'une largeur de 325 mm - à insérer entre les tiges d'un niveau dans les grilles d'introduction -

## Plat à rôtir

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, doté d'un revêtement antiadhésif et d'un couvercle en acier inoxydable. Peut être introduit directement dans les grilles d'introduction. Convient également à la zone de rôtissage d'un plan de cuisson en vitrocéramique. Ne peut pas être utilisé avec les zones de cuisson à induction ou les cuisinières à gaz.



### HUB 5000-M

Profondeur : 22 cm, capacité maximale : environ 5,0 kg



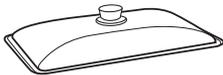
### HUB 5000-XL

Profondeur : 35 cm, capacité maximale : environ 8,0 kg

Le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec son couvercle !

## Couvercle pour le plat à rôtir

Couvercle en acier inoxydable pour le plat à rôtir



### HBD 60-22

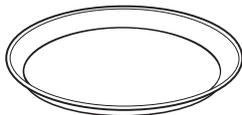
Assorti au plat à rôtir HUB 5000-M



### HBD 60-35

Assorti au plat à rôtir HUB 5000-XL

## Plateau rond



Pour la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou de pâte à cake, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, de tartes salées, de quiches et de pizzas ou de gâteaux surgelés.

# Accessoires en option

---

## Miele@home

Vous pouvez faire installer le système Miele@home ultérieurement par le service après-vente.

## Produits de nettoyage et d'entretien

### Pastilles détartrantes

6 pièces



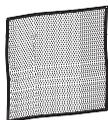
Pour détartrer l'appareil

### Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

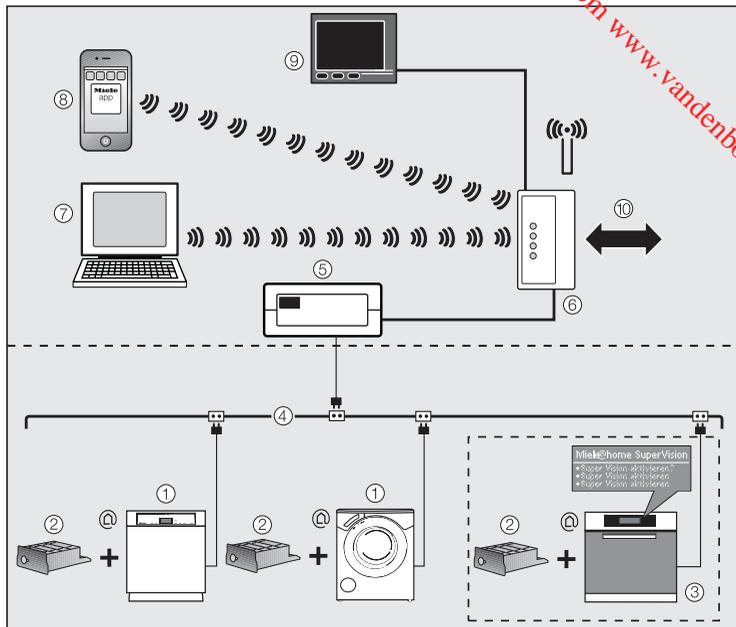


Pour éliminer les décolorations sur les plats de cuisson

### Chiffon en microfibras



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères



- ① Appareils électroménagers interactifs
- ② Module de communication
- ③ Appareil électroménager SuperVision
- ④ Réseau électrique
- ⑤ Passerelle Miele@home
- ⑥ Routeur (réseau local sans fil)

Connexions possibles

- ⑦ PC, ordinateur portable
- ⑧ iPod\* ou iPhone\*
- ⑨ Raccordement à l'écran d'un système de bus domestique
- ⑩ Connexion Internet possible

\* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Cet appareil électroménager ① est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ② disponible en option.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur un écran  via le réseau électrique .

## Affichage des informations, commande des appareils électroménagers

- Appareil électroménager SuperVision ③  
Certains appareils électroménagers interactifs peuvent afficher l'état d'autres appareils électroménagers sur leur écran.
- Périphériques mobiles ⑦/⑧  
Un PC, un ordinateur portable ou un iPod\* / iPhone\* vous permettent d'afficher des informations sur l'état des appareils électroménagers et d'exécuter certaines commandes dans la zone de réception du réseau local sans fil ⑥.
- Interconnexion domestique ⑨  
Le système Miele@home est une solution intelligente. La passerelle Miele@home ⑤ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

\* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

## Accessoires en option nécessaires

- Module de communication XKM 2000
- Passerelle Miele@home

Des instructions d'installation et un mode d'emploi séparés sont joints aux accessoires.

## Informations supplémentaires

Vous trouverez des informations supplémentaires sur les systèmes Miele@home et SuperVision et sur les nouvelles possibilités offertes sur le site de Miele et dans les modes d'emploi des divers composants Miele@home (par exemple, la passerelle Miele@home).

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

---

► Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent à tout prix correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

► Veillez à ce que la prise électrique reste facilement accessible après encastrement de l'appareil.

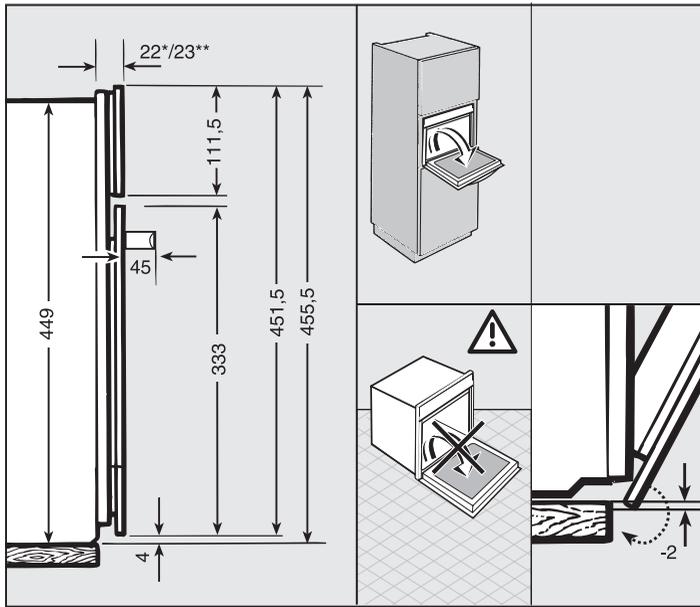
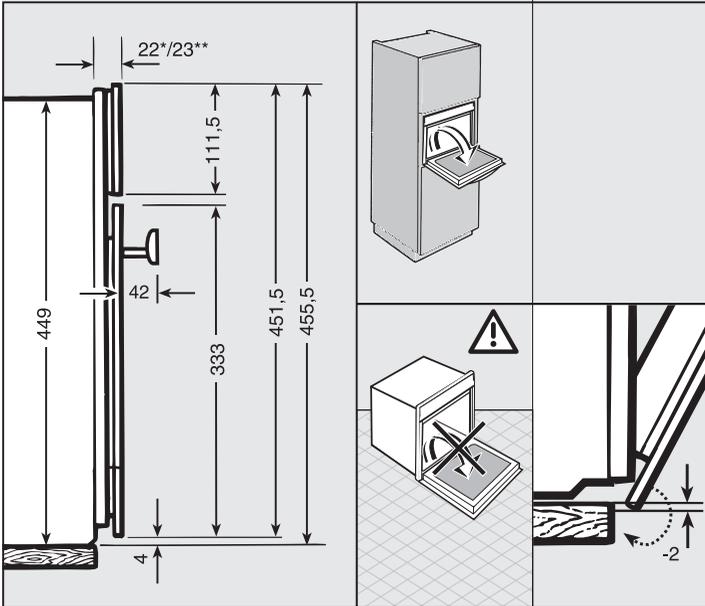
► Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

► L'appareil doit être installé de manière à ce que le contenu des plats disposés au niveau d'introduction supérieur reste visible. C'est la seule manière d'éviter les brûlures pouvant résulter d'un débordement d'aliments ou d'eau chaude.

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

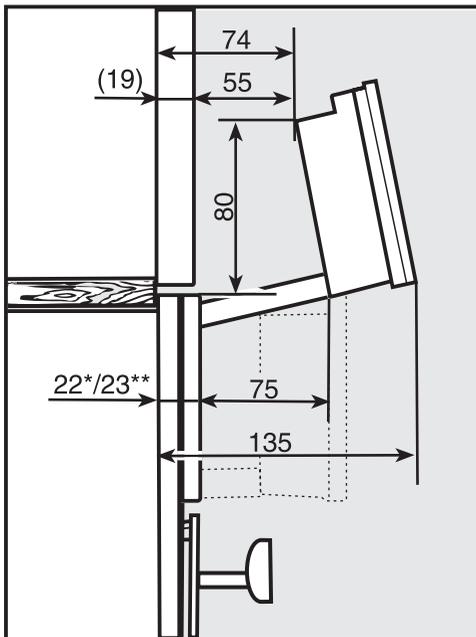
# Instructions de montage

## Dimensions détaillées de la façade de l'appareil



\* Appareils à façade vitrée  
\*\* Appareils à façade métallique

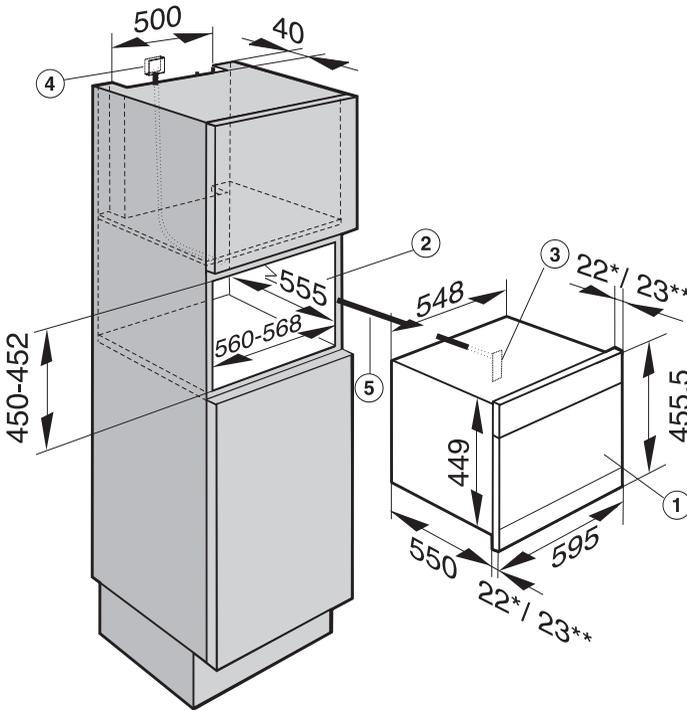
## Zone de pivotement du panneau



Veillez à ce qu'aucun objet (poignée de porte, etc.) qui pourrait gêner l'ouverture et la fermeture du panneau ne se trouve dans la zone de pivotement du panneau.

## Cotes de l'appareil et encastrement

### Encastrement dans une armoire haute

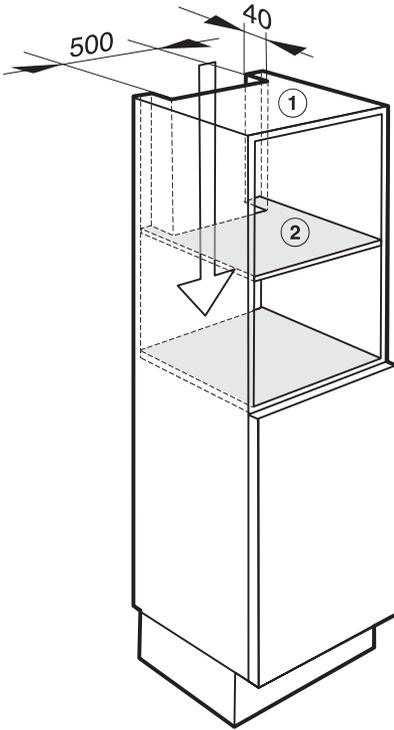


- ① Four à vapeur combiné
- ② Niche d'encastrement
- ③ Passage du cordon électrique de l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour le branchement électrique
- ⑤ Cordon d'alimentation

\* Appareils à façade vitrée

\*\* Appareils à façade métallique

## Découpes pour l'aération de l'appareil



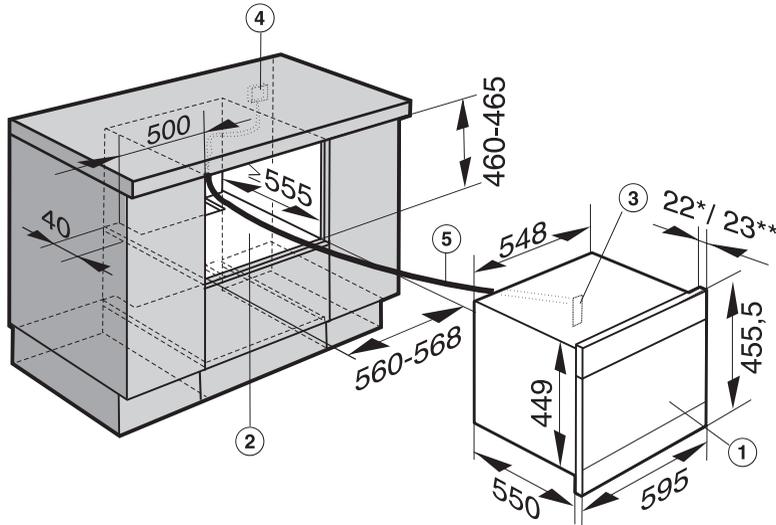
Afin de permettre l'aération de l'appareil, il est impératif de prévoir les découpes suivantes de 500 x 40 mm :

- ① sur la face supérieure de l'armoire ;
- ② au niveau du plan de séparation au-dessus de la niche d'encastrement.

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.

## Cotes de l'appareil et encastrement

### Encastrement en dessous du plan de travail



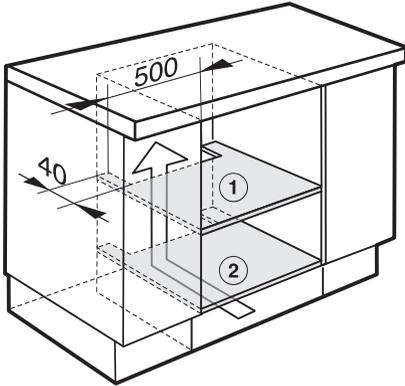
Si l'appareil doit être encastré en dessous d'un plan de cuisson, vous devez respecter les instructions d'installation du plan de cuisson, de même que la hauteur d'encastrement du plan de cuisson

- ① Four à vapeur combiné
- ② Niche d'encastrement
- ③ Passage du cordon électrique de l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour le branchement électrique
- ⑤ Cordon d'alimentation

\* Appareils à façade vitrée

\*\* Appareils à façade métallique

## Découpes pour l'aération de l'appareil



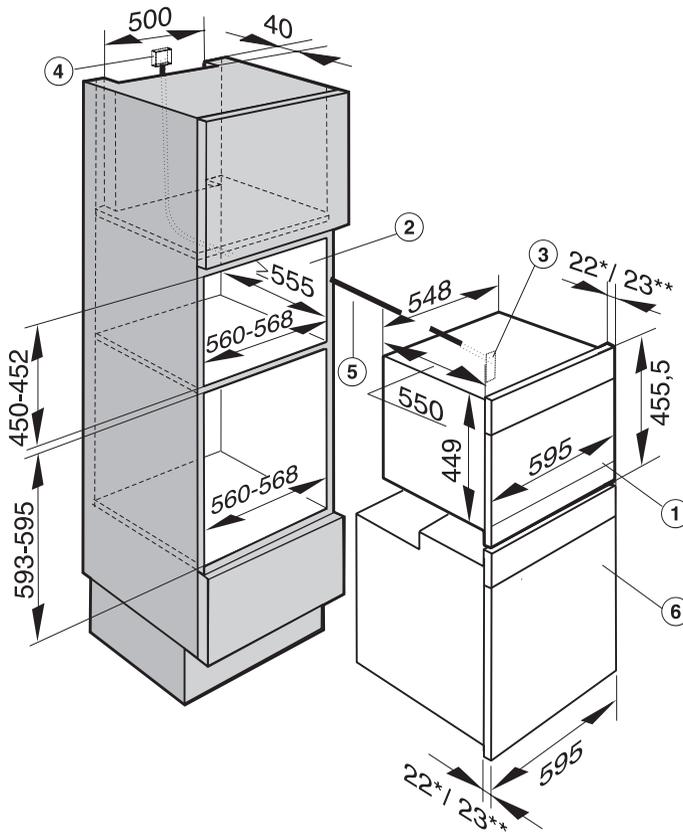
Afin de permettre l'aération de l'appareil, il est impératif de prévoir les découpes suivantes de 500 x 40 mm :

- ① dans la surface d'appui de l'appareil ;
- ② sur la paroi inférieure de l'armoire située en dessous.

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.

## Cotes de l'appareil et encastrement

### Encastrement en combinaison avec un four

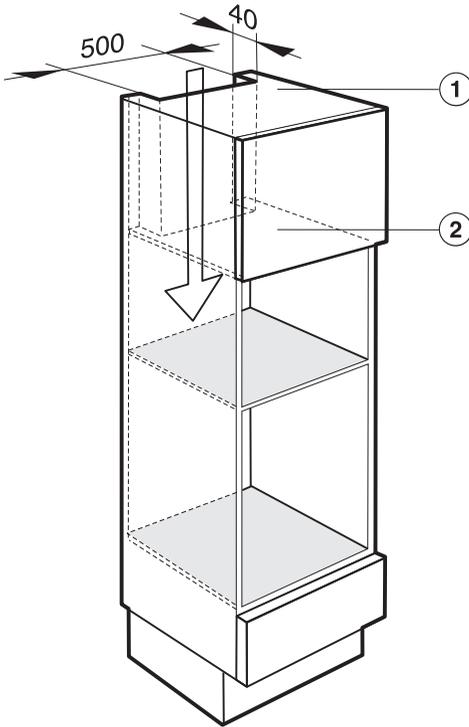


- ① Four à vapeur combiné
- ② Niche d'encastrement
- ③ Passage du cordon électrique de l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour les branchements électriques
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Four

\* Appareils à façade vitrée

\*\* Appareils à façade métallique

## Découpes pour l'aération de l'appareil



Afin de permettre l'aération de l'appareil, il est impératif de prévoir les découpes suivantes de 500 x 40 mm :

- ① sur la face supérieure de l'armoire ;
- ② au niveau du plan de séparation au-dessus de la niche d'encastrement.

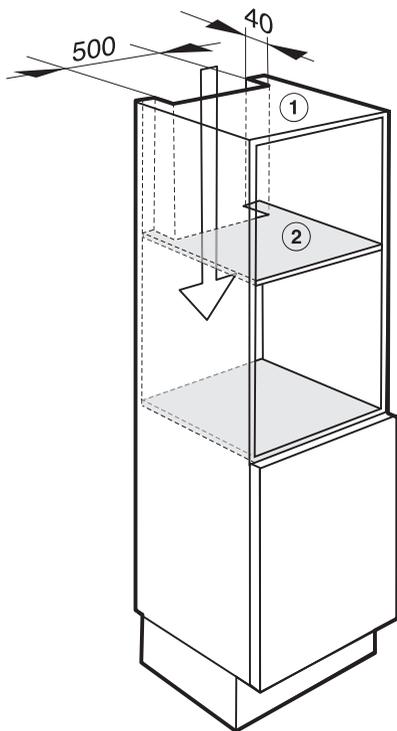
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.

Découpe d'aération pour le four :

Veuillez consulter la notice de montage du four.



## Découpes pour l'aération de l'appareil



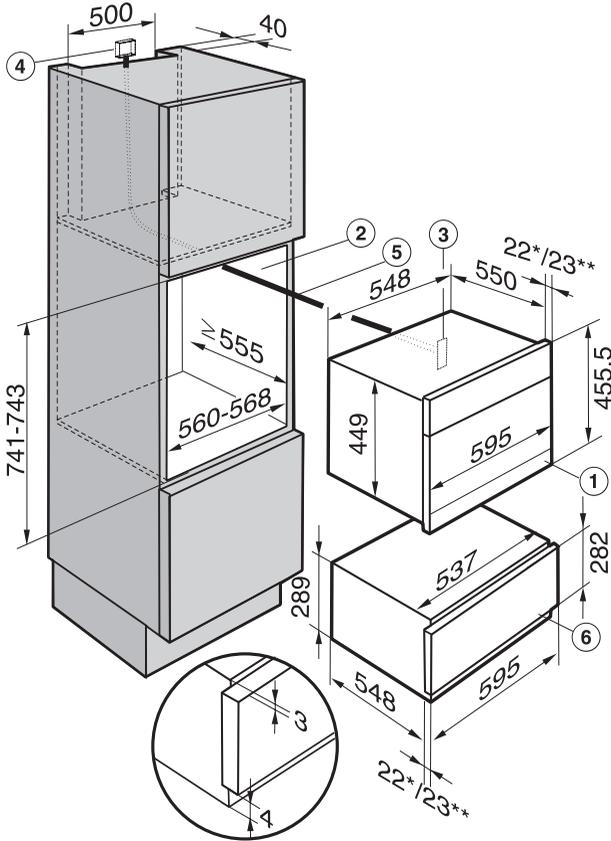
Afin de permettre l'aération de l'appareil, il est impératif de prévoir les découpes suivantes de 500 x 40 mm :

- ① sur la face supérieure de l'armoire ;
- ② au niveau du plan de séparation au-dessus de la niche d'encastrement.

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.

## Cotes de l'appareil et encastrement

### Encastrement en combinaison avec un appareil ESW 60xx

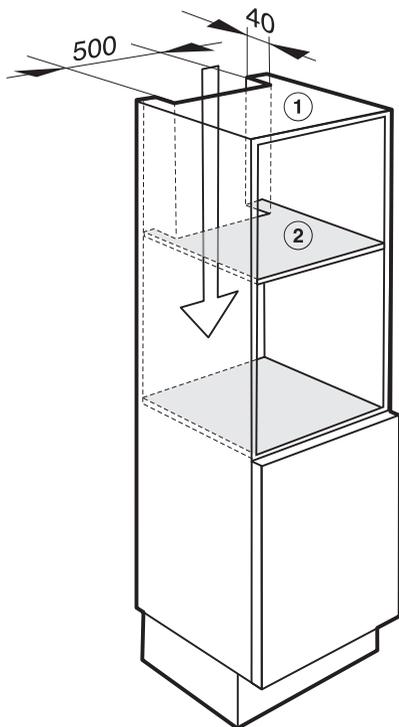


- ① Four à vapeur combiné
- ② Niche d'encastrement
- ③ Passage du cordon électrique de l'appareil
- ④ Emplacement recommandé pour les branchements électriques
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Tiroir chauffe-plats

\* Appareils à façade vitrée

\*\* Appareils à façade métallique

## Découpes pour l'aération de l'appareil



Afin de permettre l'aération de l'appareil, il est impératif de prévoir les découpes suivantes de 500 x 40 mm :

- ① sur la face supérieure de l'armoire ;
- ② au niveau du plan de séparation au-dessus de la niche d'encastrement.

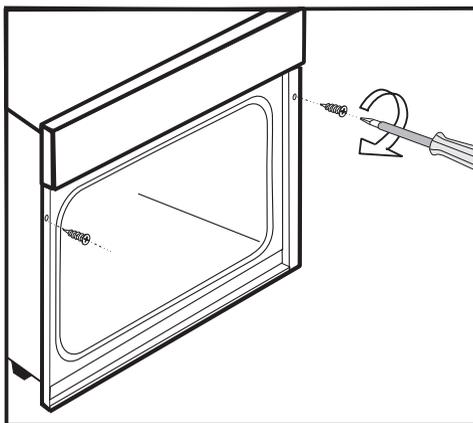
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière derrière la niche d'encastrement.

## Encastrement de l'appareil

- Poussez l'appareil dans la niche d'encastrement, puis ajustez-en la position.

L'appareil doit être à niveau pour garantir le bon fonctionnement du générateur de vapeur.

L'inclinaison de l'appareil ne doit en aucun cas dépasser les 2°.



- Fixez l'appareil à droite et à gauche aux parois latérales de l'armoire à l'aide des vis en bois 3,5 x 25 mm fournies.

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide d'une prise. Cette mesure permet de faciliter les éventuelles interventions techniques.

La prise électrique doit rester facilement accessible après l'encastrement de l'appareil.

Si la fiche est retirée du cordon d'alimentation ou que le cordon d'alimentation n'est pas pourvu d'une fiche, le raccordement du four à vapeur doit être confié à un électricien professionnel.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Il peut s'agir d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm (par exemple, des disjoncteurs automatiques, des fusibles ou des discontacteurs).

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés à Miele (décharge électrique, par exemple).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

## Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel.

# Raccordement électrique

---

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Raccordement et dispositifs de sécurité

230 Vca, 50 Hz

Fusibles 16 A

Caractéristique de déclenchement de type B ou C

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

## Déconnexion du réseau

Si vous devez déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

### – Fusibles

Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles. ou :

### – Fusibles avec réarmement

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche. ou :

### – Fusibles à réarmement automatique

(Protection de ligne, min. de type B ou C !) : Commutez l'interrupteur de 1 (marche) sur 0 (arrêt). ou :

### – Disjoncteur différentiel

Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) sur 0 (arrêt) ou actionnez le bouton de test.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

## Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique **A** a été établie pour cet appareil conformément à la norme EN 50304. Elle se base sur les données mesurées en mode " Gâteaux spéciaux ".

## Service après-vente, plaque signalétique, garantie

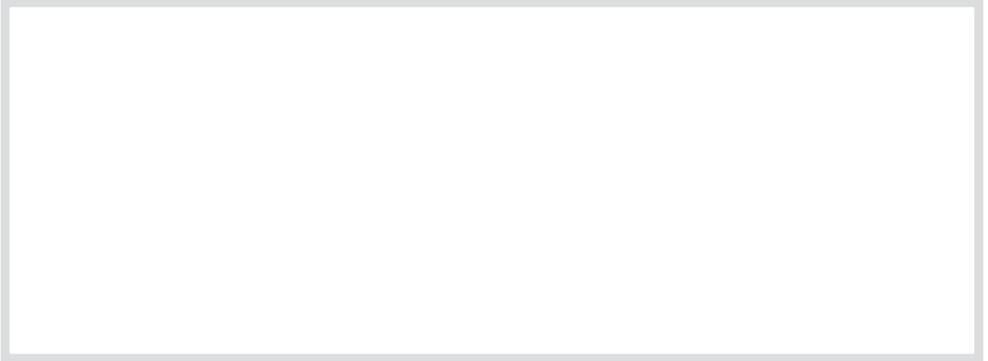
Pour les anomalies auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel:

- à votre revendeur Miele;
- au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique fournie avec l'appareil dans la zone ci-dessous. Veil-



lez à ce que la désignation du modèle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

### Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

## S.A. Miele Belgique

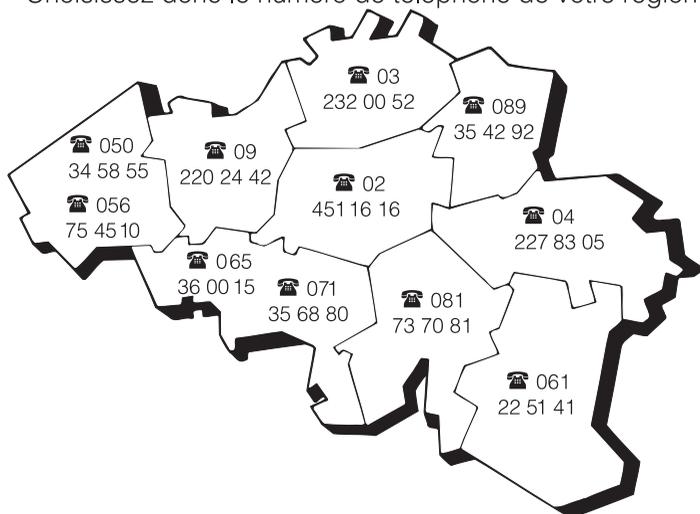
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

### Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

### Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh